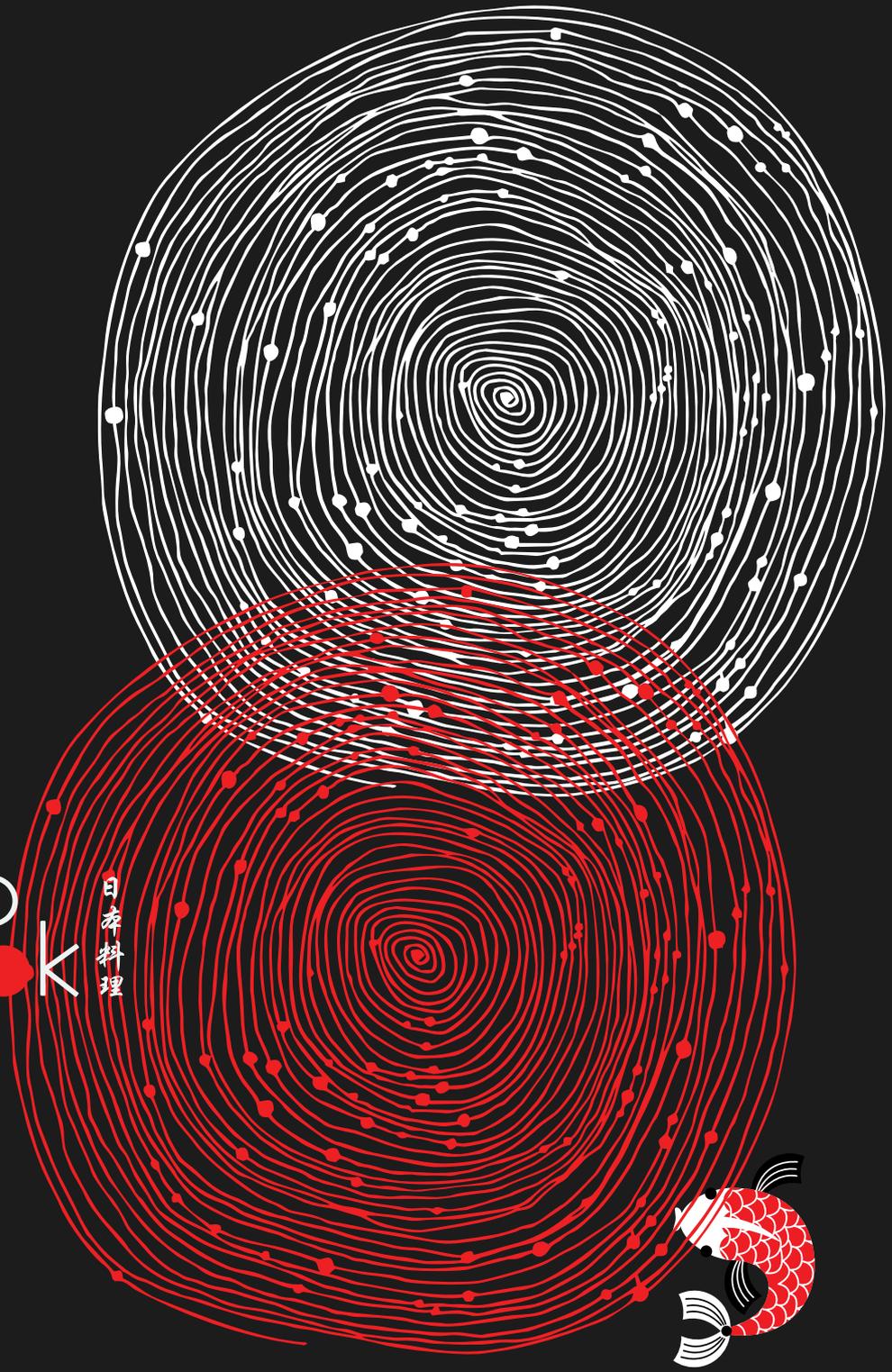


jap  
c●●k

日本料理









En vous faisant bénéficier de ses 20 années d'expertise, JapCook relève le défi d'être l'ambassadeur de l'art culinaire nippon à l'échelle industrielle et cela dans le respect des traditions et du raffinement. JapCook vous apporte un concept et des solutions uniques offrant ainsi au consommateur final une évasion vers l'art culinaire japonais.

## Yaki Brochettes

Yakitori *Brochette de poulet mariné, cuite*

9-21

Yaki Tsukune *Brochette de boulettes au poulet, cuite*

Yaki Tsukune Shichimi *Brochette de boulettes au poulet épicées, cuite*

Yaki Gyu Chizu *Brochette bœuf fromage, cuite*

Yaki Sake *Brochette de saumon avec peau, marinée, précuite*

New

Yaki Nasu Miso *Brochette de morceaux d'aubergine marinés à la sauce Miso, cuite*

New

Yaki Gyu *Brochette de bœuf mariné, cuite*

## Souzai PAI

Puchi Tori *Morceaux de cuisse de poulet cuits à la sauce de soja sucrée*

23-31

Ookii Tori *Haut de cuisse de poulet avec peau sans os, cuit au barbecue à la sauce teriyaki*

New

Puchi Saké *Morceaux de saumon cuits à la sauce soja sucrée*

New

Puchi Gyu *Emincé de bœuf cuit à la sauce soja sucrée*

## Tataki Mi-cuit

Tataki Gyu *Mi cuit de bœuf*

33-39

New

Tataki Gyu Koshō *Mi cuit de bœuf au poivre*

New

Tataki Gyu Shichimi *Mi cuit de bœuf aux épices*

New

Tataki Maguro *Mi cuit de thon*

New

Tataki Sake *Mi cuit de saumon*

## Niku Viande

Gyu Marui *Viande de bœuf*

41-47

Bägä Wagyu *Haché de bœuf Wagyu*

Foagura Amaï *Foie gras de canard à la sauce soja sucrée*

## Kara Produits frits

Katsu Tori *Viande de cuisse de poulet enrobée d'une chapelure panko, cuite, frite*

49-55

Karaage Tori *Morceaux de haut de cuisse de poulet marinés, enrobés, frits*

Karasake *Morceaux de saumon enrobés d'une chapelure panko, frits*

## Don Bol japonais

Donburi Tori *Riz japonais, poulet grillé et cuit au barbecue, légumes sautés*

57-63

Yakisoba Tori *Nouilles japonaises sautées, poulet grillé et cuit au barbecue, légumes sautés*

Yakisoba Yasai *Nouilles japonaises sautées aux légumes sautés*

## Gyoza Raviolis

Gyoza Tori *Raviolis japonais grillés, au poulet*

65-71

Gyoza Yasai *Raviolis japonais grillés, aux légumes sautés*

Gyoza Ebi *Raviolis japonais grillés, aux crevettes*

Tous nos produits sont surgelés ou congelés

Your  
Touch  
...





## Créativité

Au service de la restauration commerciale ...  
L'équipe JAPCOOK saura vous accompagner dans vos démarches de développement en combinant créativité et tradition, afin d'offrir aux consommateurs un voyage à la découverte de nouvelles saveurs.

## Expertise

Grâce à nos compétences industrielles et à notre réseau international de producteurs, nous saurons répondre à toutes vos demandes. Nos compétences sont mises à votre disposition pour innover, produire et apporter ce petit plus qui vous différenciera de vos concurrents. Afin de répondre à vos attentes, JapCook a mis en place une triangulaire associant nos industriels, nos experts et vos projets.

## Qualité

Notre métier consiste à élaborer des produits réfléchis, créés et testés par nos soins pour vous assurer une qualité premium. Grâce à sa flexibilité JapCook est capable de vous proposer des recettes spécifiques et en adéquation avec votre marché. JapCook vous accompagne tout au long de votre projet en vous proposant des scénarios de production inédits.



YAKI

レンジ焼き

---

### Brochettes

Le mot Yaki renvoie à une technique de préparation de grillades. Cette technique est un incontournable de la cuisine japonaise. Qu'ils soient sautés ou grillés au barbecue, les ingrédients sont cuits de manière précise en prenant en compte les facteurs temps et température de la technique Yaki.

# YAKITORI

Brochette de poulet mariné, cuite

 Surélé SANS MSG HALAL



## • INGRÉDIENTS

Viande de cuisse de poulet 81%, sauce **SOJA** sucrée (sauce **SOJA** (eau, **SOJA**, farine de **BLE (GLUTEN)**), sel), sirop de glucose-fructose, sucre, eau, acidifiant : E270, conservateur : E202), eau, fécule de pomme de terre, huile végétale de colza, maltodextrine, acidifiant : E331, correcteur d'acidité : E501, stabilisant : E407.

## • ORIGINE

Viande : UE des 28

## • ÉLABORATION

Roumanie

## • VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Énergie	716 kJ / 171 kCal
Matières grasses	8,8 g
dont acides gras saturés	3,0 g
Glucides	7,3 g
dont sucres	5,8 g
Protéines	14,8 g
Sel	0,9 g

## • CONSEILS DE RESTITUTION

Badigeonner les Yakitori avec une sauce de soja sucrée



**Micro-ondes** (Pour 2 brochettes)

Puissance : 900 W - Chauffer pendant 2 min 30



**Four** (Pour 5 brochettes)

Préchauffer le four à 180°C - Chauffer pendant 7 min

## • CONSEILS D'UTILISATION

Les yakitori peuvent se déguster en tapas lors de l'apéritif ou accompagnés de riz et de légumes pour un plat principal.



