



La promesse de toutes les saveurs du monde



SAKE p.4-10

日本酒

SPIRITUEUX p.11-13

スピリッツ

BIERES p.14-17

ビール

BOISSONS p.18-19

ソフトドリンク

THÉS- MISO p.20

茶-味噌

SAUCES p.21-23

ソース

VINAIGRES p.24

酢

NORI-RIZ p.25-27

米-海苔

EPICES-BASES p.28-32

スパイス

NOUILLES p.33-34

麺

POISSONS p.35

魚

FRUITS DE MER p.36-38

シーフード

SALADES p.39

サラダ

VIANDES p.40-42

肉

DESSERTS p.43-45

デザート

EMBALLAGES p.46-48

プラスチック容器

MATERIEL p.49-51

調理器具

Septembre 2016

■ IMPORTATION DES PRODUITS

Foodex assure une logistique dédiée et très flexible pour garantir le transport des denrées dans **les conditions les plus sûres** depuis n'importe quel endroit du globe.

Un seul objectif : **préserver la qualité, la fraîcheur et la conservation** des produits ainsi que l'optimisation des flux. Foodex utilise les moyens de transport les **mieux adaptés** : avions, bateaux, cargos réfrigérés...

■ STOCKAGE

Nos 8 entrepôts de stockage en tri-températures, situés en Europe (France, Belgique, Suisse, Italie, Espagne, Pologne), ont été conçus pour adapter une réception et conservation spécifique pour chaque type de produit.

Afin d'assurer à notre clientèle des produits sûrs et en conformité avec les exigences réglementaires (et avec leurs exigences spécifiques), notre plateforme, située à Valenton en Ile-de-France, est certifiée **ISO 22000**.

Rotations rapides (moins de 6 semaines) des différentes gammes afin de privilégier leur fraîcheur et d'assurer une traçabilité totale.

■ SÉLECTION ET ORIGINE

Des États-Unis au Japon en passant par l'Europe, les acheteurs Foodex sélectionnent **toutes les saveurs** et les meilleurs produits du bout du monde.

Notre "**Label qualité**" nous permet de représenter les plus grandes marques internationales et réputées. Tous nos produits sont évalués, testés et en parfaite conformité avec la législation européenne.

■ DISTRIBUTION

Nos bases logistiques européennes nous permettent **d'être au plus près de nos clients**, d'acheminer les marchandises dans les meilleures conditions possibles et d'assurer un service commercial le plus adapté.

La distribution s'effectue avec notre propre flotte de camion bi-température ou avec nos partenaires de transport pour un délai moyen **de 24 à 72H**.

Assurer le service à 100%
Afin de répondre au mieux à vos impératifs, nos équipes commerciales multilingues sont à votre **disposition du lundi au vendredi de 8h00 à 18h00**.



CGV

Les photos présentées dans ce catalogue ne peuvent nous engager et ne sont pas contractuelles. Les produits sont présentés à titre d'exemple.



HISTOIRE DU SAKÉ

Les origines du saké sont très anciennes et les premières traces écrites remontent au VIII^{ème} siècle après JC. Cependant, certains historiens pensent que le saké était brassé depuis longtemps déjà par les japonais, avant même qu'il ne soit présenté à la Cour Impériale du Yamato au 4^{ème} siècle après JC, à l'époque où la culture et les technologies chinoises se diffusaient à travers tout le pays. Lorsque le saké a finalement été commercialisé à partir de la période Edo (1603-1867), il était le résultat de la combinaison des multiples techniques de brassage développées à travers le pays et du procédé de fabrication du saké impérial.

C'est à cette époque que les nombreuses variétés et les différentes marques ont émergé préfigurant le monde moderne du saké.

CATÉGORIES DE SAKÉ

Il existe plusieurs dizaines de catégories de saké qui dépendent chacune du mode de fabrication et de sa composition mais on peut cependant diviser le monde du saké en 2 grandes classes :

- Futsushu « standard, de table » : C'est le saké le plus consommé, aucune contrainte de taux de polissage du riz, ni d'additif ne lui est appliqué. Il est le plus souvent consommé chaud.
- Tokutei-meishoshu : équivalent de notre « appellation contrôlée, de qualité supérieure ».

Les appellations contrôlées sont au nombre de 3 :

- Honjozo-shu : polissage du riz à au moins 30%, proportion de koji 15 %, et addition d'alcool distillé avant la filtration. C'est le plus vendu des sakés supérieurs.
- Junmai-shu (« pur riz, sans alcool ajouté ») : autrefois astreint à un polissage du riz de 30 % minimum, il est à présent libre (à condition de préciser le taux sur l'emballage).

