焼き Yaki
レンジ餃子 Gyoza
フライド Kara
惣 菜 Souzai
レンジ肉 Niku
Négoce
2018

YAKITORI

焼き鳥

Yaki 焼き

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

PUREN

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

TARE

Brochette de poulet mariné, nappée, cuite
Viande de cuisse de poulet 68%, sauce **SOJA** sucrée (sauce **SOJA** (eau, **SOJA**, farine de **BLÉ** (**GLUTEN**), sel), sirop de glucose-fructose, sucre, eau, acidifiant : E270, conservateur : E202, épaississants : E415 et E1414), sauce **SOJA** sucrée (sauce **SOJA** (eau, **SOJA**, farine de **BLÉ** (**GLUTEN**), sel), sirop de glucose-fructose, sucre, eau, acidifiant : E270, conservateur : E202), eau, huile végétale, maltodextrine, acidifiant : E331, fécule de pomme de terre, stabilisant : E407, correcteur d'acidité : E501.

Conservation

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

DLUO : 15 mois.
*18 mois pour la référence 100048-02.
DLC : 2 jours après décongélation.

Yaki 焼き

Conseils de restitution

Badigeonner les Yakitori avec une sauce 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

Les Yakitori peuvent s'accompagner d'une sauce soja sucrée ou d'une sauce Teriyaki (mirin et saké).

Conditionnement

Des conditionnements adaptés pour différents marchés, en cas de besoin spécifique, nous contacter.

	Réf	Marché cible	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette
PUREN (NATURE)	100003	Food Service	30 g	50	1,5 kg	208
	100048	Food Service Cash & Carry	40 g	40	1,6 kg	208
	100048-02*		40 g	40	1,6 kg	216
	300001	GMS	210 g (8 x 20 g + 50 g sachet sauce soja sucrée)	10	2,1 kg	112
TARE (NAPPÉE)	100051	Food Service	30 g	50	1,5 kg	234
	100052		25 g	50	1,25 kg	234
	100045		48 g	40	1,92 kg	234

Surgelé

Origine
Viande : UE / Thaïlande

Élaboration
Roumanie / Thaïlande

RSPO* | SANS EXHAUSTEUR DE GOÛT | HALAL

*Huile de palme certifiée RSPO

YAKI TSUKUNE

焼き つくね

YAKI TSUKUNE

Brochette de boulettes au poulet, cuite

PUREN

Brochette de boulettes au poulet, cuite
Viande de poulet 79%, sauce **SOJA** sucrée (sauce **SOJA** (eau, **SOJA**, farine de **BLÉ** (**GLUTEN**), sel), sirop de glucose-fructose, sucre, eau, acidifiant : E270, conservateur : E202), eau, **ŒUF**, oignon, huile végétale de colza, poireau, sel, épices (gingembre et poivre noir moulu).

TARE

Brochette de boulettes au poulet, nappée, cuite
Viande de poulet 68%, sauce **SOJA** sucrée (sauce **SOJA** (eau, **SOJA**, farine de **BLÉ** (**GLUTEN**), sel), sirop de glucose-fructose, sucre, eau, acidifiant : E270, conservateur : E202, épaississants : E415 et E1414), sauce **SOJA** sucrée (sauce **SOJA** (eau, **SOJA**, farine de **BLÉ** (**GLUTEN**), sel), sirop de glucose-fructose, sucre, eau, acidifiant : E270, conservateur : E202), eau, **ŒUF**, oignon, poireau, huile végétale de colza, sel, épices (gingembre et poivre noir moulu).

Conservation

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

DLUO : 12 mois.
DLC : 2 jours après décongélation.

Yaki 焼き

Conseils de restitution

Badigeonner les Yaki Tsukune avec une sauce 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

Les Yaki Tsukune peuvent se déguster en tapas lors de l'apéritif (avec une sauce soja sucrée ou une sauce Teriyaki - mirin et saké) ou accompagnés de riz et de légumes pour un plat principal.

