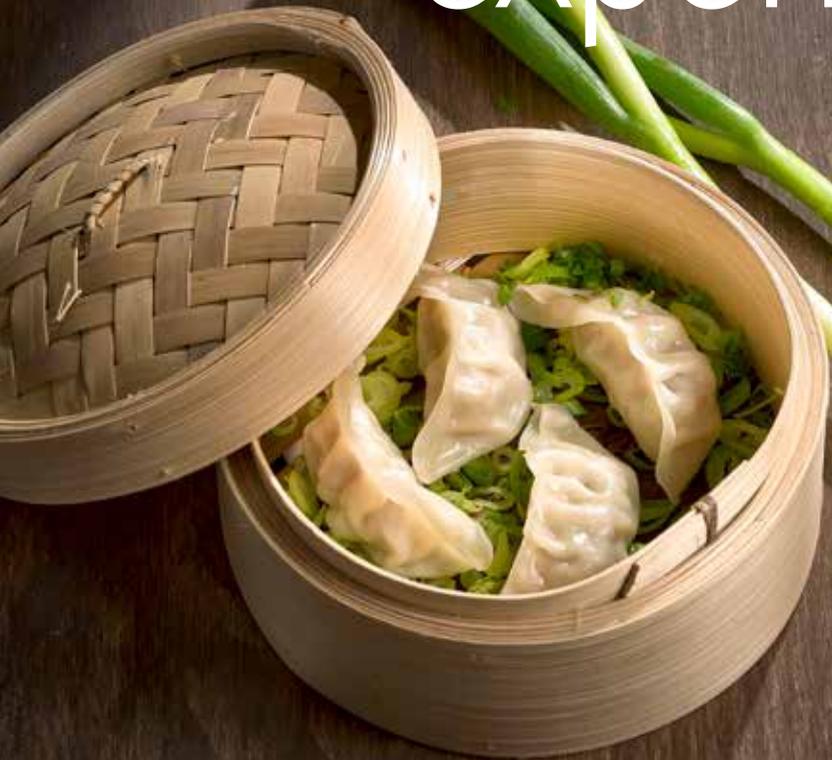


# SUSHI

experience



 **inlet**



MARUHA NICHIRO  
GROUP

# SUSHI

## experience

Japón es un referente gastronómico por sus métodos de elaboración, la presentación de sus platos y la fusión de sabores. Esta combinación convierte a la cocina nipona en una agradable experiencia para los sentidos.

En **Inlet** disponemos de una amplia gama de productos ultracongelados de gran calidad destinados a la confección de completos y variados platos de cocina japonesa.



# maki-sushi

En japonés la palabra *maki* significa **enrollado**.

Son rollos de alga *nori* rellenos de arroz y de verduras y/o pescado.

Una vez enrollado, se suele cortar en 8 porciones, lo que hace que tengan un cierto tipo de grosor. Están pensados para comerlos de un solo bocado.



# nigiri

Significa **exprimir** en japonés y toma el nombre por el gesto de apretar el arroz durante su elaboración.

Es una bolita de arroz moldeada a mano servido con un *topping* de pescado o marisco generalmente crudo.



# sashimi

El *sashimi* consiste en tiras de pescado y marisco dispuestas en un plato que se consumen crudas.

El gran sabor de las porciones reside en el corte, y se acompaña con salsa de soja y *wasabi*.



# california-rolls

Es un *maki-sushi*, pero realizado a la inversa, arroz por fuera y los ingredientes dentro.

El *California roll* fue creado en USA por chefs asiáticos que dieron un giro al concepto del *maki* para adaptarlo al mercado americano.



# gyozas

Las *gyōzas* son un tipo de *dumpling* o ravioli típico de la cocina popular en Japón.

Tradicionalmente se elaboran rellenos de carne picada o verduras enrollados en una delgada y fina masa, que se suele sellar con los dedos.

Actualmente, además del modo tradicional, podemos encontrarlas con gran variedad de recetas y acompañarlas con salsa de soja-vinagre (o salsa picante).



# ama ebi



## *Pandalus borealis*

CAMARÓN DE AGUA DULCE CRUDO, PELADO Y CON COLA, IDEAL PARA NIGIRI.

### INFORMACIÓN:

#### **ORIGEN:**

China

#### **ZONA DE CAPTURA:**

Océano Atlántico Noroeste (FAO21)

#### **PIEZAS:**

30/bandeja

#### **TALLA Y FORMATO:**

L | 20x115 g

#### **PRESENTACIÓN:**

Bandeja al vacío



CAPTURA

# sushi ebi



## *Penaeus vannamei*

LANGOSTINO COCIDO, PELADO, DESVENADO Y CON COLA. ABIERTO EN MARIPOSA PARA NIGIRI.

