



CATÁLOGO DE PRODUCTOS

# QUIÉNES SOMOS:

El número de restaurantes de cocina internacional no deja de crecer en España. Según un **informe elaborado por Delectatech**, compañía de Big Data especializada en el sector total de la restauración (29.000 Millones de facturación en el 2022) y que ha analizado más de 250.000 establecimientos en España, **el 34% de restaurantes de nuestro país están especializados en comida internacional siendo la asiática la de mayor crecimiento**. Actualmente el Cash & Carry tiene una incidencia baja en este mercado (Comida Internacional).

El mercado de hostelería asiática, es el **principal dinamizador del mercado con crecimientos** muy importantes y continuos cada año. Empieza a ser totalmente habitual la incorporación de platos con toques o ingredientes asiáticos en restaurantes con temáticas distintas al asiático puro.

Un mercado imparable donde hasta ahora no había una gama totalmente dedicada al canal Cash & Carry. Los **grandes distribuidores de hostelería asiática** sirven directamente a los restaurantes, sin interés en la figura del Cash & Carry, ya que lo consideran un eslabón innecesario.

Tras el éxito y liderazgo de TIGER KHAN en retail, traemos a España un surtido básico, que cubre todas las principales categorías y totalmente enfocado al Cash & Carry

**Yusaku, cubre la gama de productos de inspiración japonesa y Thai Garden, de origen tailandés.**

Creemos que los niveles de precios deben ser razonables, adecuados y competitivos, evitando los precios sin sentido actuales y que permita al Cash estar en posición de poder competir con los distribuidores habituales más centrados en la atención directa al restaurante.

**Somos importadores directos desde hace 15 años**, líderes en retail, no tenemos intermediarios que encarezcan la cadena de distribución, por lo que nuestra operativa y experiencia nos permite disponer de la mejor gama (certificaciones BRC/IFS) y una calidad superior a precios óptimos.

**CASH & CARRY UN CANAL IMPARABLE**



# Índice

---

4

Salsas

27

Especias

12

Panko y  
harinas

28

Congelados

14

Noodles

16

Leche de coco

17

Sushi

勇作  
Yusaku







## SALSAS DE SOJA

La salsa de soja es uno de los condimentos más antiguos del mundo. Nuestra salsa de soja se elabora tradicionalmente, mediante la fermentación de granos de soja con trigo tostado partido, que se acomodan en bloques y se sumergen y sacan varias veces en un caldo frío de agua y sal. Este proceso dura cerca de un año. También disponemos de la versión sin gluten elaborada sin trigo.



### SALSA DE SOJA TRADICIONAL 1 l (12UNID)

**CÓDIGO: 14267**

**EAN: 8436042309337**

La reina de las salsas asiáticas. La salsa de soja se produce al fermentar semillas de soja y granos de trigo tostados con los hongos *Aspergillus Oryzae* o *Aspergillus Sojiae*. Con granos de soja con trigo tostado.



### SALSA DE SOJA SIN GLUTEN 1 l (12UNID)

**CÓDIGO: 14268**

**EAN: 8436042309306**

También denominada Tamari, tradicionalmente ligada a Japón, es una salsa de soja fermentada más espesa y menos salada que no incluye la adición de ningún grano. La salsa tamari es más espesa, más oscura y tiene un sabor umami más refinado.

## RESTO DE SALSAS

Las salsas más utilizadas y populares del mercado: teriyaki sin gluten, sweet chili o chile dulce de Tailandia, ostras, unagi, kimchi, yakiniku o la famosa sriracha picante.



### SALSA SOJA SIN GLUTEN 20 l (1 UNID)

CÓDIGO: 14299      EAN: 8436042307531

Versión 20 lts.

### SALSA DE OSTRAS

CÓDIGO: 14276 (700 ml)      EAN: 8436042301324  
CÓDIGO: 14277 (4 l) 4 ud.      EAN: 8436042301331

Generalmente es el último ingrediente para agregar a salteados con verduras, carne o pescado.