Conditionnement *Des conditionnements adaptés pour différents marchés, en cas de besoin spécifique, nous contacter.*

	Réf	Marché cible	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette
PUREN (NATURE)	100029	Food Service	30 g	40	1,2 kg	208
	100049	Food Service Cash & Carry	40 g	40	1,6 kg	208
	300002	GMS	Yakitori + Yaki Tsukune 230 g (4x20 g + 4x25 g + 50 g sachet sauce soja sucrée)	10	2,3 kg	112
TARE (NAPPÉE)	100046	Food Service	48 g	40	1,92 kg	234

Surgelé **Origine** Viande : UE **Élaboration** Roumanie

SANS EXHAUSTEUR DE GOÛT | HALAL

YAKI TSUKUNE SHICHIMI

焼き つくねスパイ

YAKI TSUKUNE SHICHIMI

Brochette de boulettes au poulet épicées, cuite

épicé

Ingrédients

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

Conservation

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

DLUO : 12 mois.
DLC : 2 jours après décongélation.

Conseils de restitution

Badigeonner les Yaki Tsukune Shichimi avec une sauce 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

Les Yaki Tsukune Shichimi peuvent se déguster en tapas lors de l'apéritif (avec une sauce soja sucrée ou une sauce Teriyaki – mirin et saké) ou accompagnés de riz et de légumes pour un plat principal.

Conditionnement

Des conditionnements adaptés pour différents marchés, en cas de besoin spécifique, nous contacter.

Réf	Marché cible	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette
100014	Food Service	40 g	40	1,6 kg	208

Surgelé

Origine Viande : UE

Élaboration Roumanie

SANS EXHAUSTEUR DE GOÛT

HALAL

Yaki 焼き

YAKI KAMO

焼き鴨

FUSION FOOD

Yaki

焼き

FUSION FOOD

YAKI KAMO

Brochette de canard haché cuit, sur un bâton de citronnelle

New!

Yaki 焼き

Ingrédients

Viande de canard 66%, herbes et épices (champignon, oignon, gingembre, poivre noir, citronnelle), miettes de pain (contient du **BLÉ** (**GLUTEN**)), huile de canard, huile végétale (palme, **SÉSAME**, **SOJA**), sauce **SOJA** (**SOJA**, **BLÉ** (**GLUTEN**)), amidon de tapioca modifié : E1412, farine de riz, sirop de glucose, **ŒUF**, épaississant : E414, sel, acidifiant : E500ii, sucre, extrait de levures.

Conservation

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

DLUO : 18 mois.
DLC : 2 jours après décongélation.

Conseils de restitution

Friteuse (Pour 5 brochettes)
Faire chauffer l'huile à 190°C
Frire pendant 1 min 30 - 2 min

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

Cette brochette plus communément appelée Nem Lui Hue qui signifie "rouleaux de printemps grillés" est une recette traditionnelle de la province de Hue au Vietnam. JapCook revisite cette recette avec une farce de viande authentique japonaise. Aujourd'hui ces brochettes sont consommées lors d'une pause snacking trempées dans une sauce sucrée ou en accompagnement d'un repas.

Conditionnement

En cas de besoin de conditionnement spécifique, nous contacter.

Réf	Marché cible	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette
100053	Food Service Cash & Carry	40 g	40	1,6 kg	216

Surgelé

Origine Viande : Thaïlande

Élaboration Thaïlande

RSPO* | SANS EXHAUSTEUR DE GOÛT | HALAL

*Huile de palme certifiée RSPO

YAKI GYU CHIZU

焼き牛肉チーズ

Yaki 焼き

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 “bœuf 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.

YAKI GYU CHIZU

Brochette de bœuf fromage, cuite

PUREN
Brochette de bœuf fromage, cuite
Gouda 68% (**LAIT** pasteurisé (**LACTOSE**), sel, ferment lactique, présure), viande de bœuf 32%.

TARE
Brochette de bœuf fromage, nappée, cuite
Gouda 60% (**LAIT** pasteurisé (**LACTOSE**), sel, ferment lactique, présure), viande de bœuf 29%, sauce **SOJA** sucrée 11% (sauce **SOJA** (eau, **SOJA**, farine de **BLÉ** (**GLUTEN**), sel), sirop de glucose-fructose, sucre, eau, acidifiant : E270, épaississants : E1414 et E415), conservateur : E202.

Conservation

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

DLUO : 12 mois.
DLC : 2 jours après décongélation.