### INFORMACIÓN:

#### **ORIGEN:**

Indonesia / Vietnam

#### **PIEZAS:**

30/bandeja

#### **TALLA Y FORMATO:**

2L (7,6-8cm/pza) | 20x120g

3L (8,1-8,5cm/pza) | 20x180g

4L (8,6-9cm/pza) | 20x195g

5L (9,1-9,5cm/pza) | 20x240g

6L (9,5-10cm/pza) | 20x300g

#### **PRESENTACIÓN:**

Bandeja al vacío



ACUICULTURA



SUSHI  
experience

# nobashi ebi



## *Penaeus vannamei*

CRUDO, PELADO, DESVENADO, CON COLA Y ESTIRADO.  
LISTO PARA COCINAR EN TEMPURA O *EBI FRY*.



### INFORMACIÓN:

#### **ORIGEN:**

Vietnam

#### **PIEZAS:**

20/bandeja

#### **TALLA Y FORMATO:**

13/15 (16-17cm) / 15x430g  
21/25 (13-14cm) / 15x300g  
26/30 (12-13cm) / 15x260g

#### **PRESENTACIÓN:**

Bandeja al vacío

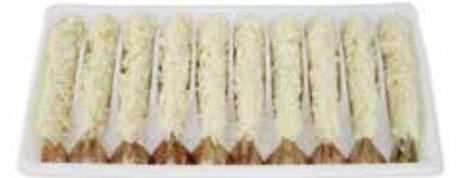


# ebi fry



## *Penaeus vannamei*

LANGOSTINO CRUDO Y EMPANADO CON *PANKO*.  
PELADO Y CON COLA, LISTO PARA FREÍR.



### INFORMACIÓN:

#### **ORIGEN:**

Vietnam

#### **PIEZAS:**

10/bandeja

#### **TALLA Y FORMATO:**

2L (25g/pieza) | 10x250g  
3L (30g/pieza) | 10x300g

#### **PRESENTACIÓN:**

Bandeja IQF



# ebi tempura



## *Penaeus vannamei*

LANGOSTINO EMPANADO PELADO Y CON COLA.  
PRE-FRITO CON MANTEQUILLA.

### INFORMACIÓN:

#### **ORIGEN:**

Vietnam

#### **PIEZAS:**

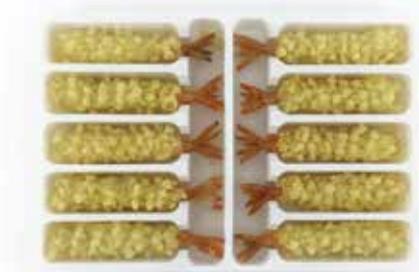
10/bandeja

#### **TALLA Y FORMATO:**

3L (30g/pieza) | 10x300g

#### **PRESENTACIÓN:**

Bandeja IQF



# soft shell crab



## *Portunus pelagicus*

CANGREJO DE CAPARAZÓN BLANDO CRUDO  
Y LIMPIO. IDEAL PARA TEMPURA O REBOZADO.

### INFORMACIÓN:

#### **ORIGEN:**

Bangladesh

#### **TALLA Y FORMATO:**

Hotel 50/70g | 18 pcs/box | 6x1kg

Prime 70/90g | 14 pcs/box | 6x1kg

Jumbo 90/110g | 10 pcs/box | 6x1kg

Whale 110/140g | 8 pcs/box | 6x1kg

#### **PRESENTACIÓN:**

IWP



ACUICULTURA

# maguro



## *Thunnus albacares*

ATÚN DE ALETA AMARILLA CRUDO,  
CORTE SAKU PARA TODOS LOS TIPOS DE SUSHI.

### INFORMACIÓN:

#### **ORIGEN:**

Japón

#### **ZONA DE CAPTURA:**

Océano Índico Occidental (FAO51)

#### **TALLA, FORMATO Y PRESENTACIÓN:**

Saku -60°

Vacío 550/660g | 2 piezas/bolsa)  
10kg

Lomos -60°

IWP 1,5/3,5kg  
25/40kg



# escolar



## *Lepidocybium flavobrunneum*

PEZ MANTEQUILLA "OILFISH" CRUDO,  
ADECUADO PARA NIGIRI Y SASHIMI.

### INFORMACIÓN:

#### **ORIGEN:**

Indonesia / Vietnam

#### **ZONA DE CAPTURA:**

Océano Pacífico Centro-occidental (FAO71)  
Océano Índico Oriental (FAO57)

#### **TALLA Y FORMATO:**

0-2kg/pieza | 20kg  
2-7kg/pieza | 20kg

#### **PRESENTACIÓN:**

IQF-IWP



# unagi kabayaki



## Anguilla japónica / rostrata

ANGUILA ASADA A LA PARRILLA Y MARINADA.  
ABIERTA EN MARIPOSA O EN LONCHAS.



