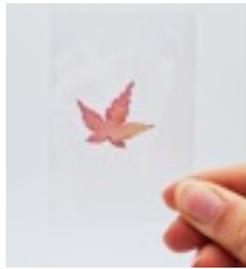




CATÁLOGO PRODUCTOS JAPONESES UMAMI		2023
CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0701005	B/ 100u. HOJAS ROJAS COMESTIBLES DE MOMIJI (arce japonés)	73,50 €
<p>Hojas de arce japonés de color naranja rojizo. Estas hojas están libres de pesticidas y se han secado mediante un proceso especial para evitar cualquier daño en las hojas.</p> <p>Ingredientes: Hoja de Momiji (arce japonés) 100%.</p> <p>Uso: Flores totalmente comestibles, se pueden usar para decorar platos, pasteles y dulces. Gracias a su sabor neutro, las hojas de Momiji se pueden integrar tanto en dulces como platos salados.</p>		
0701006	B/ 180ml MIRIN NEGRO (20 años)	21,90 €
<p>El mirin es un sake dulce que se utiliza en cocina para equilibrar y eliminar la acidez de un plato. Este mirin ha madurado durante 20 años y, con el paso del tiempo, ha adquirido un sabor potente y dulce que recuerda al azúcar negro y al regaliz. A pesar de su graduación alcohólica (14%), no sabe nada a alcohol.</p> <p>Ingredientes: Arroz, agua, alcohol, koji.</p> <p>Uso: El mirin negro se usa como toque final para mejorar el sabor y también para hacer postres como helados o mousses. Se puede utilizar en un cóctel o chocolate casero. También se puede utilizar en preparaciones saladas, como aderezo como toque final.</p>		
0701007	B/ 100ml ZUMO DE YUZU PENSADO A MANO	12,25 €
<p>El yuzu es un cítrico japonés amarillo de unos 100 gr. Sabor sutil y complejo, entre mandarina y limón.</p> <p>Ingredientes: Zumo de Yuzu (100 %)</p> <p>Uso: El zumo de yuzu se puede utilizar en lugar del limón tanto en preparaciones saladas como dulces: sorbetes, ensaladas de frutas y cócteles. También se puede utilizar en salsas para pescados y mariscos.</p>		
0701008	B/ 360ml DASHI LIQUIDO CONCENTRADO YAGISAWA	23,98 €
<p>El dashi es un caldo japonés que es la esencia del sabor umami en la comida japonesa. Se extrae del alga kombu y del bonito seco. Este dashi líquido concentrado, artesanal y natural, es la base para quienes deseen explorar los sabores japoneses.</p> <p>Ingredientes: Condimento de trigo (35%), agua (33,28%), mirin (10%), sal (7,5%), azúcar (7%), bonito seco en polvo (3,8%), vinagre de arroz (2,5%), kombu (0,92%).</p> <p>Uso: Dilución recomendada, 1/17. Es ideal para hacer sopas, caldos claros, salsas y cocinar arroz.</p>		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0701009	B/ 360ml GOMADARE - SALSA DE SÉSAMO Y DASHI	19,95 €
<p>La salsa gomadare es ligeramente dulce y cremosa, está elaborada con pasta de sésamo blanco de alta calidad y auténtico caldo dashi hecho con bonito y algas kombu. Combina el sabor tostado del sésamo con el rico sabor umami del dashi.</p> <p>Ingredientes: Salsa de soja, mirin, pasta de sésamo, vinagre de arroz, dashi, agua, azúcar, puré de manzana, aceite de sésamo, sal, sake, pasta de jengibre, chile rojo, bonito seco en polvo.</p> <p>Uso: Es ideal para acompañar platos de carne, pollo o verduras, para aliños, adobos y salsas.</p>		
0701010	B/300g AZÚCAR NEGRO	7,50 €
<p>Elaborado a partir de la caña de azúcar, este azúcar negro se elabora mezclando el azúcar sin refinar, la melaza que se produce al refinar el azúcar y el azúcar moreno. Esta mezcla da como resultado un sabor dulce muy característico de la caña de azúcar con ligero sabor a regaliz.</p> <p>Ingredientes: Azúcar sin refinar, azúcar moreno, melaza.</p> <p>Uso: El azúcar negro se puede utilizar en la cocina y en la pastelería, en recetas con mantequilla, chocolate o frutos rojos. También puede espolvorear un poco de azúcar negro sobre el yogur o utilizarlo como una golosina.</p>		
0701011	B/ 300g MASAGO ARARE - Galletas finas de arroz	16,05 €