Peut s'accompagner d'une sauce de soja sucrée ou d'une sauce teriyaki (mirin et saké)

## • CONDITIONNEMENT

Ref	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette	DLUO (mois)	DLC (jour) après décongélation
100003	30 g	50	1,5 kg	208	15	2
100048	40 g	40	1,6 kg	208	15	2

À conserver à -18°C. - À conserver entre 0 et 4°C après décongélation  
Déclinable pour la GMS, nous contacter

YAKITORI



焼  
き  
鳥

# YAKI TSUKUNE

Brochette de boulettes au poulet, cuite



# YAKI TSUKUNE SHICHIMI

Brochette de boulettes au poulet épicées, cuite



## • INGRÉDIENTS

Viande de poulet 79%, sauce **SOJA** sucrée (sauce **SOJA** (eau, **SOJA**, farine de **BLE (GLUTEN)**, sel), sirop de glucose-fructose, sucre, eau, acidifiant : E270, conservateur : E202), eau, **ŒUF**, oignon, huile végétale de colza, poireau, sel, épices.

## • INGRÉDIENTS

Viande de poulet 79%, sauce **SOJA** sucrée (sauce **SOJA** (eau, **SOJA**, farine de **BLE (GLUTEN)**, sel), sirop de glucose-fructose, sucre, eau, acidifiant : E270, conservateur : E202), eau, **ŒUF**, oignon, huile végétale de colza, poireau, épices (graines de **SESAME**, piment de Cayenne, zeste de mandarine satsuma, algues vertes séchées), sel.

• **ÉLABORATION** : Roumanie  Surgelé SANS MSG HALAL

## • VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Énergie	Matières grasses	dont acides gras saturés	Glucides	dont sucres	Protéines	Sel
736,6 kJ / 175,9 kCal	10,9 g	3,1 g	4,0 g	3,8 g	15,6 g	1,0 g

## • CONDITIONNEMENT

Produit	Ref	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette	DLUO (mois)	DLC (jour) après décongélation
Yaki Tsukune	100029	30 g	40	1,2 kg	208	12	2
Yaki Tsukune	100049	40 g	40	1,6 kg	208	12	2
Yaki Tsukune Shichimi	100014	40 g	40	1,6 kg	208	12	2

À conserver à -18°C. - À conserver entre 0 et 4°C après décongélation  
Déclinable pour la GMS, nous contacter

## • CONSEILS DE RESTITUTION

Badigeonner les Yaki Tsukune avec une sauce de soja sucrée

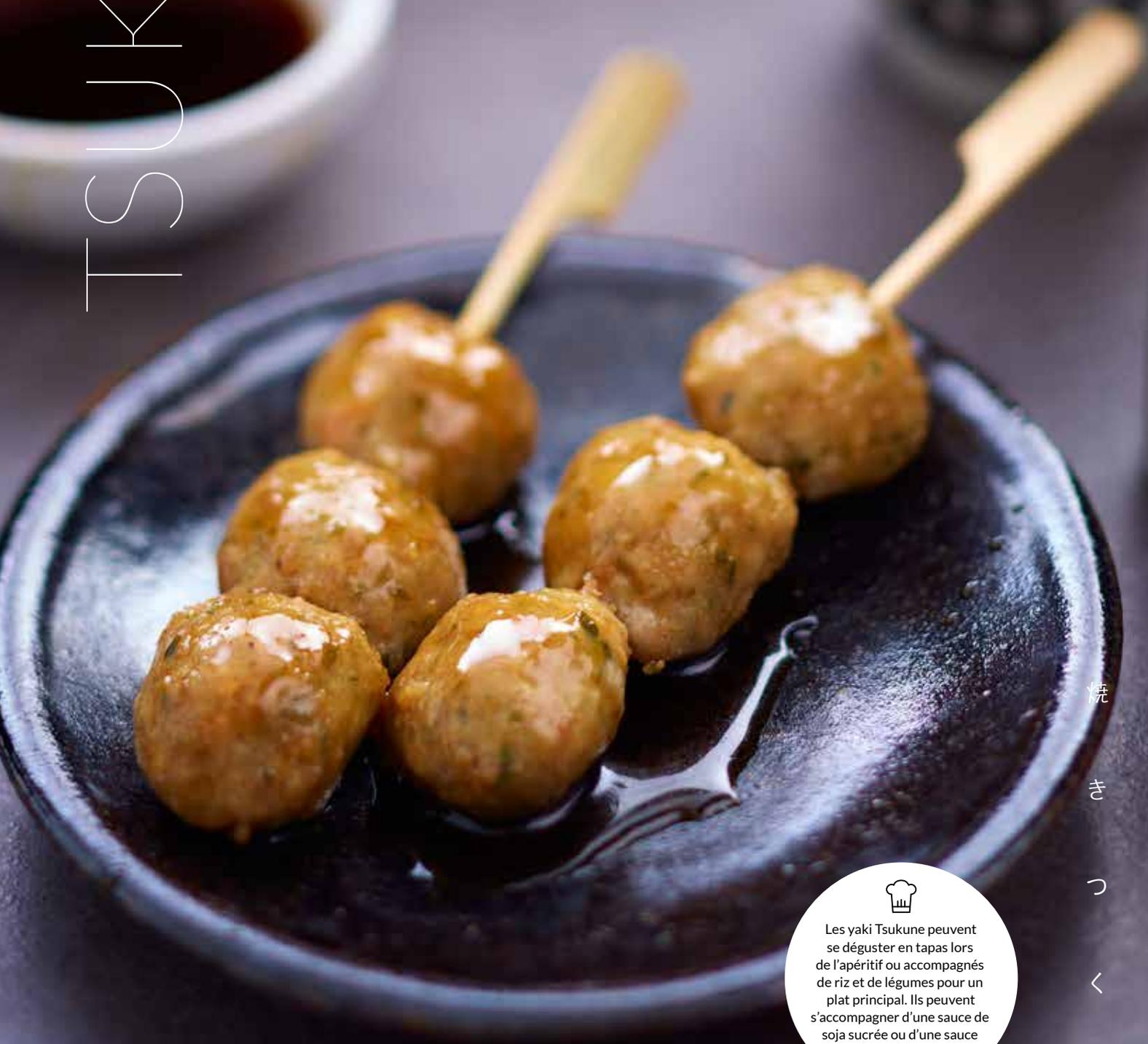
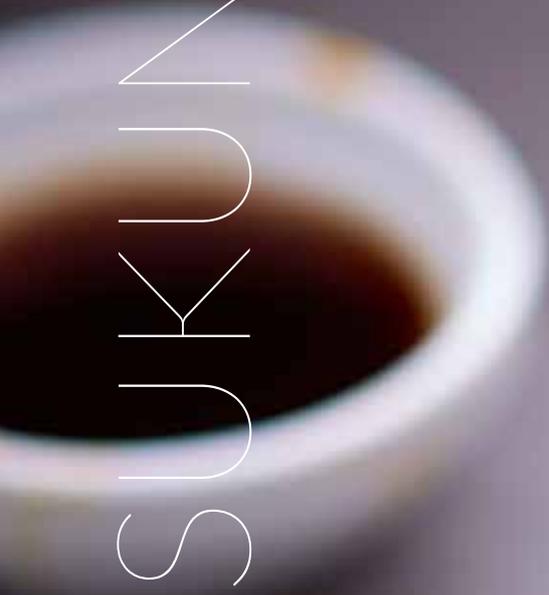


**Micro-ondes** (Pour 2 brochettes)  
Puissance : 900W - Chauffer pendant 2 min 30



**Four** (Pour 5 brochettes)  
Préchauffer le four à 180°C - Chauffer pendant 7 min

# TSUKUNE



Les yaki Tsukune peuvent se déguster en tapas lors de l'apéritif ou accompagnés de riz et de légumes pour un plat principal. Ils peuvent s'accompagner d'une sauce de soja sucrée ou d'une sauce teriyaki mirin et saké)

焼  
き  
つ  
く  
ね

# YAKI GYU CHIZU

Brochette bœuf fromage, cuite

 Surélé

SANS MSG HALAL



## • INGRÉDIENTS

Gouda 68% (LAIT pasteurisé (LACTOSE), sel, acide lactique, présure), viande de boeuf 32%

## • ORIGINE

Viande : France, Espagne, Portugal

## • ÉLABORATION

Roumanie

## • VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Énergie	1193,1 kJ / 264,9 kCal
Matières grasses	21,4 g
dont acides gras saturés	14,9 g
Glucides	0 g
dont sucres	0 g
Protéines	23 g
Sel	1,6 g

