

Les nouveautés produits JapCook 2018

A l'occasion du lancement de son nouveau catalogue le 1^{er} mars 2018, JapCook présente ses nouveautés :
Soboro – Ookii Tori – Yaki Kamo - Karaage



Fort de ses connaissances en culture culinaire japonaise, JapCook renforce sa capacité à innover et à proposer des produits étonnants à ses clients.

A travers son nouveau catalogue 2018 qui offre plus de 20 produits élaborés d'inspiration japonaise, JapCook lance 4 nouveaux produits.

SOBORO そぼろ, une viande de canard hachée et épicée



Le Soboro est couramment utilisé au Japon dans divers plats : dans un Bento, en Sandwich, dans des makis originaux etc. JapCook a élaboré une recette authentique, composée d'une viande de canard hachée et légèrement épicée pour relever les saveurs du plat lors de la dégustation.

Le conditionnement du SOBORO a été étudié et spécifiquement conçu en fonction de la consommation quotidienne du restaurateur : produit vendu dans une boîte de 8 sachets de 250g. 1 sachet permet la réalisation de 2 donburi ou 10 makis.

OOKII TORI 大きい鳥, un haut de cuisse de poulet avec peau sans os, cuit au barbecue à la sauce Teriyaki



Une viande de poulet à la chair fondante. Sa cuisson au barbecue et son nappage avec une sauce Teriyaki apportent des saveurs inégalées à cette viande. Très populaire au Japon, le OOKII TORI peut se retrouver dans diverses utilisations : dans un Bento, en Donburi ou simplement en accompagnement avec du riz.

YAKI KAMO 焼き鴨, Une brochette de canard haché cuit sur un bâton de citronnelle



La fusion entre la cuisine Vietnamiennne et Japonaise. Cette recette traditionnelle du Vietnam (appelée Nem Lui Hue) est revisitée aujourd'hui par JapCook. Une véritable recette japonaise de farce de canard hachée qui vient enrober un bâton de citronnelle. Des saveurs originales tout en rappelant des souvenirs gustatifs tels que le fameux canard à l'orange.

Cette brochette peut être consommée aussi bien lors du pause snacking, trempée dans une sauce sucrée comme la sauce Red Sweet Chili ou en accompagnement d'un repas.

KARAAGE 唐揚げ, des morceaux de haut de cuisse de poulet marinés, enrobés et frits



Véritable produit japonais. Ces petits morceaux de poulet frits croustillants sont cuisinés selon la technique japonaise Kara. Le KARAAGE peut être servi en accompagnement de plats cuisinés, en rolls japonais ou tout simplement être dégusté avec une sauce Tonkatsu. JapCook a élaboré une recette de Karaage qui peut être restituée au Micro-ondes !

JapCook présentera ces nouveautés sur son stand **P44 Hall 7.2**, lors du salon Japan Food Show qui aura lieu le 4&5 avril à Porte de Versailles.



Retrouvez toute la gamme JapCook et les informations des produits sur le site internet www.japcook.com.

A propos de JapCook

Depuis sa création en 2014, JapCook propose des solutions de plats élaborés japonais surgelés à destination des marchés RHD, Cash&Carry et GMS. JapCook fonde son développement sur une culture et des valeurs fortes. Ces valeurs, communes à l'ensemble des collaborateurs : Qualité, Innovation, Proximité, aident chacun à se développer et à contribuer à l'exigence indéfectible de JapCook de satisfaire ses clients.

Avec plus de 7 m€ de ventes en 2017, JapCook poursuit sa croissance en France et se déploie en Europe.

JapCook SAS

Centre d'Affaires Rosny 2
11 rue Léon Blum
93110 Rosny-sous-Bois

☎ +33 (0) 1 84 21 47 50
☎ +33 (0) 1 84 25 04 21

✉ contact@japcook.com
🌐 www.japcook.com