<p>Galletas de arroz preparadas para que sean lo más pequeñas y crujientes posible.</p> <p>Ingredientes: Arroz en polvo, emulsionante (E473).</p> <p>Uso: Se utilizan para aportar textura. Se agregan al recubrimiento de tempura, aportan un toque crocante a los empanados, pollo frito o salmón. Puedes usarlas en ensaladas, caldos, pastas, etc. y también añadirá crujiente al chocolate, brochetas de frutas, pasteles y mousses.</p>		
0701012	B/ 50g YUZU KOSHO VERDE	10,10 €
<p>Yuzu kosho es una pasta de pimienta y yuzu (cítrico japonés). Picante, aromático y ligeramente salado.</p> <p>Ingredientes: Cáscara de yuzu, pimienta, sal.</p> <p>Uso: Se utiliza como condimento en sopas y sashimi. Puede utilizarse en salsas y adobos, y acompaña perfectamente pescados, carnes a la brasa, verduras, ternera... La pasta de pimienta y yuzu, también se puede cocinar.</p>		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0701013	B/ 45g COPOS CRUJIENTES DE SHISO ECOLÓGICO	15,95 €
<p>Los copos de shiso están hechos con hojas de shiso rojas orgánicas que se mezclan con sal y vinagre de ciruela ume orgánico. Un buen equilibrio entre afrutado y salado, con un intenso sabor a shiso que recuerda al arándano y al hibisco.</p> <p>Ingredientes: Shiso orgánico, sal, vinagre de ume orgánico.</p> <p>Uso: Puedes usar los copos de shiso crujientes espolvoreado sobre arroz, sobre queso o una mozzarella con un chorrito de aceite de oliva. Combina bien con pescados, pastas y pizzas. Estos copos de shiso crujientes darán un toque increíble también a las ensaladas de frutas.</p>		
0701014	B/ 250g PASTA DE SAKE KASU (poso del sake) HAKUKO	15,95 €
<p>Los posos del sake se utilizan como potenciador del sabor que aporta umami a todos los platos. Tiene un sabor a umami i a fermento, ligeramente licoroso y persistente.</p> <p>Ingredientes: Arroz, koji.</p> <p>Uso: Las enzimas que se encuentran en el shiokoji (principalmente amilasas y proteasas), ablandan las carnes y los productos con almidón. Se utiliza para marinar verduras, pescados y carnes, pero también en repostería. Puede usarse en pasteles y pan para profundizar su sabor. Según el grosor de tus productos déjalos marinar de 2 horas a una noche. Puedes suavizarlo con un poco de sake.</p>		
0501036	B/. 40g ALGA UMI BUDO EN SALMUERA	9,50 €
<p>Llamadas “uvas de mar” o “caviar verde”, las umi budo son algas que tienen la particularidad de “explotar” en boca, como el caviar. Aporta un sabor fresco y yodado.</p> <p>Ingredientes: <i>Caulerpa lentillifera</i>, sal.</p> <p>Uso: Enjuagar cuidadosamente las uvas y ponerlas unos minutos en un recipiente con agua dulce para devolverles su consistencia, luego consumir dentro de tres días. Puede servirse como aperitivo con un poco de vinagre o salsa de soja, añadirlo a tus salsas para aportar sabor yódico y textura, utilizarlos a modo de caviar con pan y mantequilla o para realzar el sabor del marisco.</p>		
0701016	B/. 100ml SALSA DE SOJA TRANSPARENTE	11,50 €
<p>Esta salsa transparente aporta a tus preparaciones el sabor profundo y muy umami característico de la salsa de soja, manteniendo el color original de tus ingredientes. Hecha a base de salsa de soja destilada.</p> <p>Ingredientes: Destilado de salsa de soja (soja, trigo, agua de mar), sal, vinagre, potenciador del sabor (E363, E621, E635, E640), alcohol, edulcorante (E950, E955).</p> <p>Uso: Perfecto para condimentar carpaccios, ensaladas, sushi, pastas o cremas.</p>		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0701017	B/ 150g ACEITE DE SÉSAMO INTENSO DE PRIMERA PENSADA	9,90 €
<p>Aceite de sésamo de primera prensada en frío siguiendo el método artesanal del productor. Este aceite tiene un sabor potente y tostado que recuerda a café o cacao. Ingredientes: Sésamo. Uso: Con sus marcadas características aromáticas y su intenso sabor, será perfecto para agregar un sabor tostado al pescado a la parrilla, verduras crudas o cocidas a fuego lento. Úselo para hacer su propia salsa de condimento para carne, pescado y verduras.</p>		