### INFORMACIÓN:

#### **ORIGEN:**

China

#### **TALLA Y FORMATO:**

LONCHAS 25x160g  
160g/bandeja

FILETE 5kg

9 oz (255g)

10 oz (283g)

#### **PRESENTACIÓN:**

Al vacío



ACUICULTURA

# shime saba



## Scomber scombrus

CABALLA CRUDA O MARINADA EN LONCHAS.  
ADECUADA PARA NIGIRI Y SASHIMI.



### INFORMACIÓN:

#### **ORIGEN:**

China

#### **ZONA DE CAPTURA:**

Mar de Noruega (FAO27/Ila)

#### **PIEZAS:**

20/bandeja

#### **TALLA Y FORMATO:**

8g | 25x160g

#### **PRESENTACIÓN:**

Bandeja al vacío



CAPTURA



SUSHI  
experience

# tako



## *Octopus vulgaris*

PATAS DE PULPO COCIDAS O LONCHEADAS  
PERFECTO PARA NIGIRI Y SASHIMI.

### INFORMACIÓN:

#### **ORIGEN:**

Vietnam

#### **ZONA DE CAPTURA:**

Océano Pacífico Centro-occidental (FAO71)

#### **PIEZAS:**

20/bandeja

#### **TALLA, FORMATO Y PRESENTACIÓN:**

PATA 100/150 g/pieza  
10x500g bolsa vacío

#### **LONCHA**

8g | 25x160g  
Bandeja vacío



CAPTURA

# mongo ika



## *Sepia subaculeata*

SEPIA CRUDA EN FINAS LONCHAS  
PREPARADA PARA NIGIRI Y SASHIMI.

### INFORMACIÓN:

#### **ORIGEN:**

Vietnam

#### **ZONA DE CAPTURA:**

Océano Pacífico Centro-occidental (FAO71)

#### **PIEZAS:**

20/bandeja

#### **TALLA Y FORMATO:**

8g | 25x160g

#### **PRESENTACIÓN:**

Bandeja al vacío



CAPTURA

# tilapia



## *Oreochromis niloticus*

FINAS LONCHAS DE TILAPIA.  
LISTAS PARA SASHIMI Y NIGIRI.



### INFORMACIÓN:

#### **ORIGEN:**

Taiwan

#### **PIEZAS:**

20/bandeja

#### **TALLA, FORMATO:**

8g | 25x160g

#### **PRESENTACIÓN:**

Bandeja vacío



# hotate



## *Patinopecten yessoensis*

CARNE SELECCIONADA DE VIEIRA. CRUDA, SIN CONCHA  
Y SIN CORAL. PREPARADA PARA PLANCHA Y NIGIRI.



### INFORMACIÓN:

#### **ORIGEN:**

Países Bajos

#### **ZONA DE CAPTURA:**

Océano Pacífico Noroeste (FAO61)

#### **TALLA Y FORMATO:**

10/20 (22-45g/pieza) | 10x1kg

20/30 (15-22g/pieza) | 10x1kg

34/40 (11-15g/pieza) | 10x1kg

#### **PRESENTACIÓN:**

Bolsa IQF



# tamago



TORTILLA JAPONESA DE SABOR DULZÓN QUE SE ELABORA ENROLLANDO CAPAS DE HUEVO BATIDO.

COMÚN EN LOS DESAYUNOS TRADICIONALES Y EN ELABORACIONES DE SUSHI.



## INFORMACIÓN:

### **ORIGEN:**

Países Bajos

### **FORMATO:**

24x400g

### **PRESENTACIÓN:**

Vacío



# surimi



ELABORADO A PARTIR DE CARNE MOLIDA DE ABADEJO SIN PRESENCIA DE PIEL O ESPINAS, ES UN PRODUCTO DE SUAVE TEXTURA E INTENSO SABOR.

SUELE UTILIZARSE EN EL RELLENO DE MAKI, CALIFORNIA-ROLL Y DE TOPPING EN NIGIRI.



## INFORMACIÓN:

### **ORIGEN:**

China

### **FORMATO:**

20x500g

### **PRESENTACIÓN:**

Vacío



# tobiko



## *Cypselurus unicolor*

HUEVA DE PEZ VOLADOR.  
DE SABOR SUAVE Y TEXTURA CRUJIENTE.