## • CONSEILS DE RESTITUTION

- Mettre dans une enceinte réfrigérée  entre 0 et 4° C pendant 4h

- Badigeonner les Yaki Gyu Chizu avec une sauce de soja sucrée

 **Micro-ondes** (Pour 2 brochettes)  
Puissance : 900 W - Chauffer pendant 1 min

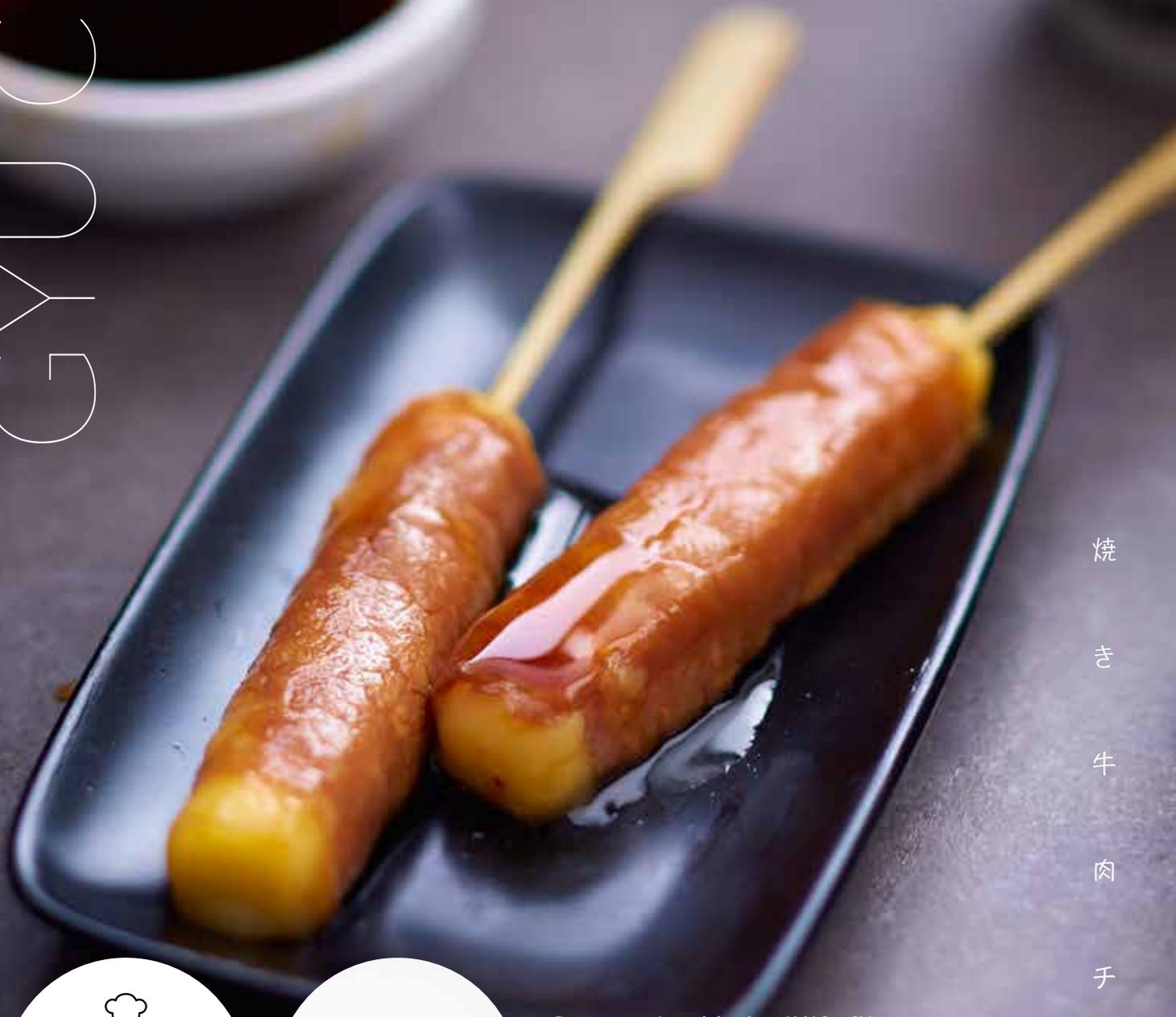
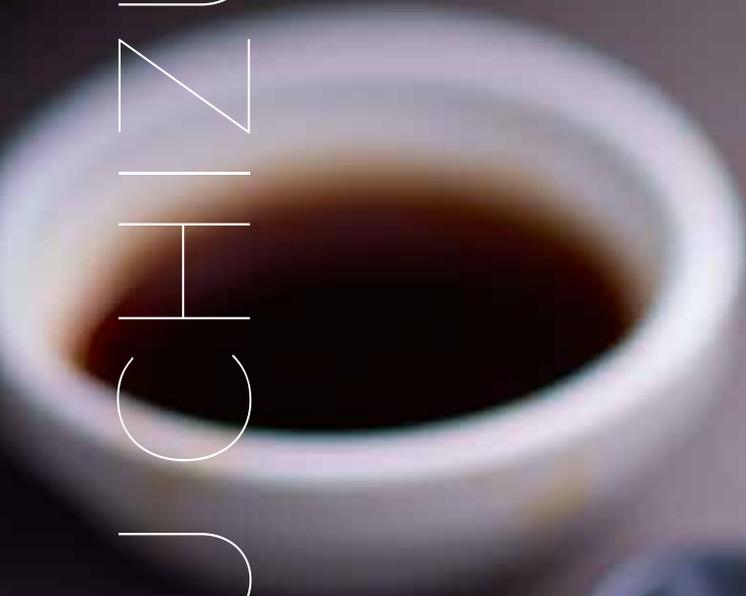
 **Four** (Pour 5 brochettes)  
Préchauffer le four à 180°C - Chauffer pendant 6/7 min

## • CONDITIONNEMENT

Ref	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette	DLUO (mois)	DLC (jour) après décongélation
100050	31 g	50	1,55 kg	208	12	2

À conserver à -18°C. - À conserver entre 0 et 4°C après décongélation  
Déclinable pour la GMS, nous contacter

# GYU CHIZU



Peut s'accompagner  
d'une sauce de soja  
sucrée ou d'une  
sauce teriyaki (mirin  
et saké)



Peu connue au Japon, la brochette Yaki Gyu Chizu est très appréciée dans le reste du monde. Appelée "bacon cheese" dans les pays anglo-saxons et "boeuf fromage" en France, elle est le symbole de la yaki à l'occidentale. Cette fusion gastronomique a créé une brochette aux saveurs harmonieuses et aux qualités gustatives uniques.

焼  
き  
牛  
肉  
子  
一  
ズ

# YAKI SAKE

Brochette de saumon avec peau  
mariné, précuite

 Surgelé SANS MSG



## • INGRÉDIENTS

**SAUMON** Atlantique avec peau [*Salmo salar*, élevé en Norvège], sauce **SOJA** sucrée (sauce **SOJA** 36% (eau, **SOJA**, farine de **BLE (GLUTEN)**, sel), sirop de glucose-fructose, sucre 25%, eau, amidon modifié de pomme de terre E1440, acidifiant : acide lactique E270, épaississant : gomme xanthane E415).

## • VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Énergie	783 kJ / 187 kCal
Matières grasses	9,8 g
dont acides gras saturés	1,83 g
Glucides	3,8 g
dont sucres	1,3 g
Protéines	21 g
Sel	0,6 g

## • ÉLABORATION

Lituanie

## • CONSEILS DE RESTITUTION

Badigeonner les Yaki Sake avec une sauce soja sucrée et déposer les brochettes côté chair 

 **Micro-ondes** (Pour 2 brochettes)  
Puissance : 900 W - Chauffer pendant 2min

 **Four** (Pour 5 brochettes)  
Préchauffer le four à 180°C - Chauffer pendant 4 min

## • CONSEILS D'UTILISATION

Les Yaki Sake peuvent se déguster en tapas lors de l'apéritif ou accompagnés de riz et de légumes pour un plat principal.

 Peut s'accompagner d'une sauce de soja sucrée ou d'une sauce teriyaki (mirin et saké)

## • CONDITIONNEMENT

Ref	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette	DLUO (mois)	DLC (jour) après décongélation
100020	35 g	45	1,575 kg	160	12	2

À conserver à -18°C. - À conserver entre 0 et 4°C après décongélation  
Déclinable pour la GMS, nous contacter

# YAKI SAKI



Lors d'une visite officielle, le protocole est très stricte, surtout lorsqu'il s'agit de trouver sa place. L'hôte guide naturellement son principal invité vers la place d'honneur (kamiza). Ensuite les invités secondaires sont placés loin de l'entrée et en face du mur le plus décoré. L'hôte prend toujours la place la moins confortable, et proche des cuisines, celle où le bruit est important. Aussi, se déchausser fait partie des coutumes traditionnelles.

焼  
き  
鮭

# YAKI NASU MISO

Brochette de cubes d'aubergine frits marinés à la sauce Miso, cuite

 Surgelé SANS MSG



New

## • INGRÉDIENTS

Aubergine, huile végétale, sauce miso (miso (eau, graines de **SOJA**, riz, sel, éthanol), mirin (saké (eau, riz, levure Koji), sirop de maïs, dextrose, eau), saké (eau, riz, levure Koji), sucre)

## • ÉLABORATION

Roumanie

## • VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Énergie  
Matières grasses  
dont acides gras saturés  
Glucides  
dont sucres  
Protéines  
Sel

Analyses en cours.  
N'hésitez pas à nous  
contacter pour plus  
d'informations

## • CONSEILS DE RESTITUTION

 **Micro-ondes** (Pour 2 brochettes)  
Puissance 900 W - Chauffer pendant 1 min.

 **Four** (Pour 5 brochettes)  
Préchauffer le four à 180°C - Chauffer pendant 6/7 min

## • CONSEILS D'UTILISATION

Ce produit peut être accompagné d'autres brochettes de la gamme. Il peut servir de garniture pour d'autres plats ou peut être servi en tapas dans les restaurants traditionnels.

 Ce produit peut s'accompagner d'une sauce Miso.