0701018	B/ 300ml VINAGRE DE SAKURA	20,75 €
<p>Vinagre de arroz macerado con hojas y flores de sakura (cerezo japonés), aportándole notas florales frescas. Tiene un sabor fuerte y floral con un gran equilibrio entre la acidez y el dulzor del vinagre de arroz. Ingredientes: Vinagre de arroz, vinagre de boniato morado, isomalt oligosacárido, hojas de sakura, flor de sakura. Uso: Este vinagre es perfecto para dar sabor a sus aderezos y mayonesas o para desglasar aves.</p>		
0701019	B/ 80g PASTA DE SÉSAMO BLANCO ORGÁNICO	9,98 €
<p>Pasta de sésamo elaborada exclusivamente con semillas de sésamo blanco orgánico. Aporta color y un intenso sabor a fruto seco. Dulce y tostado con sabor a cacahuete. Ingredientes: Sésamo blanco orgánico 100 %. Uso: Se puede incorporar en platos salados como adobos, aderezos para ensaladas o salsas para carnes y verduras. También se puede diluir en purés de zanahoria, sopas de verduras, humus, etc. La pasta de sésamo blanco es deliciosa en recetas dulces como tartas de chocolate, muffins, etc.</p>		
0701020	B/ 80g PASTA DE SÉSAMO NEGRO ORGÁNICO	11,80 €
<p>Esta pasta de sésamo negro se elabora exclusivamente a partir de semillas de sésamo negro. Agrega un intenso sabor y color a tus platos. Ingredientes: Sésamo negro orgánico 100%. Uso: Puede añadir la pasta de sésamo negro a sus platos salados como adobos, aderezos para ensaladas o salsas para carnes o verduras; se puede diluir en purés y sopas. La pasta de sésamo negro también es deliciosa en recetas dulces: cremas pasteleras, pasteles, arroz con leche...</p>		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0701021	B/ 300ml JARABE DE SHISO CONCENTRADO	16,50 €
<p>El shiso es una hierba japonesa de la misma especie que la menta. Tiene un sabor dulce y especiado, con notas de canela y cilantro. Ingredientes: Azúcar, shiso, ácido cítrico (E330). Uso: Se puede preparar una bebida añadiendo 4-5 volúmenes de agua fresca. También va muy bien con alcohol como cerveza, shochu o sidra. Puedes añadirlo a tus batidos y pasteles (gelatinas, ganache, granizados, bavaroise, nata), y poner un poco encima del yogur o helado. Mezclado con aceite de oliva es un aliño perfecto para acompañar carpaccios de pescado.</p>		
0701022	B/ 100ml SALSA DE SOJA AHUMADA (sin gluten)	14,10 €
<p>Esta salsa de soja ahumada no contiene gluten. Es una salsa de soja tamari, elaborada sin trigo ni aditivos. Una vez hecha la salsa, se ahúma durante 40 minutos con madera de cerezo. Este proceso le otorga sabores ahumados fuertes que resaltan su plenitud. Ingredientes: Soja, sal. Uso: Es una salsa de soja tamari muy equilibrada, entre el sabor de una salsa de soja tamari típica y el sabor fuerte ahumado, y va muy bien con burrata, con un poco de aceite de oliva, pero también como condimento de pescados marinados o para potenciar el ahumado en carnes.</p>		
0701023	B/ 15g SHICHIMI- Mezcla de especias de Osaka	9,35 €
<p>En japonés, Shichimi significa "7 sabores", es una mezcla de especias japonesas de alta calidad. Es un condimento típico en la cocina japonesa. Ingredientes: Pimiento rojo japonés, sésamo blanco, sansho, nori, shiso verde, semillas de cáñamo. Uso: Esta mezcla muy especiada agrega sabor a cualquier plato. Se usa en sopas, fideos o para sazonar ensaladas o platos a base de arroz, y para marinar carnes blancas y rojas.</p>		
0701024	B/ 20g CRISTALES DE SALSA DE SOJA	14,85 €
<p>Estos innovadores cristales de salsa de soja son una salsa de soja concentrada y liofilizada. Aportan sabor y textura a las preparaciones saladas. Sabor ahumado y salado. Ingredientes: Soja, trigo, sal, espesante (goma xantana). Uso: Los cristales de salsa de soja se pueden espolvorear sobre ensaladas o verduras, tartares de pescado o carne, y sobre parrilladas. Es delicioso como condimento sobre un carpaccio de ternera, o sobre huevos fritos. También se puede espolvorear sobre helado de vainilla.</p>		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0701025	B/ 42g PASTA DE WASABI GENUINA TRITURADA	5,80 €