## SALSA YAKINIKU 1,6 KG (6 UNID)

**CÓDIGO: 14600      EAN: 8436042309689**

La salsa yakiniku es la reina de las barbacoas japonesas, se utiliza para aderezar carnes una vez cocinadas, donde se sumergen para darles un extra de sabor. Es deliciosa y te resultará muy útil en tus barbacoas, les darás un toque diferente y con ella sorprenderás a tus invitados además aportarás más sabor que la soja tradicional y le dará un punto estupendo a la carne. Está elaborada con salsa de soja, mirin, sake, azúcar, ajo y semillas de sésamo.





## SALSA TERIYAKI SIN GLUTEN 1 l (12UNID)

**CÓDIGO: 14269**

**EAN: 8436042309399**

Todo un clásico de la cocina asiática. Para que todos los amantes de la salsa Teriyaki que no toleran el gluten puedan disfrutar del inconfundible estilo teriyaki en sus carnes y verduras. Usamos soja tamari que no contiene trigo.



## SALSA KIMCHI TIGER KHAN 1 l (12UNID)

**CÓDIGO: 14607**

**EAN: 8436042309504**

Kimchi es la salsa coreana por excelencia. Con un olor y un sabor intenso a base de vegetales, principalmente col. Es un condimento que no puede faltar en las mesas de las familias coreanas.



## ACEITE DE SÉSAMO PURO 1 l (12UNID)

**CÓDIGO: 14266**

**EAN: 8436042309412**

El aceite de sésamo, obtenido de semillas de sésamo tostadas, tiene un aroma distintivo. Se emplea como aceite de cocina en el sudeste de Asia para reforzar el sabor, generalmente añadiéndolo al final del cocinado. No se emplea como aceite de freír.



## SALSA SRIRACHA HOT CHILI 740 ml (12 UNID)

**CÓDIGO: 14272**

**EAN: 8436042309498**

Salsa picante, procedente del sureste de Asia. La salsa se hizo muy popular al traspasar su ámbito local tailandés, llegándose a convertir en una salsa de carácter internacional. Se hace con chile maduro, vinagre, ajo, azúcar y sal.









## SWEET CHILI SAUCE 700 ml (12 UNID)

**CÓDIGO: 14275**

**EAN: 8436042301300**

La salsa de chile dulce (también conocida como salsa de chile dulce tailandesa), se prepara comúnmente con chiles rojos, vinagre de vino de arroz, ajo y azúcar. Es muy popular como salsa en los platos de los restaurantes asiáticos europeos, como los rollitos de lechuga, las alitas de pollo y los rollitos de primavera.



**SWEET CHILI SAUCE 4 l (4 UNID)**

**CÓDIGO: 14274**

**EAN: 8436042301317**

En versión 4 l.



**SALSA UNAGI 1,8 l (6 UNID)**

**CÓDIGO: 14382**

**EAN: 8436042309597**

La salsa unagi se prepara con el fin de acompañar tanto a la anguila como a otros platos de sushi. Se compone de una salsa teriyaki elaborada a partir de vino de mirín, con una base de soja y azúcar.





## TEMPURA Y PANKO

Panko de la mejor calidad: fermentación natural (no química). Tempura tradicional y tempura sin gluten.



### TEMPURA 1 KG (10 UNID)

**CÓDIGO: 14281**      **EAN: 8436042306343**  
**CÓDIGO: 14282 sin gluten**      **EAN: 8436042309160**

La tempura es un tipo de fritura japonesa, en la cuál los alimentos se rebozan en una masa hecha con agua fría y harina de trigo y se fríen en aceite muy caliente. La harina de tempura combina la harina de trigo con otros ingredientes como la levadura en polvo. También disponible sin gluten, apta para celíacos.

### PANKO

**CÓDIGO: 14270 (1kg - 10 uds.)**      **EAN: 8436042309351**  
**CÓDIGO: 14273 (10kg - 1 ud.)**      **EAN: 8436042306732**

El panko se fabrica a partir de pan rallado elaborado mediante calentamiento. Los alimentos rebozados con panko tienen una presentación espectacular con un precioso color dorado y resultan extremadamente crujientes y con un efecto aireado durante más tiempo.