Yaki 焼き

Conseils de restitution

Mettre le produit dans une enceinte réfrigérée entre 0 et 4°C pendant 4h. Badigeonner les Yaki Gyu Chizu avec une sauce 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

Les Yaki Gyu Chizu peuvent s'accompagner d'une sauce soja sucrée ou d'une sauce Teriyaki (mirin et saké).

Conditionnement *Des conditionnements adaptés pour différents marchés, en cas de besoin spécifique, nous contacter.*

	Réf	Marché cible	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette
PUREN (NATURE)	100050	Food Service Cash & Carry	31 g	50	1,55 kg	208
	300000	GMS	226 g (6 x 31 g + 40 g sachet sauce soja sucrée)	10	2,26 kg	112
TARE (NAPPÉE)	100047	Food Service	35 g	40	1,4 kg	234

Surgelé

Origine Viande : UE
Lait : UE

Élaboration Roumanie

SANS EXHAUSTEUR DE GOÛT | HALAL

GYOZA TORI

餃子鳥

Gyoza

餃子

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 viande, de poisson, 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 au poulet

grillés

non grillés

Ingrédients

Garniture 70% : chou blanc, viande de poulet 20%, oignon, ciboulette, huile de **SOJA**, farine de **BLÉ** (**GLUTEN**), ail, sauce **SOJA** (eau, germe de **SOJA**, **BLÉ** (**GLUTEN**), sel, alcool), sucre, protéines végétales hydrolysées (maïs, germe de **SOJA**) sel, poudre de poivre blanc.
Pâte gyoza 30% : mélange de farine de gyoza (farine de **BLÉ** (**GLUTEN**), amidon modifié : E1420, amidon de tapioca (**SULFITE**)), huile de **SOJA**, eau, épaississant : E415.

Conservation

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

DLUO : 24 mois.
DLC : 2 jours après décongélation.

Conseils de restitution

Poêle (Pour 5 gyoza)
Faire chauffer la poêle, placer les gyoza, ajouter 5 cuillères d'eau sans ajout de matière grasse – Griller quelques instants une fois l'eau évaporée

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

Vous pouvez déguster les Gyoza 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

Des conditionnements adaptés pour différents marchés, en cas de besoin spécifique, nous contacter.

	Réf	Marché cible	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette
GRILLÉ	170006	Food Service Cash & Carry	1 kg (50 x 20 g)	10	10 kg	42
	300004	GMS	180 g (8 x 20 g + 20 g sachet sauce soja salée)	18	3,24 kg	80
NON GRILLÉ	170008	Food Service	1 kg (50 x 20 g)	10	10 kg	42

Surgelé **Origine** Viande : Thaïlande **Élaboration** Thaïlande

SANS EXHAUSTEUR DE GOÛT

GYOZA YASAI

餃子野菜

Gyoza

餃子

GYOZA YASAI

Raviolis japonais aux légumes

grillés

non grillés

Ingrédients

Garniture 70% : chou blanc, radis, carotte, ciboulette, oignon nouveau, gingembre, oignon, sucre, farine de maïs, huile de **SÉSAME**, protéine de **BLÉ** (**GLUTEN**), sauce **SOJA** (eau, graine de **SOJA**, **BLÉ** (**GLUTEN**), sel, alcool), farine de **BLÉ** (**GLUTEN**), huile de **SOJA**, sel, amidon modifié de pomme de terre, ail frit, poudre de poivre blanc.
Pâte gyoza 30% : mélange de farine de gyoza (farine de **BLÉ** (**GLUTEN**), amidon modifié : E1420, amidon de tapioca (**SULFITE**)), eau, huile de **SOJA**, épaississant : E415.

Conservation

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

DLUO : 24 mois.
DLC : 2 jours après décongélation.

Conseils de restitution

Poêle (Pour 5 gyoza)
Faire chauffer la poêle, placer les gyoza, ajouter 5 cuillères d'eau sans ajout de matière grasse – Griller quelques instants une fois l'eau évaporée

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

Vous pouvez déguster les Gyoza 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

Des conditionnements adaptés pour différents marchés, en cas de besoin spécifique, nous contacter.