## • CONDITIONNEMENT

Ref	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette	DLUO (mois)	DLC (jour) après décongélation
150006	40 g	40	1,6 kg	208	12	2

À conserver à -18°C. - À conserver entre 0 et 4°C après décongélation

# NASU MISO



焼  
き  
茄  
子

# YAKI GYU

Brochette de boeuf mariné, cuite

 Surgelé SANS MSG



New

## • INGRÉDIENTS

Bœuf, sauce **SOJA** sucrée (sauce **SOJA** (eau, **SOJA**, farine de **BLE (GLUTEN)**, sel), sirop de glucose-fructose, sucre, eau, acidifiant : E270, conservateur : E202).

## • ÉLABORATION

Roumanie

## • VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Énergie

Matières grasses

dont acides gras saturés

Glucides

dont sucres

Protéines

Sel

Analyses en cours.

N'hésitez pas à nous  
contacter pour plus  
d'informations

## • CONSEILS DE RESTITUTION

 **Micro-ondes** (Pour 2 brochettes)  
Puissance 900 W - Chauffer pendant 2 min.

 **Four** (Pour 5 brochettes)  
Préchauffer le four à 180°C - Chauffer pendant 6/7 min

## • CONSEILS D'UTILISATION

Ce produit, considéré comme un incontournable de la cuisine japonaise, peut être accompagné d'autres brochettes de la gamme. Il saura séduire les amateurs de viande. Il est souvent servi avec un riz nature dans les restaurants asiatiques et peut être servi en tapas dans les restaurants plus traditionnels.

 Ce produit peut s'accompagner d'une sauce Miso

## • CONDITIONNEMENT

Ref	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette	DLUO (mois)	DLC (jour) après décongélation
130016	35 g	45	1,750 kg	208	12	2

À conserver à -18°C. - À conserver entre 0 et 4°C après décongélation

YAKIKI GYU



焼  
き  
牛  
肉

のまや

ラーメン

ラーメン  
おでん  
やまちゃん  
やまちゃん  
やまちゃん

焼  
ラーメン



# SOUZAI

惣菜

---

**PAI**

Grâce à notre gamme de produits alimentaires intermédiaires (PAI), élaborer vos propres recettes de plats cuisinés, de salades, de sandwichs ou de makis.

# PUCHI TORI

Morceaux de cuisse de poulet marinés cuits à la sauce de soja sucrée

 Surélé SANS MSG



## • INGRÉDIENTS

Viande de poulet traitée en salaison cuite (80%) [viande de cuisse de poulet sans peau 81%, eau, sauce **SOJA** sucrée (eau, tourteaux de **SOJA**, farine de **BLE (GLUTEN)**, sel, sirop de glucose-fructose, sucre, amidon modifié de pomme de terre, acidifiant : E270, épaississant : E415, conservateur : E202), féculé de pomme de terre, dextrose de blé, gélifiant : E407a], sauce **SOJA** (20%) [eau, tourteaux de **SOJA**, farine de **BLE (GLUTEN)**, sel, sirop de glucose-fructose, sucre, amidon modifié de pomme de terre, acidifiant : E270, épaississant : E415, conservateur : E202]

## • VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Énergie	682 kJ / 162 kCal
Matières grasses	4,8 g
dont acides gras saturés	1,7 g
Glucides	12,3 g
dont sucres	11,9 g
Protéines	18,1 g
Sel	1,67 g

• **ORIGINE** Viande : UE des 28

• **ÉLABORATION** : France

## • CONDITIONNEMENT

Ref	Poids net sachet	Nb sachets / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette	DLUO (mois)	DLC (jour) après décongélation
110001	500 g	10	5 kg	104	12	2

À conserver à -18°C. - À conserver entre 0 et 4°C après décongélation



Maki Puchi Tori



Salade Puchi Tori



Donburi Puchi Tori

# PUCCHITORI



## • CONSEILS DE RESTITUTION

Mettre le produit dans une enceinte réfrigérée entre 0 et 4°C pendant 6h.



**Micro-ondes** (Pour 100 g)

Puissance : 900 W - Chauffer pendant 3 min



**Four** (Pour 100G)

Préchauffer à 180°C - Chauffer pendant 7/8 min

## • CONSEILS D'UTILISATION

Ce produit peut servir à garnir vos plats cuisinés, salades, sandwiches et Rolls japonais.



Peut s'accompagner d'une sauce de soja sucrée ou d'une sauce teriyaki (mirin et saké)

ぷ

ち

鳥

# OOKII TORI

Haut de cuisse de poulet avec  
peau sans os, cuit au barbecue  
à la sauce teriyaki

 Congelé SANS MSG



Cuit au barbecue

## • INGRÉDIENTS

Viande de cuisse de poulet 76,92%, sauce Teriyaki (eau, sucre, sauce **SOJA**, vinaigre d'alcool, extrait de levure, sauce **SOJA** noire, épaississant E1442, gingembre, sel, colorant E150c, huile **SESAME**, stabilisant E415), eau, marinade Teriyaki (eau, sauce **SOJA**, sucre, sirop de fructose, épaississant E1442, vinaigre d'alcool, poivre blanc), amidon modifié de manioc E1442, dextrose, bicarbonate de sodium E500ii, citrate de sodium E331iii.

## • VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Énergie	738 kJ / 177 kCal
Matières grasses	7,54 g
dont acides gras saturés	2,42 g
Glucides	11,9 g
dont sucres	6,2 g
Protéines	14,4 g
Sel	1,67 g

• **ORIGINE** Viande : Thaïlande • **ÉLABORATION** : Thaïlande

## • CONDITIONNEMENT

Ref	Poids net / sachet	Nb sachets / carton	Poids net / carton	Cartons / master carton	Nb master cartons / palette	DLUO (mois)	DLC (jour) après décongélation
110004	4 x 100 g	5	2 kg	4	66	18	12

À conserver à -18°C. - À conserver entre 0 et 4°C après décongélation



Le repas traditionnel japonais se compose d'une entrée à base de riz avec une soupe, d'un plat principal et de deux plats complémentaires. Le plat principal est souvent composé de poisson, de viande, d'œufs ou de tofu tandis que le plat secondaire est composé de riz, de légumes ou d'algues. Les plats sont choisis en fonction de leur apport nutritionnel et de leur goût. Les Japonais mangent moins que les Occidentaux, mais ont des saveurs et des plats plus variés.

# COOKITTORI



## CONSEILS DE RESTITUTION

- Mettre le produit dans une enceinte réfrigérée entre 0 et 4°C pendant 2h.
- Découper le morceau de poulet en tranches de 0,5 à 1 cm.

 **Micro-ondes** (Pour 1 pièce)  
Puissance : 900 W - Chauffer pendant : 3 min

 **Four** (Pour 2 pièces)  
Préchauffer le four à 180°C - Chauffer pendant 7/8 min

# PUCHI SAKE

Morceaux de saumon  
cuits à la sauce soja sucrée

 Surgelé SANS MSG



New

## • INGRÉDIENTS

**SAUMON** Atlantique (*Salmo salar*), sauce **SOJA** sucrée (sauce **SOJA** (eau, **SOJA**, farine de **BLE (GLUTEN)**, sel), sirop de glucose-fructose, sucre, eau, amidon modifié de pomme de terre, acidifiant : E270, épaississant : E415).

## • VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Analyses en cours.  
N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.

## • CONDITIONNEMENT

Ref	Poids net sachet	Nb sachets / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette	DLUO (mois)	DLC (jour) après décongélation
140011	500 g	5	5 kg	Nous contacter	12	2

À conserver à -18°C. - À conserver entre 0 et 4°C après décongélation



Uramaki Sake



Panini Sake



Yakisoba Sake

# PUCHE SAKÉ



## • CONSEILS DE RESTITUTION

Mettre le produit dans une enceinte réfrigérée entre 0 et 4°C pendant 6h.



**Micro-ondes** (Pour 100 g)  
Puissance : 900 W - Chauffer pendant 3 min



**Four** (Pour 100 g)  
Préchauffer à 180°C - Chauffer pendant 7 min



Ce produit peut servir à garnir vos plats cuisinés, salades, sandwiches, pâtes, quiches, tartes, pizza, sauces et Rolls japonais.

ふ

ち

鮭

# PUCHI GYU

Lamelles de boeuf cuites  
à la sauce soja sucrée

 Surgelé **SANS MSG**



New

## • INGRÉDIENTS

Viande de boeuf 70%, sauce **SOJA** 10% (eau, **SOJA**, farine de **BLE (GLUTEN)**, sel), sirop de glucose fructose, sucre, eau, amidon modifié de pomme de terre, acidifiant : E270, épaississant : E415, conservateur : E202.

## • ORIGINE

Viande : UE

## • ÉLABORATION

France

## • VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Énergie  
Matières grasses  
dont acides gras saturés  
Glucides  
dont sucres  
Protéines  
Sel

Analyses en cours.  
N'hésitez pas à nous  
contacter pour plus  
d'informations

## • CONDITIONNEMENT

Ref	Poids net sachet	Nb sachets / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette	DLUO (mois)	DLC (jour) après décongélation
130015	500 g	10	5 kg	104	18	2

À conserver à -18°C. - À conserver entre 0 et 4°C après décongélation



Donburi Gyu



Uramaki Gyu



Tortilla Gyu

BUCHIGYU



• **CONSEILS DE RESTITUTION**

Mettre le produit dans une enceinte réfrigérée entre 0 et 4°C pendant 6h.