### TALLARINES ARROZ 375 g (12UNID)

**CÓDIGO: 14218**

**EAN: 8436042309368**

Los fideos de arroz planos de 5 mm son elaborados con pasta de este mismo cereal. Son típicos de la gastronomía del este, sur y sureste asiático. Uno de los platos donde más se emplea este tipo de tallarín es el Pad Thai, uno de los platos más conocidos de la cocina tailandesa.



### UDON FRESCO PACK 200 g x 4 (15 UNID)

**CÓDIGO: 14385**

**EAN: 8436042307562**

El udon es un fideo grueso, de color blanco y textura algo pegajosa elaborado con harina de trigo y agua. Se cree que su origen puede ser chino, pero el japonés ha hecho de este alimento una de sus señas de identidad, pues son unos de los fideos más populares y consumidos entre los japoneses.



## LECHE DE COCO

Leche de coco de la calidad premium, con el contenido de coco máximo (extracto de coco 60%).



## LECHE DE COCO 1 l (12 UNID)

**CÓDIGO: 14078A**

**EAN: 4792038107405**

La leche de coco es un ingrediente empleado en las cocinas de Asia y del Caribe. Se usa en la elaboración de todo tipo de platos, tanto salados como dulces. Existen distintos tipos de leche de coco en el mercado y el principal elemento diferenciador es la cantidad de grasa que contienen. Es un producto muy aromático e ideal para usarlo en repostería, en la elaboración de helados, cócteles y para hacer maravillosos currys de influencia tailandesa o india.





## SUSHI

Los básicos para la elaboración de sushi: algas sushi nori, sésamo blanco y negro, jengibre blanco y rosa, palillos sin y con funda, las populares patatas fritas con wasabi y las hojas de bambú para la presentación de todo tipo de sushi.



## SÉSAMO TOSTADO 1 KG (10UNID)

**CÓDIGO: 14393 Blanco EAN: 8436042307388**

**CÓDIGO: 14392 Negro EAN: 8436042307395**

El sésamo es uno de los condimentos más populares en la cocina asiática. Ideal para potenciar el sabor de carnes, verduras o ensaladas. La semilla de sésamo que ofrecemos se encuentra ligeramente tostada por lo que resulta con una textura más crujiente que la semilla de sésamo sin tostar, además de tener un sabor más definido. Las semillas de sésamo blanco generalmente se venden sin sus cáscaras marrones, revelando el embrión blanquecino dentro, mientras que el sésamo negro a menudo todavía tiene sus cáscaras intactas. Pero además del color, también hay una sutil diferencia en el sabor. Las semillas de sésamo negro no tienen cáscara, mientras que la del sésamo blanco es retirada





**JENGIBRE BLANCO/GARI 1 KG (10UNID)**

**CÓDIGO: 14388      EAN: 6972988501654**



**JENGIBRE ROSA/GARI ROSA 1 KG (10UNID)**

**CÓDIGO: 14387      EAN: 6972988501647**

El gari o sushi ginger es jengibre encurtido dulce servido con el sushi. Es usualmente de corte muy delgado, y de color rosado. Es un plato típico de la cocina japonesa que se sirve con la intención de limpiar el paladar cuando se degusta distintos tipos de sushi. En la cocina asiática su uso es numeroso, para no decir infinito. Su color no depende del producto original, depende de su proceso de maceración, diferente en ambos casos. El color blanco, ocre o muy ligeramente rosado es propio del Gari. Generalmente se muestra solo unos tonos por encima del blanco, y la razón principal es que cuando se encurte solo las tiras permanecen en su color blanquecino original. Pero es frecuente añadir unos trocitos de rábano a la maceración, que le hacen adquirir un suave tono rosado, aunque el color también puede depender de por dónde se haya cortado el jengibre joven para hacer el encurtido.







## VINAGRE DE ARROZ 500 ml (12 UNID)

**CÓDIGO: 14278**

**EAN: 8436042308675**

El vinagre de arroz no solo se utiliza para elaborar sushi, también se utiliza para muchos platos y elaboraciones de la gastronomía asiática, como por ejemplo los encurtidos, salsas y sopas como la miso o el ramen.