	Réf	Marché cible	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette
GRILLÉ	170002	Food Service Cash & Carry	1 kg (50 x 20 g)	10	10 kg	42
	300005	GMS	180 g (8 x 20 g + 20 g sachet sauce soja salée)	18	3,24 kg	80
NON GRILLÉ	170009	Food Service	1 kg (50 x 20 g)	10	10 kg	42

Surgelé

Élaboration Thaïlande

SANS EXHAUSTEUR DE GOÛT

GYOZA EBI

餃子エビ

Gyoza 餃子

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, salade… Les Ebi sont naturellement appréciées car elles sont très faciles à cuisiner, très savoureuses et accessibles.

GYOZA EBI

Raviolis japonais aux crevettes

grillés

non grillés

Ingrédients

Garniture 70% : chou blanc, **CREVETTE** (*Litopenaeus vannamei*), carotte, ciboulette, sucre, huile de **SÉSAME**, gingembre, oignon, oignon nouveau, farine de maïs, farine de **BLÉ** (**GLUTEN**), sel, ail frit, huile de **SOJA**, poudre de poivre blanc.
Pâte gyoza 30% : mélange de farine de gyoza (farine de **BLÉ** (**GLUTEN**), amidon modifié : E1420, amidon de tapioca (**SULFITE**)), eau, huile de **SOJA**, épaississant : E415.

Conservation

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

DLUO : 24 mois.
DLC : 2 jours après décongélation.

Conseils de restitution

Poêle (Pour 5 gyoza)
Faire chauffer la poêle, placer les gyoza, ajouter 5 cuillères d'eau sans ajout de matière grasse – Griller quelques instants une fois l'eau évaporée

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

Vous pouvez déguster les Gyoza 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

En cas de besoin de conditionnement spécifique, nous contacter.

	Réf	Marché cible	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette
GRILLÉ	170007	Food Service Cash & Carry	1 kg (50 x 20 g)	10	10 kg	42
NON GRILLÉ	170010	Food Service	1 kg (50 x 20 g)	10	10 kg	42

Surgelé

Élaboration Thaïlande

SANS EXHAUSTEUR DE GOÛT

KARAAGE TORI

から揚げ

Kara フライド

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.

KARAAGE TORI

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

New!

Ingrédients

Viande de poulet (Blanc) 57.52%, sauce **SOJA** sucrée (eau, **SOJA**, **BLÉ** (**GLUTEN**), sel), gingembre, ail, amidon de tapioca modifié, sucre, L-Glutamate monosodique, tripolyphosphate de sodium, sel, nappage (amidon de tapioca, farine de **BLÉ** (**GLUTEN**), farine de riz, amidon modifié : E1412, extrait d'épices et épices (ail, oignon, poivre, gingembre, **CÉLERI**)), sel, érythrobate de sodium : E316, agent levant : E450i et E500ii, huile de palme, exhausteurs : E635 et E621, extrait de levure, épaississant : E415, émulsifiant : E472e, colorant: E160c.

Conservation

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

DLUO : 18 mois.
DLC : 2 jours après décongélation.

Conseils de restitution

Micro-ondes
Puissance 900 W
Chauffer pendant 1 min 30 - 2 min

Four
Préchauffer le four à 200°C
Chauffer pendant 12 - 13 min

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

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

Kara

Conditionnement

En cas de besoin de conditionnement spécifique, nous contacter.

Réf	Marché cible	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette
140004	Food Service Cash & Carry	500 g	10	5 kg	96

Surgelé

Origine Viande : Thaïlande

Élaboration Thaïlande

RSPO* HALAL

*Huile de palme certifiée RSPO

KATSU TORI

かつ鳥

KATSU TORI

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

Ingrédients

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

Conseils de restitution

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

Conservation

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

DLUO : 18 mois.
DLC : 2 jours après décongélation.

Ce produit peut servir à garnir vos plats cuisinés, salades, sandwiches, bentos et rolls japonais.
Peut s'accompagner d'une sauce Tonkatsu.

Kara アゲ

Conditionnement

En cas de besoin de conditionnement spécifique, nous contacter.