**Micro-ondes** (Pour 100 g)  
Puissance : 900 W - Chauffer pendant 3 min



**Four** (Pour 100 g)  
Préchauffer à 180°C - Chauffer pendant 7 min



Ce produit peut servir à garnir vos plats cuisinés, salades, sandwiches, pâtes, quiches, tartes, pizza, sauces et Rolls japonais.

ぶ  
ち  
牛  
肉



TATAKI

レンジたたき

---

**Mi-cuit**

Le mot tataki fait référence à une technique de préparation. Le principe consiste à saisir au dessus d'une flamme la viande ou le poisson, puis mariner dans du vinaigre, et enfin couper en fines tranches. Cette méthode est originaire de la province de Tosa, actuelle préfecture de Kochi, sur l'île de Shikoku au Sud du Japon. Yamauchi Katzutoyo un seigneur local, aurait interdit de manger de la bonite crue (thon) au début du XVIIème pour des raisons d'hygiène. Les habitants auraient alors utilisé une nouvelle technique de cuisson sans pour autant cuire la bonite. A Kochi, la bonite est cuite sur un feu de paille à haute température pendant un court laps de temps, ce qui parfume légèrement la viande.

# TATAKI GYU

Bœuf mi-cuit



# TATAKI GYU

## KOSHŌ

Bœuf mi-cuit enrobé de poivre



# TATAKI GYU

## SHICHIMI

Boeuf mi-cuit enrobé d'épices shichimi



### • INGRÉDIENTS

Viande bovine 100%

### • INGRÉDIENTS

Viande bovine, poivre concassé

### • INGRÉDIENTS

Viande bovine, épices (piment de Cayenne, zestes de mandarine, algues vertes séchées)

### • VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Énergie	Matières grasses	dont acides gras saturés	Glucides	dont sucres	Protéines	Sel
145,5 kCal / 617 kJ	4,5 g	1 g	0 g	0 g	26,3 g	0 g

• **ORIGINE** Viande : UE

• **ÉLABORATION** : Roumanie



Surgelé

### • CONDITIONNEMENT

Produit	Ref	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette	DLUO (mois)	DLC (jour) après décongélation
Tataki Gyu	120005	100 g	18	1,8 kg	160	12	2
Tataki Gyu Koshō	120006	100 g	18	1,8 kg	160	12	2
Tataki Gyu Shichimi	120007	100 g	18	1,8 kg	160	12	2

À conserver à -18°C. - À conserver entre 0 et 4°C après décongélation  
Déclinable pour la GMS, nous contacter



Le ponzu est une sauce à base d'agrumes similaires à l'orange qui remplace le shōyu (sauce soja) classique et qui ajoute un goût plus sucré au plat. Le mot ponzu est d'origine hollandaise, car les Pays Bas étaient le seul pays à pouvoir commercer avec le Japon sous l'ère Edo (1603-1868). Associé au bœuf et aux viandes de barbecue, il ajoute une saveur sucrée inattendue et rafraîchissante.

# TATAKI GYU



た  
た  
き  
牛  
肉  
ポ  
ン  
酢



Tatakushi Gyu Koshō

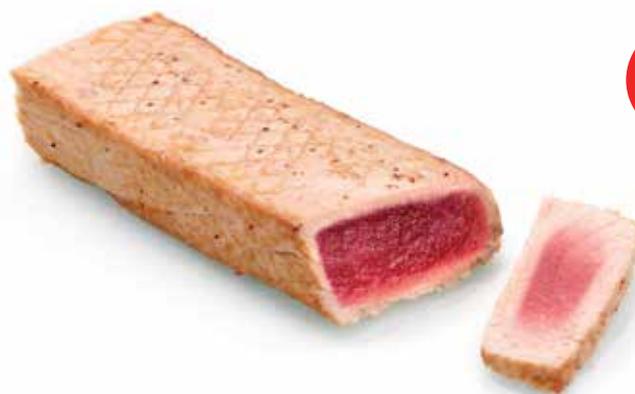
- **CONSEILS DE RESTITUTION**
  - Mettre dans une enceinte réfrigérée entre 0 et 4°C pendant 2 h
  - Découper le morceau de Boeuf en tranches de 5 à 10 mm
  - Déposer les tranches sur un papier absorbant
- **CONSEILS D'UTILISATION**

Coupé en tranches, le Tatakushi Gyu peut être utilisé pour l'élaboration de Maki, de Sushi, de Chirashi et de salades.

 Peut s'accompagner d'une sauce Ponzu

# TATAKI MAGURO

Pavé de thon mi-cuit



New

 Surgelé

• **INGRÉDIENTS**

THON

• **ÉLABORATION**

France

• **VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G**

En cours d'analyse. N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.

• **CONDITIONNEMENT**

Ref	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette	DLUO (mois)	DLC (jour) après décongélation
120008	200 g	10	2 kg	150	12	2

À conserver à -18°C. - À conserver entre 0 et 4°C après décongélation  
Déclinable pour la GMS, nous contacter



Salade Tataki Maguro



Chirashi Maguro

# MAGURO



た

た

き

マ

グ

□



Tatak Maguro Sesame

## • CONSEILS DE RESTITUTION

- Mettre dans une enceinte réfrigérée entre 0 et 4°C pendant 2 h
- Découper le morceau de thon en tranches de 5 à 10 mm
- Déposer les tranches sur un papier absorbant

## • CONSEILS D'UTILISATION

Coupé en tranches, le Tatak Maguro peut être utilisé pour l'élaboration de Maki, de Sushi, de Chirashi et de salades.



Peut s'accompagner d'une sauce soja

# TATAKI SAKE

Pavé de saumon  
mi-cuit

 Surgelé

New



- **INGRÉDIENTS** : SAUMON (*salmo salar*)
- **ÉLABORATION** : France

- **VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G**

En cours d'analyse. N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.

- **CONDITIONNEMENT**

Ref	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette	DLUO (mois)	DLC (jour) après décongélation
120009	200 g	10	2 kg	150	12	2

À conserver à -18°C. - À conserver entre 0 et 4°C après décongélation  
Déclinable pour la GMS, nous contacter



Assortiment de Sushi : Sushi Gyu, Sushi Sake, Sushi Maguro

# TATAKI SAKKE



## • CONSEILS DE RESTITUTION

- Mettre dans une enceinte réfrigérée entre 0 et 4°C pendant 2 h
- Découper le morceau de saumon en tranches de 5 à 10 mm
- Déposer les tranches sur un papier absorbant

## • CONSEILS D'UTILISATION

Coupé en tranches, le Tataki Sake peut être utilisé pour l'élaboration de Maki, de Sushi, de Chirashi et de salades.



Peut s'accompagner d'une sauce soja



Tataki Sake Shichimi

た

た

た

鮭



# NIKU

## レンジ肉

---

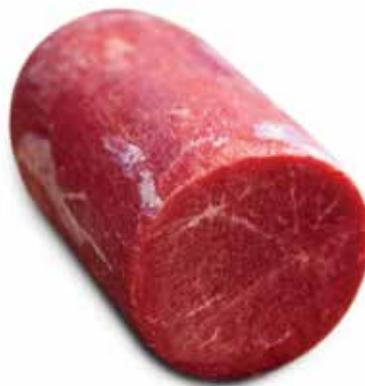
### Viande

Pendant des siècles, le bœuf reste une denrée rare, onéreuse et impopulaire. Il est devenu populaire au XIXème siècle avec le plat suki-yaki (fondue japonaise). Au XXème, le bœuf est accessible par la plupart des habitants. Au Japon, on préfère la viande de bœuf « rosée » plutôt que rouge comme dans beaucoup de pays dans le reste du monde.

# GYU MARUI

Viande de bœuf

 Congelé HALAL



## • VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Énergie	435 kJ / 103 kCal
Matières grasses	2,1 g
dont acides gras saturés	0,87 g
Glucides	0,9 g
dont sucres	< 0,5 g
Protéines	20,1 g
Sel	0,14 g

## • INGRÉDIENTS

100 % viande bovine

## • ORIGINE

Viande : née, élevée, abattue en Espagne

## • ÉLABORATION

Espagne

## • CONDITIONNEMENT

Ref	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette	DLUO (mois)	DLC (jour) après décongélation
130001	variable	variable	variable	24	24	2

À conserver à -18°C. - À conserver entre 0 et 4°C après décongélation



Carpaccio



Brochettes boeuf-fromage

## • CONSEILS DE RESTITUTION

- Mettre dans une enceinte réfrigérée entre 0 et 4°C pendant 2 h
- Découper le morceau de bœuf en tranches de 1 à 2 mm

## • CONSEILS D'UTILISATION

Placer en rosace sur une assiette, ces tranches vous permettront de réaliser de délicieux carpaccios. Accompagné d'un filet d'huile d'olive et de quelques copeaux de parmesan, ce produit est un classique pour les amateurs de viande de boeuf.

Coupé en tranche fine, le Gyu Marui permet de réaliser des brochettes Boeuf-fromage.