## MIRIN FU 1 l (12 UNID)

**CÓDIGO: 14380**

**EAN: 8436042309559**

El mirin es un condimento esencial en la comida japonesa con un sabor levemente dulce. Suele usarse para la cocción de algas y verduras junto a la salsa de soja. Ideal para elaborar sushi






## SAKE PARA COCINAR 500 ml (12 UNID)

**CÓDIGO: 14370      EAN: 8436042307586**

El Sake para cocinar es un tipo de sake que se usa como condimento para dar un toque especial a sus guisos, carnes, salsas, etc. Es un producto básico de la cesta japonesa.





## SUSHI VINEGAR YUSAKU 18 l (1 UNID)

**CÓDIGO: 14265      EAN: 8436042309535**

Es un vinagre con un sabor y aroma bastante dulce y suave. Se elabora a partir del almidón del arroz y cuenta con una acidez del 5 %. El vinagre de arroz tradicional procede de un proceso de doble fermentación.







**PATATAS FRITAS SABOR WASABI 500 g (8 UNID)**

**CÓDIGO: 14964**

**EAN: 8436042307487**

Patatas fritas artesanas con sabor a wasabi. Producto estrella del año en la categoría asiática en el 2022.

**HOJAS DE BAMBÚ 100PCS 350 g (30UNID)**

**CÓDIGO: 14517**

**EAN: 8436042308194**

Su uso más habitual es el decorativo. Es muy común usarlas en las bandejas de sushi para separar distintas piezas. También se usa para evitar que el aroma de los diferentes componentes/piezas se mezcle y así el consumidor pueda disfrutar del sabor.





**PALILLOS CON FUNDA 21cm  
100 PARES (30UNID)**

**CÓDIGO: 14391**

**EAN: 8436042307401**

Los palillos son el utensilio de comida más importante en Japón. Los japoneses lo utilizan para comer cualquier tipo de ingrediente o comida: fideos, carne, ensalada, arroz...



**PALILLOS BAMBÚ SIN FUNDA  
100 PARES (30UNID)**

**CÓDIGO: 14390**

**EAN: 8436042307418**

El bambú es resistente al agua y las bacterias, mientras que la madera no lo es. Esto hace que los palillos de bambú sean más duraderos para usar con alimentos húmedos y caldosos. A pesar de que el bambú es muy ligero, es mucho más fuerte que la madera, y por su propia naturaleza, son muy resistentes.



## ALGAS SUSHI (50 HOJAS) (10 UNID)

**CÓDIGO: 14383 Categoría A+ EAN: 8436042307548**

**CÓDIGO: 14384 Categoría B+ EAN: 8436042307555**

El alga se utiliza no sólo para enrollar el sushi, sino también como ingrediente de las ensaladas.









### ITO TOGARASHI

**FILAMENTOS DE GUINDILLA 100 g (50 UNID)**

**CÓDIGO: 14394**

**EAN: 8436042307364**

El ito togarashi es una especia japonesa que se obtiene de la guindilla roja desecada. Estos hilos de guindilla tienen un olor y un sabor intenso aunque no muy picante. Con un sabor similar al del pimentón dulce pero con matices ligeramente picantes. Tiene un aspecto muy decorativo. Se usa para poner sobre carnes, pescados, sopas o verduras. A pesar de que tiene origen en la cocina japonesa también se emplea en las cocinas de todo el mundo para decorar y dar sabor.



### SHICHIMI TOGARASHI 300 g (60 UNID)

**CÓDIGO: 14395**

**EAN: 8436042307371**

El Shichimi tōgarashi "chile de siete sabores" o simplemente shichimi es un condimento muy típico de la cocina japonesa que consiste en una mezcla de especias (siete ingredientes). Es conocida también como nanami tōgarashi fuera de Japón.



## PRODUCTO CONGELADO

Los productos de mayor rotación congelados: edamame entero y pelado, wakame sin aditivos artificiales, pan bao blanco y negro, y carne de cangrejo snow crab.



## EDAMAME ENTERO CONGELADO

500 g (20UND)

**CÓDIGO: 14398      EAN: 8436042309313**

Edamame es el nombre japonés de las vainas de soja tiernas. Se pueden encontrar en cualquier restaurante asiático. Se consumen como aperitivo.



