



unigroup s.p.a
*competenze
alimentari*

CATALOGO JAPAN

2021



CATALOGO JAPAN

ALGHE



COD: CHDA01

ALGHE NORI GOLD 50 FOGLI
10 X 125 GR



COD: CHDA02

ALGHE NORI SILVER 50 FOGLI
10 X 125 GR



RISO E FARINE



COD: JRIC74

RISO PER SUSHI 20 KG BIYORI



COD: CBIY60

FARINA PER TEMPURA 1 X 10 KG
NISSHIN (TEMPURAKO)



COD: JPAS00

FARINA PER TEMPURA
1 X 18.1 KG NISSHIN
(TEMPURAKO)



COD: KPBR2

PANKO PANGRATTATO
KG 1 X 10 SURASANG



COD: CPANKO

PANKO PANGRATTATO X KG 10



SALSA DI SOIA



COD: JYAM51

SALSA DI SOIA YAMASA MONO
480 X 10 ML



COD: JSNG34

SALSA DI SOIA KIKKOMAN
MONO 400 X 10 ML



CATALOGO JAPAN

SALSA DI SOIA



COD: DEM990
SALSA DI SOIA KIKKOMAN
LT 1 X 6



COD: JSN168
SALSA DI SOIA 1 X 20 LT
KIKKOMAN



COD: JSNG86
SALSA DI SOIA POCO SALE
1 X 20 LT KIKKOMAN



COD: JSNG85
SALSA DI SOIA POCO SALE 6 X
150 ML KIKKOMAN



COD: DEM320
SALSA DI SOIA KIKKOMAN
150 ML X 12



WASABY



COD: CBIY07
WASABI IN POLVERE
10 X 1 KG



LO SAPEVI CHE:

Il **WASABY** è il nome di una pianta di origine giapponese, l'Eutrema japonicum o Wasabia japonica, conosciuta anche col nome di ravanello giapponese. Gli europei sono soliti sciogliere una piccola quantità di salsa verde nell'apposita ciotolina dove si versa la salsa di soia.

VEGETALI CONSERVATI



COD: JRZV01
GINGER GARI"A(ZENZERO
SAL.JRZV01) 10 X 1.5 KG



COD: JVEG06
GINGER GARI (ZENZERO
SAL.)10 X .5KG



CATALOGO JAPAN

VEGETALI CONSERVATI



COD: JRZV02
 GINGER GARI (ZENZERO
 SAL. JRZV02) 10 X 1.5 KG



COD: JVEG60
 FOGLIE DI BAMBU' MEDIUM
 28-32 CM



CONDIMENTI



COD: JMIT21
 ACETO DI RISO DA CONDIRE
 6 X 568 ML VINEGAR



COD: JMIT17
 ACETO DI RISO MIRIN
 HONTERI 6 X 568 ML



COD: JMITS1
 ACETO DI RISO MIZKAN
 CONDITO 1X20LT



COD: JTAMA1
 ACETO DI RISO X SUSHI
 1 X 20 LT



COD: ALSA11
 SAKE' DA CUCINA
 12.5% X 18 LT GEKKEIKAN



COD: JSNG78
 SAKE' DOLCE CONDIMENTO
 MIRIN 1 X 18 LT



COD: JMITS3
 SAKE' DOLCE DA CUCINA
 1X18 LT-HONTERI



COD: JSB055
 SALSA PER MARINADE
 KIMCHI S&B 6 X 1134 GR



CATALOGO JAPAN

CONDIMENTI



COD: TSSRI1
 SALSA PICCANTE C/PEPE
 12 X 475 G (SRIRACHA)



COD: JKIK06
 SALSA TERIYAKI
 KIKKOMAN 6 X 975 ML



COD: AYW005
 SALSA AGRODOLCE 4 LT



COD: JKEWP27
 MAIONESE GIAPPONESE
 6 X 473 ML



COD: ASCO12
 LATTE DI COCCO UHT
 24 X 500 ML



OLIO



COD: IEN256
 MISCELA DI OLIO DI SESAMO
 4 X 2 LT



COD: IEN260
 MISCELA DI OLIO DISESAMO
 12 X 650 ML



COD: JKUKI4
 OLIO DI SESAMO 6 X 1.51 KG
 KUKI



LO SAPEVI CHE: LA MAIONESE GIAPPONESE

Amatissima dal popolo del Sol Levante e presente in molti piatti tradizionali della cucina giapponese, negli ultimi anni ha conquistato anche molti chef internazionali. Rispetto alla maionese italiana o francese e in generale a quelle usate in Occidente, quella giapponese risulta più cremosa e densa, dal colore più scuro e un gusto leggermente più pungente, ma con una piacevole nota dolce.