Réf	Marché cible	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette
110002	Food Service	1 kg (7 x 140 - 145 g)	5	5 kg	96

Surgelé **Origine** Viande : UE **Élaboration** France

SANS EXHAUSTEUR DE GOÛT | HALAL

PUCHI TORI

ぷち 鳥

Souzai

惣菜

Grâce à notre gamme de Produits Alimentaires Intermédiaires (PAI), élaborez vos propres recettes de plats cuisinés, de salades, de sandwichs ou de makis.

PUCHI TORI

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

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 **BLÉ** (**GLUTEN**), sel, sirop de glucose-fructose, sucre, amidon modifié de pomme de terre, acidifiant : E270, épaississant : E415, conservateur : E202), fécule de pomme de terre, dextrose de **BLÉ** (**GLUTEN**), gélifiant : E407a), sauce **SOJA** 20% (eau, tourteaux de **SOJA**, farine de **BLÉ** (**GLUTEN**), sel, sirop de glucose-fructose, sucre, amidon modifié de pomme de terre, acidifiant : E270, épaississant : E415, conservateur : E202).

Conservation

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

DLUO : 12 mois.
DLC : 2 jours après décongélation.

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 le four à 180°C
Chauffer pendant 7 - 8 min

Ce produit peut servir à garnir vos plats cuisinés, salades, sandwiches et rolls japonais. Peut s'accompagner d'une sauce soja sucrée ou d'une sauce Teriyaki (mirin et saké).

Souzai 惣菜

Conditionnement

En cas de besoin de conditionnement spécifique, nous contacter.

Réf	Marché cible	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette
110001	Food Service	500 g	10	5 kg	104

Surgelé **Origine** Viande : UE **Élaboration** France

SANS EXHAUSTEUR DE GOÛT

OOKII TORI

大きい鳥

Souzai

惣菜

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.

OOKII TORI

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

Cuit au barbecue

Ingrédients

Viande de cuisse de poulet 83%, sauce Teriyaki (sauce **SOJA** blanche (eau, sel, graines de **SOJA**, farine de **BLÉ** (**GLUTEN**), sucre), sauce **SOJA** (eau, graines de **SOJA**, **BLÉ** (**GLUTEN**), sel, alcool 95%), sauce **SOJA** noire (mélasse, eau, sel, sauce **SOJA**)), sucre, épaississants : E1420 et E1414, sirop de fructose, dextrose, vinaigre fermenté 4%, sirop de glucose, chlorure de sodium, citrate trisodique: E331iii, bicarbonate de sodium : E500ii, colorant : E150a, antiagglomérant : E535, poivre blanc en poudre, gingembre, extrait de levures, gomme de xanthane : E415, huile de **SÉSAME**.

Conservation

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

DLUO : 18 mois.
DLC : 2 jours après décongélation.

Conseils de restitution

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

Accompagné de riz et de légumes, le Ookii Tori est le produit parfait pour vos plats cuisinés.

Conditionnement

En cas de besoin de conditionnement spécifique, nous contacter.

Réf	Marché cible	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette
110004	Food Service	2 kg (20 x 100 g)	4	8 kg	55

Surgelé

Origine Viande : Thaïlande

Élaboration Thaïlande

SANS EXHAUSTEUR DE GOÛT

Souzai 惣菜

SOBORO

そぼろ

Souzai 惣菜

Le Donburi qui signifie littéralement “Bol” en japonais, est un plat traditionnel composé de légumes, de viande ou de poisson posés sur un lit de riz. Le Donburi est très populaire au Japon car c’est un repas rapide à réaliser et avec un vaste choix de composition.

SOBORO

Viande de canard hachée, épicée, cuite

New!

épicé

Ingrédients

Viande de canard 65%, eau, sauce **SOJA** (**SOJA**, **BLÉ** (**GLUTEN**)), herbes et épices (feuilles de basilic, piment chili, ail, gingembre), sucre, farine de riz, sauce d'huître (**MOLLUSQUES**, graines de **SOJA**, **BLÉ** (**GLUTEN**), conservateur : E211), sauce de **POISSON**, huile de palme, régulateur d'acidité : E451i, exhausteur : E635.

Conservation

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

DLUO : 18 mois.
DLC : 2 jours après décongélation.

Conseils de restitution

Lors de la restitution, conserver le jus du produit.