### INFORMACIÓN:

#### **ORIGEN:**

Letonia

#### **ZONA DE CAPTURA:**

Océano Pacífico Centro-occidental (FAO71)

#### **TIPOS:**

Green  
Orange  
Red  
Black  
Yuzu

#### **FORMATO:**

12x500g

#### **PRESENTACIÓN:**

Bandeja semi-IQF



CAPTURA

# masago



## *Mallotus villosus*

HUEVAS DE CAPELÍN DE COLOR  
BRILLANTE Y SUAVE SABOR.

### INFORMACIÓN:

#### **ORIGEN:**

Islandia

#### **ZONA DE CAPTURA:**

Océano Atlántico Nordeste (FAO27)

#### **TIPOS:**

Wasabi  
Orange  
Red  
Black

#### **FORMATO:**

12x500g

#### **PRESENTACIÓN:**

Bandeja semi-IQF



CAPTURA

SUSHI  
experience

# edamame



## *Glycine max*

SOJA PELADA O EN SU VAINA,  
COCIDAS Y SALADAS.

PARA CONSUMIR SOLAS  
O COMO GUARNICIÓN.



### INFORMACIÓN:

**ORIGEN:**

China

**FORMATO:**

20x500g

**PRESENTACIÓN:**

IQF Bolsa impresa



# wakame



## *Undaria pinnatifida*

ENSALADA DE ALGAS WAKAME SAZONADAS.

ALGA DE SABOR SUTIL Y MARINO,  
DE TEXTURA SEDOSA Y CARNOSA.

DESCONGELAR, SERVIR Y CONSUMIR.



### INFORMACIÓN:

**ORIGEN:**

China

**FORMATO:**

10x1kg

**PRESENTACIÓN:**

Bolsa al vacío



# iki masagi



EL SUSTITUTO VEGANO IDEAL DEL MASAGO.  
SABROSO, SALUDABLE Y CON EL MISMO SABOR  
Y TEXTURA QUE LA HUEVA DE PESCADO.  
ELABORADO A PARTIR DE EXTRACTO DE ALGAS  
SIN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL.



## INFORMACIÓN:

### **ORIGEN:**

Países Bajos

### **FORMATO:**

12x500g

### **PRESENTACIÓN:**

Bandeja



# iki tunini



SAKU DE ATÚN VEGANO ELABORADO A PARTIR  
DE ALGAS SIN INGREDIENTES DE ORIGEN ANIMAL.  
TEXTURA Y SABOR EN CRUDO IDÉNTICO  
AL ATÚN ESPECIAL PARA SUSHI.



## INFORMACIÓN:

### **ORIGEN:**

Japón

### **FORMATO:**

20x560g

### **PRESENTACIÓN:**

2 piezas al vacío



# california-roll

EXKIMO

ELABORADO CON AUTÉNTICO ARROZ JAPONÉS, PRE-CORTADO EN OCHO PORCIONES Y ENVASADO AL VACÍO.

PRODUCTO ULTRACONGELADO PARA PREPARACIÓN AL MICROONDAS.

ROLL DE SALMÓN AHUMADO, AGUACATE Y CEBOLLA MORADA;

ROLL DE LAGOSTINO, AGUACATE Y MAYONESA;

ROLL DE PALITO DE CANGREJO, TAMAGO, IKI MASAGI Y WAKAME;

ROLL PICANTE DE BONITO COCIDO, MAYONESA, SIRIRACHA Y TOGARASHI (ESPECIAS JAPONESAS)



Scan & Play



SUSHI  
experience

# gyozas

EXKIMO

GYOZAS ULTRACONGELADAS CON MODO DE PREPARACIÓN (SARTÉN, VAPOR O FREIDORA) DESTINADO A FACILITAR EL PROCESO EN LA COCINA.

DISPONEMOS DE UN SURTIDO VARIADO DE RECETAS:

VERDURAS  
LAGOSTINO  
POLLO CON VERDURAS  
CERDO CON VERDURAS  
PATO CON VERDURAS  
POLLO-BLACK FUNGUS



## INFORMACIÓN:

**FORMATO:**  
30 piezas/bolsa

**FORMATO:**  
12x600g

**PRESENTACIÓN:**  
Bolsa IQF



SUSHI  
experience



### **Central**

Carrer Braç de la Creu, parcela I, 2-8 · Parc Sagunt I (Sud)  
46520 Puerto de Sagunto · Valencia (ESPAÑA)  
Tel.: + 34 962 61 92 01  
e-mail: info@inlet.es

### **Barcelona**

+34 637 843 889

### **Burgos**

+34 639 353 860

### **Madrid**

+34 610 277 297

### **Sevilla**

+34 647 683 688

### **Valencia**

+34 670 385 374

[www.inlet.es](http://www.inlet.es)