SAKE, LE DIFFERENZE:

L'unica differenza tra il sake da bere e da cucina è che il sake da cucina contiene sale, il che lo rende meno dolce.

SURGELATO

CATALOGO JAPAN

SURGELATO

OLIO



COD: JSUR98

ANGUILLA CG GR 275X17PZ
 (UNAGI KABAYAKI)



COD: JSGT02

FAGIOLI DI SOIA C/BUC.
 EDAMAME 20X500 GR



COD: JSGT03

FAGIOLI DI SOIA SGUSC.
 EDAMAME 20 X 500 GR



COD: JLYF05

INSALATA D'ALGA (GOMA
 WAKAME SALAD) 12X1K



COD: FDEL01

INVOLTINI PRIMAVERA CARNE
 18 X 300 GR



COD: FDEL03

INVOLTINI PRIMAVERA
 VERDURE 18 X 300 GR



COD: JLYF30

TOBIKKO 12 X 500 GR
 (UOVA PESCE BLACK)



LO SAPEVI CHE:

La differenza tra il caviale, il tobiko e l'ikura è che sono uova di diversi tipi di pesce, il che significa che tutti hanno diversi gusti, texture, colori e dimensioni. Quando vedi "uova di pesci volanti" e non vedi il nome giapponese a fianco di esso, si può ottenere sia tobiko o masago, a seconda del ristorante.

COD: JLYF10

TOBIKKO 12 X 500 GR
 (UOVA PESCE ORANGE)



COD: JLYF33

TOBIKKO 12 X 500 GR
 (UOVA PESCE RED)



COD: JLYF31

TOBIKKO 12 X 500 GR
 (UOVA PESCE YELLOW)



SURGELATO

CATALOGO JAPAN

SURGELATO

CONTORNI E SPECIALITÀ



COD: JLYF12

**TOBIKKO CON WASABY
12 X 500 GR (UOVA PESCE)**



COD: JLYF32

**TOBIKKO YUZU
12 X 500 GR (UOVA PESCE)**



COD: HQF05192

**PERLAGE DI TARTUFO
GR 200 X 4**



COD: HQF11944

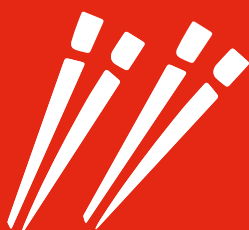
SALE DI MALDON KG 1.5



LO SAPEVI CHE:

Il sale Maldon è noto sin dall'epoca romana e le saline usate per estrarre questo tipo di sale sono persino menzionate nel Domesday Book. Il sale marino di Maldon viene utilizzato come sale finale, il che significa che viene aggiunto al piatto dopo la cottura. Non pensate nemmeno di sostituirlo al classico sale grosso per l'acqua della pasta! Sarebbe un vero sacrilegio.

NO FOOD



COD: NP06713

**BACCHETTE GIAPPON.
CM 21 CHIUSE 100 X 30 CF**



COD: S0037.Z

**BACCHETTE CINESI
CM 21 PZ 100 X 10 CF**



COD: C0187805 : COPERCHIO X VASCH SUSHI 171X91X30 PZ600

COD: C0287800 : VASCHETTA NERA X SUSHI 171X91X30 PZ1200



COD: C0287835 : COPERCHIO X VASCH SUSHI 215X135X20 PZ280

COD: C 0287831 : VASCHETTA NERA X SUSHI 215X135X20 PZ 560

LO SAPEVI CHE:

Vi siete mai chiesti perché in Cina e in Giappone si mangia con le bacchette? Le bacchette sono state adottate per allontanare il calore del cibo, che in questi paesi viene consumato spesso appena estratto da brodo o acqua calda, senza scottarsi le mani o la bocca.

CATALOGO JAPAN

2021



CONTRADA SPALLA S.N 96010 MELILLI (SR)

UNIGROUPSPA.COM

**unigroup** s.p.a
*competenze
alimentari*