Micro-ondes (Pour 1 sachet)
Puissance 900 W
Chauffer pendant 3 min

Le Soboro peut être préparé dans un plat cuisiné tel qu'un donburi de riz vinaigré ou en maki.

Souzai 惣菜

Conditionnement

En cas de besoin de conditionnement spécifique, nous contacter.

Réf	Marché cible	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette
110008	Food Service	2 kg (8 x 250 g)	4	8 kg	48

Surgelé

Origine Viande : Thaïlande

Élaboration Thaïlande

RSPO* HALAL

*Huile de palme certifiée RSPO

TARA MISO YUZU

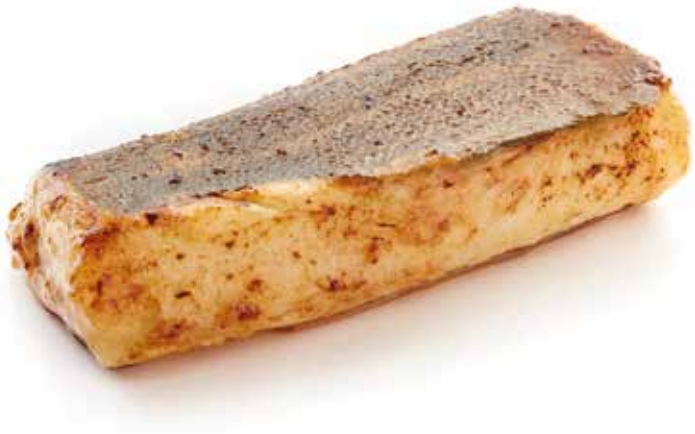
銀ダラの西京焼き

Souzai 惣菜

TARA MISO YUZU

Pavé de cabillaud avec peau, mariné à la sauce miso - yuzu, cru

New!



Ingrédients

Pavé de cabillaud 75%, sauce miso - yuzu 25% (pâte de **SOJA** blanche fermentée 29% (eau, **SOJA**, riz, sel, éthanol), sucre, sirop de glucose-fructose, eau, jus de yuzu 5,5% (jus de yuzu, antioxydant : E301), sel, jus concentré d'orange, acidifiant : acide citrique).

Conseils de restitution

Poêle (Pour 1 pièce)
Faire chauffer la poêle à feu doux avec un peu de matière grasse, cuire sur la face sans peau pendant 15 min puis faire dorer pendant 1 - 2 min sur la face peau, à feu fort

Four (Pour 1 pièce)
Préchauffer le four à 180°C
Chauffer pendant 16 min

Conservation

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

DLUO : 18 mois
DLC : 2 jours après décongélation

Le black cod miso - yuzu est une recette du célèbre chef Nobuyuki Matsuhisa (plus connu sous le nom de Nobu). Nobu est le grand chef de la cuisine fusion japonaise. La sauce miso - yuzu vient caraméliser la peau du cabillaud et lui donner une saveur sucrée-salée originale.

Souzai 惣菜

Conditionnement

En cas de besoin de conditionnement spécifique, nous contacter.

Réf	Marché cible	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette
110010	Food Service	750 g (5 x 150 g)	4	3 kg	120
110009	GMS	300 g (2 x 150 g)	12	3,6 kg	120

Surgelé **Origine** Poisson : Péché en Atlantique Nord-Est **Élaboration** Estonie SANS EXHAUSTEUR DE GOÛT MSC

GYU

たたき牛肉ポン酢

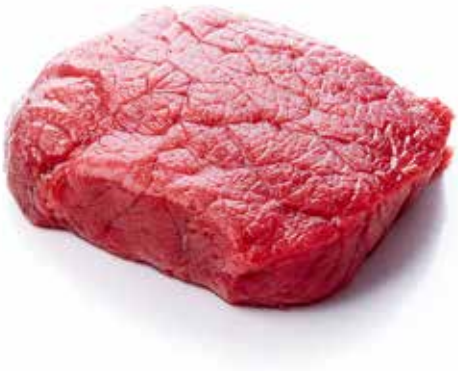
Niku ● レンジ肉

Pendant des siècles, le bœuf était une denrée rare, onéreuse et impopulaire. Il est devenu populaire au XIXème siècle avec le plat suki-yaki (fondue japonaise). Depuis le XXème siècle, 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.