# GYU MARUI



牛  
肉

# BÄGÄ WAGYU

Haché de bœuf Wagyu



 Surgelé



## • VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Énergie	1214 kJ / 293 kCal
Matières grasses	25 g
dont acides gras saturés	11 g
Glucides	0 g
dont sucres	0 g
Protéines	17 g
Sel	0,18 g

## • INGRÉDIENTS

100% viande bovine Wagyu. Pourcentage de matières grasses inférieur à 25%. Rapport collagène sur protéines de viande inférieur à 15%

## • ORIGINE

Viande : née, élevée, abattue : Chili, Uruguay

## • ÉLABORATION

France

## • CONDITIONNEMENT

Ref	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette	DLUO (mois)	DLC (jour) après décongélation
130002	150 g	20	3 kg	90	12	0

À conserver à -18°C. - À conserver entre 0 et 4°C après décongélation  
Déclinable pour la GMS, nous contacter



Le Wagyu est une race bovine de haute qualité. Les bovins sont nourris et élevés dans un environnement garantissant un développement optimal de leur masse musculaire. Ce mets d'exception saura satisfaire les amateurs de viande par sa tendreté et son goût unique de beurre et de noisette.

# BAGÄWAGYU



バ  
ー  
ガ  
ー  
和  
牛



## CONSEILS DE RESTITUTION

- Sans décongélation préalable
- Sans ajout de matière grasse
- Cuire à la poêle ou au grill
- À consommer cuit à cœur

# FOAGURA AMAÏ

Foie gras de canard  
à la sauce soja sucrée

❄ Surgelé **SANS MSG**



## • VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Énergie

Matières grasses

dont acides gras saturés

Glucides

dont sucres

Protéines

Sel

Analyses en cours.

N'hésitez pas à nous

contacter pour plus

d'informations

## • INGRÉDIENTS

Foie gras de canard, sauce **SOJA** (eau, **SOJA**, farine de **BLE (GLUTEN)**, sel) sirop de glucose-fructose, sucre 25%, eau, amidon modifié de pomme de terre E1414, acidifiant : acide lactique E270, épaississant : gomme xanthane E415, conservateur : sorbate de potassium E202.

## • ÉLABORATION

France

## • CONDITIONNEMENT

Ref	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette	DLUO (mois)	DLC (jour) après décongélation
130003	35 g	36	1,26 kg	160	12	0

À conserver à -18°C. - À conserver entre 0 et 4°C après décongélation

### CONSEILS DE RESTITUTION



**Micro-ondes**  
Déconseillé



**Bain Marie** (Pour 2 pièces)  
Porter à ébullition  
Chauffer pendant 5min

### CONSEILS D'UTILISATION

Le Foagura Amaï peut être utilisé pour compléter votre gamme de Sashimi et de Sushi. Véritable résultat de la cuisine fusion, il saura séduire les consommateurs à la recherche de nouvelles saveurs.



Peut s'accompagner d'une sauce de soja sucrée ou d'une sauce teriyaki (mirin et saké)



Sashimi Foagura



Sushi Foagura

# FOAGURAMAIAI



フ

オ

ア

グ

ラ

照

り

焼

き



交番

逆走禁止

AED

# KARA

## フライド

---

### **Produits frits**

Le karaage est une technique de la cuisine japonaise dans laquelle des ingrédients variés (le plus populaire étant le poulet) sont frits dans un bain d'huile. Les ingrédients sont préalablement découpés en petits morceaux et marinés dans de la sauce soja, de l'ail et du gingembre.

# KATSU TORI

Viande de cuisse de poulet  
enrobée d'une chapelure  
panko, cuite et frite

 Surélé

SANS MSG HALAL



## • INGRÉDIENTS

Viande de poulet 55%, farine de **BLE (GLUTEN)**, huile de tournesol, eau, sel, levure, sucre, **GLUTEN** de **BLE**, albumine d'**ŒUF**, amidon transformé de **BLE (GLUTEN)**

## • ÉLABORATION

France

## • ORIGINE

Viande : UE des 28, Amérique du sud

## • VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Énergie	897 kJ / 214 kCal
Matières grasses	10 g
dont acides gras saturés	1 g
Glucides	17 g
dont sucres	0,6 g
Protéines	14 g
Sel	1 g

## • CONSEILS DE RESTITUTION



**Micro-ondes**  
Déconseillé



**Four**  
Préchauffer le four à 180°C - Chauffer pendant 7/8 min



**Friteuse**  
Faire chauffer l'huile à 180°C - Frire pendant 2/3 min

## • CONSEILS D'UTILISATION

Ce produit peut servir à garnir vos plats cuisinés, salades et Rolls japonais.



Peut s'accompagner d'une sauce Tonkatsu

## • CONDITIONNEMENT

Ref	Poids net sachet	Nb sachets / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette	DLUO (mois)	DLC (jour) après décongélation
110002	1 kg	5	5 kg	96	18	2

À conserver à -18°C. - À conserver entre 0 et 4°C après décongélation

# KATSU-TORI



Katsu Wok



Katsu Don Curry

# KARAAGE TORI

Morceaux de haut de cuisse de poulet marinés, enrobés, cuits, frits

 Surgelé SANS MSG



## • INGRÉDIENTS

Haut de cuisse de poulet 61%, sauce **SOJA** (graines de **SOJA**, farine de **BLE (GLUTEN)**, eau, sel, sucre, conservateur : E211), huile de tournesol, eau, farine de **BLE (GLUTEN)**, amidon de pomme de terre, caramel aromatique (sirop de glucose, sucre, eau), sirop de glucose, gingembre, miel, dextrose, épices, sel, stabilisant : E415, Colorant: E160c.

## • VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Énergie	863 kJ / 206 kCal
Matières grasses	10 g
dont acides gras saturés	0,8 g
Glucides	13 g
dont sucres	3 g
Protéines	16 g
Sel	1 g

• **ORIGINE** Viande : UE des 28

• **ÉLABORATION** : France

## • CONSEILS DE RESTITUTION

 **Micro-ondes**  
Déconseillé

 **Friteuse** (Pour 5 pièces)  
Faire chauffer l'huile à 180°C - Frire pendant 2/3 min

 **Four** (Pour 5 pièces)  
Préchauffer le four à 180°C - Chauffer pendant 7/8 min

 **Poêle** (Pour 5 pièces)  
Huiler la poêle - Cuire pendant 2/3 min par face

## • CONDITIONNEMENT

Ref	Poids net sachet	Nb sachets / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette	DLUO (mois)	DLC (jour) après décongélation
110003	500 g	10	5 kg	96	18	0

À conserver à -18°C. - À conserver entre 0 et 4°C après décongélation

# KARAAGETORI



A l'origine, ce sont les Portugais qui ont introduit la technique de la panure au Japon. Les Japonais l'ont ensuite adaptée pour la rendre plus légère, au goût des Japonais. Karaage fait référence à une technique qui consiste à découper des petits morceaux de viande, puis à les faire frire. La technique ressemble à celle que l'on utilise pour les tempura (assortiment de beignets). Ils sont parfaits pour constituer un bento ou un plat à emporter.



Ce produit peut servir à garnir vos plats cuisinés, salades et Rolls japonais et s'accompagner d'une sauce Tonkatsu

唐  
揚  
げ

# KARASAKE

Morceaux de filet de saumon enrobés  
d'une chapelure panko, frits

 Surgelé SANS MSG



## • INGRÉDIENTS

70% Filets de **SAUMON** Atlantique (*Salmo salar*) sans arête élevé au Chili ou en Norvège, 30% Enrobage et chapelure : farine de **BLE (GLUTEN)**, huiles végétales (tournesol, tournesol oléique, colza), **GLUTEN** de **BLE**, amidon transformé de **BLE (GLUTEN)**, amidon de **BLE (GLUTEN)**, farine de riz, vinaigre de vin rouge, sel, levure, farine de **BLE (GLUTEN)** malté, agent levant : bicarbonate de sodium, eau.

## • VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Énergie	1419 kJ / 341 kCal
Matières grasses	25 g
dont acides gras saturés	4 g
Glucides	15 g
dont sucres	1,1 g
Protéines	14 g
Sel	0,54 g

• **ORIGINE** Poisson : Chili, Norvège

• **ÉLABORATION** : France

## • CONSEILS DE RESTITUTION



**Micro-ondes**  
Déconseillé



**Friteuse** (Pour 5 pièces)  
Faire chauffer l'huile à 180°C - Frire pendant 2/3 min



**Four** (Pour 5 pièces)  
Préchauffer le four à 180°C - Chauffer pendant 6/7 min



**Poêle** (Pour 5 pièces)  
Huiler la poêle - Cuire pendant 4 min par face à feu doux

## • CONSEILS D'UTILISATION

Les Karasake ont toute leur place dans votre gamme. Accompagnés d'une sauce Tonkatsu ils sauront séduire petits et grands.



Peut s'accompagner d'une sauce Tonkatsu

## • CONDITIONNEMENT

Ref	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette	DLUO (mois)	DLC (jour) après décongélation
140001	1 kg	3	3 kg	144	12	0

À conserver à -18°C. - À conserver entre 0 et 4°C après décongélation  
Déclinable pour la GMS, nous contacter

# KARASAKE



Les bonnes coutumes sur l'utilisation des baguettes au Japon

- Il ne faut pas les lécher
- Il ne faut pas couper les aliments avec les baguettes
- Il ne faut pas pousser les aliments avec les baguettes
- Elles ne doivent pas servir d'ustensiles pour mélanger des aliments
- Il est déconseillé de les piquer dans du riz, car cela fait écho aux encens funéraires
- Les baguettes non utilisées doivent toujours être posées sur le porte baguettes

カ

ラ

鮭



D O N

レンジ丼

---

### **Bol japonais**

Littéralement, don signifie «bol ». On emploie ce terme pour désigner l'ustensile dans lequel on dépose du riz ou des nouilles avec une garniture de viande, de poisson ou de légumes. C'est un repas calorique, économique et facile à préparer. Le Donburi est le repas quotidien du Japonais.