**EDAMAME PELADO CONGELADO**  
500 g (20 UND)

**CÓDIGO: 14399**      **EAN: 8436042309320**  
Edamame sin vaina, ya desgranado.



**GOMA WAKAME SIN GLUTEN 1 KG (10 UND)**  
**CÓDIGO: 14397**      **EAN: 8436042309344**

Son algas marinas muy utilizadas en la cocina oriental y cada vez están más presentes en la gastronomía occidental, pues ofrecen un toque sofisticado y exótico a cualquier plato. Las algas pueden usarse para sopas y caldos, formar parte en ensaladas, arroces y legumbres o incluso postre.





## PAN BAO BLANCO 10 X 40 g (20UNID)

**CÓDIGO: 14396 Blanco EAN: 8436042309474**

**CÓDIGO: 14389 Negro EAN: 8436042309184**

El bao, es un pan pequeño, muy esponjoso, muy blanco de color y sin corteza, se cuece al vapor y lo ideal es comerlo caliente. Es un panecillo que se cuece al vapor de origen asiático; le llaman de diversas maneras: molletes japoneses, panecillos chinos al vapor, pan de "Gua Bao"...

Aunque los orígenes de este pan forma parte desde tiempos inmemorables de la gastronomía china; este pan forma parte de la alimentación de millones de personas, sobre todo asiáticas, ya que este pan está instaurado formando parte del desayuno y también como un pequeño bocado de los puestos callejeros.



### INGREDIENTES

Cangrejo rojo de nieve, agua y sal.  
**Información alérgica: contiene CRUSTACEOS**  
Nombre científico: Chionoectes japonicus.  
Origen: República de Corea.  
Pesca con nasas y trampas en el Océano Pacífico.  
Capturado en FAO No.61  
Número de autorización para la CEE-KORP-144.

### VALORES NUTRICIONALES POR 100G

Valor energético	1425 kJ/340 kcal
Grasas	1,0 g
...de las cuales saturadas	0,4 g
Hidratos de carbono	75,0 g
...de los cuales azúcares	0,0 g
Proteínas	6,9 g
Sal	0,02 g

No volver a congelar una vez descongelado  
Nº RGSEAA: 40.14603/MA

**Peso neto escurrido: 380g**

**Import Food S.L.** Fecha de congelación:  
Pol. Ind. San Luis,  
C/ Atenas, 23.  
29008 Málaga  
www.importfood.es  
Lote:  
Consumir preferentemente  
antes de:

## CARNE DE CANGREJO DE NIEVE 380 g (20 UNID)

**CÓDIGO: 14070A EAN: 8436042307517**

El snow crab o cangrejo de nieve es único por su delicado sabor. Su carne es blanca como la nieve y tiene una textura tierna. Muy versátil en su utilización ya que se puede emplear en una gran variedad de recetas y como complemento de un sinfín de platos.







# Información Datos Artículos

Categoría	Codigo articulo	Descripción de artículo	Marca	Unidades caja	Codigo barras unidad	Codigo Barras caja
Sushi	14964	Patatas fritas sabor wasabi 500 g	Yusaku	8	8436042307487	18436042307484
Sushi	14384	Algas sushi (50 hojas) categoria b	Yusaku	10	8436042307555	18436042307552
Sushi	14383	Algas sushi (50 hojas) categoria a	Yusaku	10	8436042307548	18436042307545
Sushi	14393	Sésamo tostado blanco 1 kg	Yusaku	10	8436042307388	18436042307385
Sushi	14392	Sésamo tostado negro 1 kg	Yusaku	10	8436042307395	18436042307392
Sushi	14391	Palillos con funda 21cm 100 pares	Yusaku	30	8436042307401	18436042307408
Sushi	14390	Palillos bambú sin funda 100 pares	Yusaku	30	8436042307418	18436042307415
Sushi	14387	Jengibre rosa/gari 1 kg	Japanese chef	10	6972988501647	16972988501651
Sushi	14388	Jengibre blanco/gari 1 kg	Japanese chef	10	6972988501654	16972988501644
Sushi	14517	Hojas de bambú 100pcs 350 g	Japanese chef	30	8436042308194	18436042308191
Salsas, vinagres y aceites	14268	Salsa de soja sin gluten 1 l	Yusaku	12	8436042309306	18436042309303
Salsas, vinagres y aceites	14299	Salsa soja sin gluten 20 l	Yusaku	1	8436042307531	-
Salsas, vinagres y aceites	14267	Salsa de soja tradicional 1 l	Yusaku	12	8436042309337	18436042309334
Salsas, vinagres y aceites	14269	Salsa teriyaki sin gluten 1 l	Yusaku	12	8436042309399	18436042309396
Salsas, vinagres y aceites	14278	Vinagre de arroz 500 ml	Yusaku	12	8436042308675	18436042308672
Salsas, vinagres y aceites	14272	Salsa sriracha hot chili 740 ml	Thai garden	12	8436042309498	18436042309495
Salsas, vinagres y aceites	14275	Sweet chili sauce 700 ml	Thai garden	12	8436042301300	18436042301307
Salsas, vinagres y aceites	14274	Sweet chili sauce 4 l	Thai garden	4	8436042301317	18436042301314
Salsas, vinagres y aceites	14277	Salsa de ostras 4l	Thai garden	4	8436042301331	18436042301338
Salsas, vinagres y aceites	14285	Salsa de ostras 700ml	Thai garden	12	8436042301324	18436042301321
Salsas, vinagres y aceites	14380	Mirin fu 1 l	Yusaku	12	8436042309559	18436042309556