<p>La pasta de wasabi es un condimento muy utilizado en la cocina japonesa. Esta pasta de wasabi contiene solo wasabi genuino, nada de rábano picante. Presenta un sabor fuerte, ligeramente picante.</p> <p>Ingredientes: Wasabi (aprox. 45 %), fibra dietética, almidón, sal, aceite vegetal, sorbitol, ciclodextrina, especias, acidulante (E330), colorantes (E102, E133).</p> <p>Uso: La pasta de wasabi va muy bien con el pescado crudo, se utiliza para condimentar sashimis y sushis, también va muy bien con fideos “soba”, carnes rojas, anguila a la plancha o tofu frío.</p>		
0701026	B/500ml SHIOKOJI LÍQUIDO	9,50 €
<p>El shiokoji es líquido elaborada con koji, arroz y sal sin pasteurizar. Gracias a las enzimas que contiene, el shiokoji desarrolla el umami en distintos ingredientes y actúa como un auténtico potenciador del sabor natural. El shiokoji también ablanda la carne al romper el tejido conectivo, retiene el agua y aumenta la viscosidad de los jugos, lo que la hace una muy buena herramienta para adobos.</p> <p>Ingredientes: Arroz, agua, sal, alcohol etílico.</p> <p>Uso: Úselo para marinar sus carnes y pescados y para darles umami. Se puede utilizar en la preparación de salsas y jaleas y mezclar con salsa de soja o vinagre.</p>		
0701027	B/ 600ml HON MIRIN	14,20 €
<p>El mirin es un tipo de sake, suave y dulce. Es un “Hon mirin” lo que significa un mirin hecho de manera tradicional y natural, elaborado con arroz japonés fermentado 6 meses a baja temperatura. Además del sabor dulce y tostado del shochu, tiene un sabor muy suave y un umami con un largo final.</p> <p>Ingredientes: Arroz, koji, alcohol, shochu, azúcar.</p> <p>Uso: Aporta suavidad y redondez a las salsas y rompe la acidez y el amargor de un plato. Sazona tus pescados con este mirin antes de cocinarlos al horno, o utilízalo para desglasar sus carnes.</p>		
0701028	B/ 100g UMEBOSHI EN PASTA	9,50 €
<p>Condimento a base de fruta “ume” (un tipo de ciruela) muy popular en Japón. Agrio y salado con un ligero sabor a ciruela y albaricoque.</p> <p>Ingredientes: Ciruela, salmuera (jarabe de almidón modificado, sal, miel, vinagre), alcohol, potenciador del sabor (E621, E631), edulcorante (E955).</p> <p>Uso: Esta pasta se puede utilizar para dar un sabor afrutado a las preparaciones saladas. Deliciosa en vinagreta, salsas, con pescado crudo o arroz.</p>		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0701029	B/ 50g POLVO DE PIEL DE YUZU ORGÁNICO	14,55 €
<p>El yuzu es un cítrico japonés que tiene una piel muy fragante. Este polvo está hecho de piel de yuzu orgánico secado lentamente y molido. Con este polvo podrás disfrutar del sabor del yuzu sin humedecer tus mezclas. El sutil y complejo sabor del yuzu es perfectamente equilibrado entre mandarina y limón con una agradable acidez al final.</p> <p>Ingredientes: Cáscara de yuzu.</p> <p>Uso: Es ideal para dar sabor a yuzu a la mantequilla, la sal y para crear mezclas de especias o té. Perfecto en cócteles, adobos y salsas, mezclado con pan rallado para freír o espolvoreado encima de comidas a la parrilla o ensaladas como toque final.</p>		
0701042	B/ 150ml SALSA DE SOJA MADURADA 3 años	10,75€
<p>Esta salsa de soja es una salsa de soja koikuchi. Ha sido fermentada de forma natural, sin aditivos, y madurado 3 años en barricas de ciprés japonés. Un sabor típico de la salsa de soja: profundo, largo, redondo y muy rico en umami.</p> <p>Ingredientes: Soja, trigo, sal.</p> <p>Uso: Se puede utilizar en todas tus preparaciones a menudo en sustitución de la sal, es preferible utilizarlo como toque final (por ejemplo, para sushi, sashimi o aderezos para ensaladas) y no para cocinar, considerando la alta calidad de este producto.</p>		