# DONBURI TORI

Riz japonais, poulet grillé et cuit au barbecue, légumes sautés



 Surgelé SANS MSG



Poulet cuit au barbecue

## • INGRÉDIENTS

Eau, viande de cuisse de poulet avec peau 21%, riz japonais, oignon, poireau, sirop fructose, sauce japonaise (eau, fèves de **SOJA, BLE (GLUTEN)**, sel, alcool), champignon, gingembre, sucre, huile de **SOJA**, mirin (eau, sirop de glucose, riz gluant, alcool, riz blanc, baie de Goji et enzymes), carotte, vinaigre distillé, amidon modifié de tapioca, ail, sel E535, paprika, poivre.

## • VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Énergie	622 kJ / 147 kCal
Matières grasses	2,8 g
dont acides gras saturés	0,7 g
Glucides	24 g
dont sucres	4,1 g
Protéines	6,2 g
Sel	0,56 g

• **ORIGINE** Viande : Thaïlande

• **ÉLABORATION** : Thaïlande

## • CONSEILS DE RESTITUTION

Retirez le film protecteur



### Micro-ondes

Puissance : 900 W - Chauffez pendant 5 min

## • CONDITIONNEMENT

Ref	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette	DLUO (mois)	DLC (jour) après décongélation
160001	325g	12	3,9 kg	60	24	2

À conserver à -18°C. - À conserver entre 0 et 4°C après décongélation  
Conditionnements individuels - Idéal pour vos MDD

# DOONBURITTORI



La coutellerie japonaise est l'une des plus complexes au monde. Le travail de l'acier est transmis par des maîtres forgerons depuis des siècles. La technicité est très proche de celle utilisée pour forger les lames des katana, les fameux sabres des samouraïs dont la technique n'est aujourd'hui détenue que par une poignée d'individus. Chaque couteau de cuisine est une œuvre d'art dont le montant peut atteindre plusieurs milliers d'euros. Aujourd'hui seules trois villes du Japon fabriquent les véritables couteaux : Seki, Sakai et Miki. Chaque couteau est associé à un ingrédient. C'est un ustensile à part entière qui est un symbole de l'art culinaire japonais.

# YAKISOBA TORI

Nouilles japonaises sautées,  
poulet grillé et cuit au barbecue,  
légumes sautés

 Surgelé



Poulet cuit au barbecue

## • INGRÉDIENTS

Nouilles japonaises 38% (farine de **BLE (GLUTEN)**, eau, amidon modifié de tapioca, huile de **SOJA**, acidifiant E500, épaississant E1400, sel, colorant E102), viande de cuisse de poulet avec peau 21%, eau, chou, poivron, sauce Yakisoba (sauce Worcester, sauce **SOJA**, sucre, huile végétale, vinaigre, sel), oignon, huile de **SOJA**, sirop de fructose, sauce **SOJA** (eau, **SOJA, BLE (GLUTEN)**, sel, alcool), haricot de **SOJA** edamame, gingembre, sucre, champignon déshydraté, sauce mirin (eau, sirop de glucose, riz gluant, alcool, riz blanc, baie de goji et enzymes), carotte, vinaigre distillé, amidon modifié de tapioca, ail, sel E535, paprika, poivre.

## • VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Énergie	778 kJ / 185 kCal
Matières grasses	6,2 g
dont acides gras saturés	1,3 g
Glucides	23 g
dont sucres	3,7 g
Protéines	8,3 g
Sel	0,92 g

• **ORIGINE** Viande : Thaïlande

• **ÉLABORATION** : Thaïlande

## • CONSEILS DE RESTITUTION



### Micro-ondes

Retirer le film protecteur

Puissance : 900 W

Chauffer pendant 5 min - Bien remuer à mi temps 



### Poêle (Façon Wok)

Huiler la poêle et y déposer le plat

Sauter les nouilles en permanence pendant 7/8 min

## • CONDITIONNEMENT

Ref	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette	DLUO (mois)	DLC (jour) après décongélation
160002	310g	12	3,72 kg	60	24	2

À conserver à -18°C. - À conserver entre 0 et 4°C après décongélation

Conditionnements individuels - Idéal pour vos MDD

# YAKKISOBATORI



Le mot yakisoba peut se traduire par « nouilles sautées ». Les soba sont des nouilles de sarrasin dont la culture a commencé au Japon au III<sup>ème</sup> siècle avant J-C. Pendant plusieurs siècles le sarrasin se consomme au Japon sous forme de boulettes. Il faudra attendre le XVII<sup>ème</sup> pour le consommer sous forme de nouilles. Dans certaines régions du Japon le sarrasin est mélangé avec des algues ou du blé. Les yakisoba sont surtout des repas de rue vendus par des restaurants ambulants. La première boutique de yakisoba se situait à Yokohama qui accueillait de nombreux immigrants chinois, grands amateurs de nouilles. Pendant la Seconde Guerre mondiale, les yakisoba se sont répandus dans tout le pays pour leur facilité de préparation et leur faible coût.

焼  
き  
そ  
ば  
鳥

# YAKISOBA YASAI

Nouilles japonaises sautées  
aux légumes sautés

 Surélé



## • INGRÉDIENTS

Nouilles japonaises 44% (farine de **BLE (GLUTEN)**, eau, amidon modifié de tapioca, huile de **SOJA**, acidifiant E500, épaississant E1400, sel, colorant E102), eau, chou, carotte, poivron, sauce Yakisoba (Worcester sauce, sauce **SOJA**, sucre, huile végétale, vinaigre, sel), huile de **SOJA**, oignon, haricot de **SOJA** edamame, sauce **SOJA** (eau, graines **SOJA**, **BLE (GLUTEN)**, sel, alcool), sirop de fructose, sucre, gingembre, champignon, sauce mirin (eau, sirop de glucose, riz gluant, alcool, riz blanc, baie de goji et enzymes), vinaigre distillé, amidon modifié de tapioca, ail, sel E535, paprika.

## • VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Énergie	716 kJ / 170 kCal
Matières grasses	5 g
dont acides gras saturés	0,8 g
Glucides	25 g
dont sucres	5,1 g
Protéines	4,8 g
Sel	1 g

## • ÉLABORATION : Thaïlande

## • CONSEILS DE RESTITUTION



### Micro-ondes

Retirer le film protecteur

Puissance : 900 W

Chauffer pendant 5 min - **Bien remuer à mi temps** 



### Poêle (Façon Wok)

Huiler la poêle et y déposer le plat

Sauter les nouilles en permanence pendant 7/8 min

## • CONDITIONNEMENT

Ref	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette	DLUO (mois)	DLC (jour) après décongélation
160003	280 g	12	3,36 kg	60	24	2

À conserver à -18°C. - À conserver entre 0 et 4°C après décongélation

Conditionnements individuels - Idéal pour vos MDD

# YAKI SOBA YASAI



焼  
き  
そ  
ば  
野  
菜



Littéralement, on peut traduire Shiitake par « champignon marteau ». Il pousse dans la nature mais est assez rare car le Shiitake met deux ans à pousser. Ce champignon comestible pousse sur des feuillus divers, et il tire son nom de son hôte historique l'arbre Shii. Il possède un parfum doux et des propriétés nutritionnelles importantes. C'est pourquoi il est aussi utilisé comme médicament dans la médecine traditionnelle japonaise, chinoise et coréenne. Pour toutes ces propriétés, le shiitake est très populaire et consommé dans beaucoup de plats japonais, mais il est aussi le champignon le plus cultivé d'Asie.

茶  
香  
房



茶  
香  
房

茶  
香  
房

茶  
香  
房

# GYOZA

## レンジ餃子

---

### Raviolis

Les gyoza sont inspirés des jiozi chinois qui seraient apparus il y a 1800 ans au Nord de la Chine dans la province du Shandong. Les jiozi sont des petites boulettes fourrées avec une farce de viandes, de poissons, de crustacés ou de légumes. Elles sont ensuite cuisinées à la vapeur, puis trempées dans une sauce soja. Au Japon, on mange les gyoza en faisant griller une face. La pâte est légèrement plus fine, moins caoutchouteuse et plus épicée.

# GYOZA TORI

Raviolis japonais grillés,  
au poulet

 Surélé SANS MSG



## • INGRÉDIENTS

Garniture 60% : Chou blanc, viande de poulet 20%, oignon, ciboulette, huile de **SOJA**, farine de **BLE (GLUTEN)**, sucre, sauce **SOJA** (eau, germes de **SOJA**, **BLE (GLUTEN)**, sel, alcool), extrait de végétaux (oignon, sel, chou, oignon nouveau, maltodextrine, carotte) ail frit, sel, poivre blanc)

Pâte Gyoza 40% : Farine de **BLE (GLUTEN)**, eau, amidon modifié E1440, **GLUTEN** de **BLE**, sel.

## • VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Énergie	169 kJ / 40,36 kCal
Matières grasses	5,4 g
dont acides gras saturés	0,68 g
Glucides	25,4 g
dont sucres	1,35 g
Protéines	4 g
Sel	1,17 g

• **ORIGINE** Viande : Thaïlande

• **ÉLABORATION** : Thaïlande

## • CONSEILS DE RESTITUTION

 **Poêle** (5 gyoza)  
Faire chauffer la poêle, puis ajouter 5 cuillères d'eau sans ajout de matière grasse - Griller quelques instants puis ajouter une cuillère d'eau par gyoza

 **Panier vapeur** (5 gyoza)  
Porter à ébullition - Cuire pendant 8 min

 **Friteuse** (5 gyoza)  
Faire chauffer l'huile à 180°C - Frire pendant 2/3 min

## • CONSEILS D'UTILISATION

Vous pouvez déguster les Gyozas en plat principal accompagnés de riz ou seuls avec de la sauce soja salée.

 N'hésitez pas à mixer les différentes recettes proposées afin de proposer un plat complet.

## • CONDITIONNEMENT

Ref	Poids net Sachet	Nb sachets / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette	DLUO (mois)	DLC (jour) après décongélation
170001	50 x 20 g	10	10 kg	36	24	0

À conserver à -18°C. - À conserver entre 0 et 4°C après décongélation  
Déclinable pour la GMS, nous contacter

# GYOZATORI



餃子鳥



Contrairement aux Chinois, les Japonais mangent les gyoza avec un accompagnement de soba ou de riz, afin de mélanger davantage de saveurs. Les gyoza sont déposés dans des récipients en bambou où chacun se sert directement. C'est typiquement un plat familial, préparé par l'ensemble de la famille et très populaire.

# GYOZA YASAI

Raviolis japonais grillés,  
aux légumes sautés

 Surgelé SANS MSG



## • INGRÉDIENTS

Garniture 60% : Chou blanc, radis, carotte, ciboulette, oignon nouveau, champignon, sauce **SOJA** (eau, germes de **SOJA**, **BLE (GLUTEN)**, sel, alcool), farine de **BLE (GLUTEN)**, amidon modifié de tapioca E1442, huile de **SOJA**, farine de maïs, sucre, gingembre, huile de **SESAME**, oignon blanc, sel, ail frit, poivre blanc.

Pâte Gyoza 40% : Farine de **BLE (GLUTEN)**, eau, amidon modifié E1440, **GLUTEN** de **BLE**, sel.

## • VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Énergie	812 kJ / 194 kCal
Matières grasses	8,4 g
dont acides gras saturés	1,6 g
Glucides	20,8 g
dont sucres	< 1 g
Protéines	8 g
Sel	0,73 g

## • ÉLABORATION : Thaïlande

## • CONSEILS DE RESTITUTION



### Poêle (5 gyoza)

Faire chauffer la poêle, puis ajouter 5 cuillères d'eau sans ajout de matière grasse - Griller quelques instants puis ajouter une cuillère d'eau par gyoza



### Panier vapeur (5 gyoza)

Porter à ébullition - Cuire pendant 8 min



### Friteuse (5 gyoza)

Faire chauffer l'huile à 180°C - Frire pendant 2/3 min

## • CONSEILS D'UTILISATION

Vous pouvez déguster les Gyozas en plat principal accompagnés de riz ou seuls avec de la sauce soja salée.



N'hésitez pas à mixer les différentes recettes proposées afin de proposer un plat complet.

## • CONDITIONNEMENT

Ref	Poids net Sachet	Nb sachets / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette	DLUO (mois)	DLC (jour) après décongélation
170002	50 x 20 g	10	10 kg	36	24	0

À conserver à -18°C. - À conserver entre 0 et 4°C après décongélation  
Déclinable pour la GMS, nous contacter

# GYOZAYAASAI



餃子

野菜



Bento Gyoza

Au Japon, l'eki-ben, ou bentô, c'est avant tout le plaisir de voyager. Eki signifie d'ailleurs « gare » en japonais. Il s'agit d'une boîte compartimentée qui comprend plusieurs petits plats. Les types de bentô sont aussi nombreux qu'il y a de régions au Japon; le Masu-sushi (sushi aux truites) de Toyama, l'Unagi-bentô (riz avec de l'anguille grillée) de Hamamatsu, le Gyû bentô (riz avec de la viande de bœuf grillée) que l'on trouve dans la région de Kobé, ... Aujourd'hui les bentô sont auto-chauffants, ce qui leur confère un aspect très pratique.

# GYOZA EBI

Raviolis japonais grillés,  
aux crevettes

 Surélé SANS MSG



## • INGRÉDIENTS

Garniture 60% : Chou blanc, **CREVETTE** 20% (*Litopenaeus vannamei*, sel, E331, E500), ciboulette, oignon nouveau, gingembre, sucre, huile de **SESAME**, oignon blanc, amidon modifié de **BLE (GLUTEN)** (amidon modifié de tapioca E1401, amidon de **BLE (GLUTEN)**), farine de **BLE (GLUTEN)**, sel, huile de **SOJA**, extrait de végétaux (oignon, sel, chou, oignon nouveau, maltodextrine, carotte), ail frit, poivre blanc.

Pâte Gyoza 40% : Farine de **BLE (GLUTEN)**, eau, amidon modifié E1440, **GLUTEN** de **BLE**, sel.

## • VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Énergie	657 kJ / 157 kCal
Matières grasses	4,7 g
dont acides gras saturés	0,66 g
Glucides	21,2 g
dont sucres	1,88 g
Protéines	6,5 g
Sel	1,12 g

## • ÉLABORATION : Thaïlande

### • CONSEILS DE RESTITUTION

 **Poêle** (Pour 5 gyoza)  
Faire chauffer la poêle, puis ajouter 5 cuillères d'eau sans ajout de matière grasse - Griller quelques instants puis ajouter une cuillère d'eau par gyoza

 **Panier vapeur** (Pour 5 gyoza)  
Porter à ébullition - Cuire pendant 8 min

 **Friteuse** (Pour 5 gyoza)  
Faire chauffer l'huile à 180° C- Frire pendant 2/3 min

### • CONSEILS D'UTILISATION

Vous pouvez déguster les Gyozas en plat principal accompagnés de riz ou seuls avec de la sauce soja salée.

 N'hésitez pas à mixer les différentes recettes proposées afin de proposer un plat complet.

### • CONDITIONNEMENT

Ref	Poids net Sachet	Nb sachets / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette	DLUO (mois)	DLC (jour) après décongélation
170003	50 x 20 g	10	10 kg	36	24	0

À conserver à -18°C. - À conserver entre 0 et 4°C après décongélation  
Déclinable pour la GMS, nous contacter

# GYOZA EBI



餃  
子  
エ  
ビ



Les Japonais apprécient particulièrement les Ebi (crevettes et gambas) depuis plusieurs siècles. Un Japonais consomme en moyenne 2,5 kg d'Ebi par an. Le Japon représente les trois quarts de la consommation mondiale d'Ebi. On en trouve dans presque tous les repas japonais : sushi, friture, tempura, gyoza, salades... Les Ebi sont naturellement appréciées car elles sont très faciles à cuisiner, très savoureuses et accessibles.

# Mochi Ice

Coming  
soon...



Coeur glacé, recouvert  
d'une fine enveloppe  
de pâte de riz...

# JAPAN'S PRIME BEER

## BEER AT ITS PUREST



**一番搾り**

Brewing from the first wort gives this quality draft beer a full-bodied flavor. Kirin's Original Brew – distinctively smooth, refreshing and satisfying.

**KIRIN ICHIBAN**

# Un acheminement international surveillé



Toutes nos usines sont certifiées et contrôlées



et sécurisé pour un produit de qualité



**Thaïlande**

- Yakitori
- Yaki Tsukune
- Ookii Tori
- Donburi Tori
- Yakisoba Tori
- Yakisoba Yasai
- Gyoza Tori
- Gyoza Yasai
- Gyoza Ebi

La mondialisation a généré une chaîne d'approvisionnement complexe qui ne favorise pas toujours la compréhension des différentes étapes.

JapCook s'est fixé pour objectif de rassurer ses clients et d'assurer un lien permanent entre les producteurs et les distributeurs afin de garantir la qualité et la sécurité des produits. La transparence fait partie intégrante de la stratégie commerciale de JapCook. Les spécifications des produits doivent être comprises par l'ensemble des acteurs : fabricants, commerciaux, logisticiens et marketeurs.

JapCook est un maillon incontournable dans votre chaîne d'approvisionnement. En tant que véritable partenaire JapCook vérifie que tous les intervenants répondent aux exigences réglementaires et contractuelles. Ainsi, grâce à cette rigueur, le suivi de votre chaîne d'approvisionnement est facilité.



Download our catalog in your language  
on [www.japcook.com](http://www.japcook.com)



Siège social  
**JapCook SAS**  
**6 rue Alain Gerbault**  
**35000 Rennes**

—  
www.japcook.com  
Tél : 02 56 01 60 00  
Fax : 02 23 40 47 80



**Présidente**

Véronique Le Bourge

02 99 29 48 49 • vlebourge@japcook.com

**Directeur Commercial**

Mourad Benamer

06 67 71 84 88 • mbenamer@japcook.com

**Administration Des Ventes**

Caroline Ecolan

02 56 01 60 00 • Cecolan@japcook.com

**Service R&D et Industrie**

Didier Moullec

02 97 28 97 41 • dmoullec@japcook.com

**Responsable Stock**

Ali Benamer

06 12 98 07 87 • abenamer@japcook.com

**Service Qualité**

Aurore Texier

02 56 01 60 00 • atexier@japcook.com

**Comptabilité**

Charlotte Le Tutour

02 97 28 97 40 • cletutour@japcook.com