Categoría	Codigo articulo	Descripción de artículo	Marca	Unidades caja	Codigo barras unidad	Codigo Barras caja
Salsas, vinagres y aceites	14382	Salsa unagi 1,8 l	Yusaku	6	8436042309597	18436042309594
Salsas, vinagres y aceites	14370	Sake para cocinar 500 ml	Yusaku	12	8436042307586	18436042307583
Salsas, vinagres y aceites	14607	Salsa kimchi tiger khan 1 l	Yusaku	12	8436042309504	18436042309501
Salsas, vinagres y aceites	14265	Sushi vinegar yusaku 18 l	Yusaku	1	8436042309535	18436042309532
Salsas, vinagres y aceites	14600	Salsa yakiniku 1,6 kg	Yusaku	6	8436042309689	18436042309686
Salsas, vinagres y aceites	14266	Aceite de sésamo puro 1 l	Yusaku	12	8436042309412	18436042309419
Panko y harinas	14281	Tempura 1 kg	Yusaku	10	8436042306343	18436042306340
Panko y harinas	14282	Tempura 1 kg sin gluten	Yusaku	10	8436042309160	18436042309167
Panko y harinas	14270	Panko 1 kg	Yusaku	10	8436042309351	18436042309358
Panko y harinas	14273	Panko 10 kgrs	Yusaku	1	8436042306732	-
Noodles	14385	Udon fresco 200g*4	Yusaku	15	8436042307562	18436042307569
Noodles	14218	Tallarines arroz 375 g	Thai garden	12	8436042309368	18436042309365
Leche de coco	14078a	Leche de coco 1 l	Renuka	12	4792038107405	47920381074050
Espicias	14394	Ito togarashi Ffilamentos de guindilla 100 g	Yusaku	50	8436042307364	18436042307361
Espicias	14395	Shichimi togarashi 300 g	Yusaku	60	8436042307371	18436042307378
Congelados	14070a	Carne de cangrejo de nieve 380 g	Yusaku	20	8436042307517	18436042307514
Congelados	14398	Edamame entero congelado 500 g	Yusaku	20	8436042309313	18436042309310
Congelados	14399	Edamame pelado congelado 500 g	Yusaku	20	8436042309320	18436042309327
Congelados	14397	Goma wakame sin gluten 1 kg	Yusaku	10	8436042309344	18436042309341
Congelados	14396	Pan bao blanco 10 x 40 g	Yusaku	20	8436042309474	18436042309471
Congelados	14389	Pan bao negro 10 x 40 g	Yusaku	20	8436042309184	18436042309181





**IMPORT FOODS S.L.**

**P.I. San Luís**

**Calle Atenas, 23**

**29006 - Málaga**

**Tlf: +34 952 586 515**

**Manuel Medina: [mmedina@fricodan.com](mailto:mmedina@fricodan.com)**

**Luis Lama: [llama@fricodan.com](mailto:llama@fricodan.com)**