Suggestion de restitution

GYU

Pavé de bœuf, cru



Ingrédients

Pavé de cœur de rumsteak 100%.

Conseils de restitution

Mettre le produit dans une enceinte réfrigérée entre 0 et 4°C pendant 2h.

Découper le morceau de bœuf en tranches de 5 à 10 mm.

Conservation

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

DLUO : 24 mois.
DLC : 2 jours après décongélation.

Coupé en tranches et grillé sur la surface, le pavé de bœuf peut être utilisé pour l'élaboration de makis, de sushis, de chirashi et de salades.

Niku レンジ肉

Conditionnement *En cas de besoin de conditionnement spécifique, nous contacter.*

Réf	Marché cible	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette
130019	Food Service	100 - 120 g	variable	2 kg	240

Surgelé **Origine** Viande : UE **Élaboration** France

GYU
MARUI

牛肉

Niku ● レンジ肉

GYU MARUI

Viande de bœuf, crue

Ingrédients

Rond de gîte, noix de gîte 100%.

Conseils de restitution

Mettre le produit dans une enceinte réfrigérée entre 0 et 4°C pendant 2h.

Découper le morceau de bœuf en tranches de 0,5 à 1 mm.

Conservation

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

DLUO : 24 mois.

Coupé en tranches fines, le Gyu Marui permet de réaliser des brochettes bœuf fromage.

Niku レンジ肉

Conditionnement *En cas de besoin de conditionnement spécifique, nous contacter.*

Réf	Marché cible	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette
130004	Food Service	variable	variable	variable	24

Surgelé **Origine** Viande : Espagne **Élaboration** Espagne

HALAL

ÉMIETTÉ DE SAUMON

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.

ÉMIETTÉ DE SAUMON

Émietté de saumon cuit

New!

Ingrédients

Saumon (*Salmo Salar*) 99,1%, sel non iodé.

Conseils de restitution

Mettre le produit dans une enceinte réfrigérée entre 0 et 4°C pendant 2h.

Conservation

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

DLUO : 12 mois.
DLC : 2 jours après décongélation.

Ce produit peut servir à garnir vos plats cuisinés, salades, sandwiches et rolls japonais (makis).

Négoce

Conditionnement

En cas de besoin de conditionnement spécifique, nous contacter.

Réf	Marché cible	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette
190005	Food Service	250 g	20	5 kg	96

Surgelé

Origine Poisson : Élevé au Chili, Norvège, Ecosse

Élaboration Allemagne

ÉMIETTÉ DE CABILLAUD

ÉMIETTÉ DE CABILLAUD

Émietté de cabillaud, cuit

New!

Ingrédients

Cabillaud (*Gadus Morhua*) 99,5%, sel non iodé.

Conseils de restitution

Mettre le produit dans une enceinte réfrigérée entre 0 et 4°C pendant 2h.

Conservation

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

DLUO : 12 mois.
DLC : 2 jours après décongélation.

Ce produit peut servir à garnir vos plats cuisinés, salades, sandwiches et rolls japonais (makis).

Négoce

Conditionnement

En cas de besoin de conditionnement spécifique, nous contacter.

Réf	Marché cible	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette
190004	Food Service	250 g	20	5 kg	96

Surgelé

Origine Poisson : Péché en Atlantique Nord-Est et Nord-Ouest

Élaboration Allemagne

ÉMINCÉ DE POULET RÔTI

ÉMINCÉ DE POULET RÔTI

Émincé de filet de poulet rôti, cuit

New!

Ingrédients

Filet de poulet, sel, amidon de tapioca, dextrose.

Conseils de restitution

Mettre le produit dans une enceinte réfrigérée entre 0 et 4°C pendant 2h.

Conservation

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

DLUO : 18 mois.
DLC : 2 jours après décongélation.

Ce produit peut servir à garnir vos plats cuisinés, salades, sandwiches et rolls japonais (makis).

Négoce

Conditionnement *En cas de besoin de conditionnement spécifique, nous contacter.*

Réf	Marché cible	Poids net unitaire	Nb unités / carton	Poids net / carton	Nb cartons / palette
190001	Food Service	250 g	20	5 kg	96

Surgelé **Origine** Viande : Brésil **Élaboration** France

HALAL