Ginjo-shu, qui regroupe les appellations supérieures de saké : Ginjo saké et Daiginjo saké. Ils existent de nombreuses « sous catégories » qui se combinent les unes aux autres, telles que : Yamahai, Kimoto, Nigori, Koshu, Genshu, Muroka...

DÉGUSTATION

Le saké peut être dégusté de différentes manières. Les Ginjo et autres sakés de qualité sont généralement consommés frais ou légèrement frappés. Les Junmai, parce qu'un peu plus acides, sont très agréables à température ou bien légèrement chauffés.

Bien entendu, chaque Saké est unique et peut se déguster de différentes manières dont voici les principales :

- Hiya : Saké servi froid (8 à 12°C), surtout pour les grands crus Ginjo.
- Kan : Saké chauffé, traditionnellement au bain-marie.
- Atsukan : Saké chauffé à environ 50°C, généralement réservé au saké de table.
- Hitohada : Littéralement à « température du corps », c'est-à-dire 36-37°C.

CONSERVATION

Le saké est un produit artisanal, fruit d'une subtile alchimie entre le travail du brasseur et la qualité de l'eau et du riz.

Il est issu d'une fermentation lente et maîtrisée et reste fragile. Le saké gardera toutes ses propriétés gustatives s'il est gardé à l'abri de la lumière et de l'humidité, voire, si cela est possible, réfrigéré.

Cela est particulièrement vrai des Namazaké (sakés non pasteurisés) qui nécessitent encore plus d'attention. Après ouverture, ce saké est à consommer rapidement, dans les 2 ou 3 jours suivants. Enfin, il est à noter que le saké n'est pas un « vin de garde » et que, à part de très rares exceptions (Koshu), il n'existe pas de saké millésimés : un saké se consomme maximum un an après sa date de fabrication.



SAKÉ SHOCHIKUBAI CLASSIC JUNMAI

日本酒 松竹梅クラシック <純米>

Le saké le plus traditionnel de la gamme Takara.
Pour l'apprécier pleinement le servir chaud ou à température ambiante.

Convient parfaitement aux plats légèrement assaisonnés.

Code 160190
18 L
Alcool 15%
«Certif Cachet»

Code 160210
180 ML x 24
Alcool 15%
«Certif Cachet»

Code 160200
750 ML
Alcool 15%
«Certif Cachet»

Code 160970
300 ML x 12
Alcool 15%
«Certif Cachet»

Code 160980
720 ML
Alcool 15%
«Certif Cachet»



SAKÉ KOSHU MASAMUNE

JUNMAI
日本酒 甲州正宗 <純米>

Saké traditionnel et bien équilibré. Parfait pour la cuisine

Code 160120
18 L
Alcool 14%
«Certif Cachet»

SAKÉ JUNMAI GINJO

JUNMAI GINJO
日本酒 松竹梅 <純米吟醸>

Brassé avec un riz poli à plus de 50% et à basse température, le Ginjo est un saké fruité, pure et à la texture soyeuse. Parfait à l'apéritif ou en accompagnement de sashimis & sushi

Code 160280
300 ML x 12
Alcool 15%
«Certif Cachet»

SAKE REI GINJO NAMA

JUNMAI GINJO
日本酒 玲 <吟醸>生

Floral et complexe, ce saké à la fermentation méticuleusement effectuée à basse température développe des parfums envoûtant de ginjo et les notes rafraichissantes d'un saké brut.

code 200626
300ML x 12
Alcool 15%

SAKÉ SIERRA COLD

JUNMAI GINJO
日本酒 シエラ・コールド <純米吟醸>

Le Sierra Cold été brassé à l'aide d'une levure spéciale qui permet d'obtenir des saveurs riches et généreuses de grands sakés. Léger, il se consomme au cours d'un repas ou à l'apéritif.

Code 160250
300 ML x 12
Alcool 12%
«Certif Cachet»

TAKARA USA - LA BRASSERIE

Takara USA, filiale de la société Takara Shuzo, brasse du saké aux Etats-Unis depuis 1982. Utilisant les meilleures techniques de production du saké, du riz de qualité supérieure de la fertile vallée de Sacramento et de l'eau pure de la Sierra Nevada, Takara nous propose une gamme complète, du Sho Chiku Bai Classic, idéale au cours d'un repas et à consommer chaud ou froid, au Ginjo, fin et raffiné, parfait à l'apéritif.

Shirakabegura Sho Chiku Bai 白壁蔵 SAKÉ

SHIRAKABEGURA – LA BRASSERIE

La société Takara Shuzo, plus que centenaire, est très connue au Japon pour ses productions de Mirin, de Shochu ainsi que de saké. Elle produit tous ses sakés de qualité à Nada (Hyogo) dans une toute nouvelle brasserie, Shirakabe, qui produit de façon entièrement artisanale.



SAKÉ PÉTILLANT "MIO" SPARKLING JUNMAI 日本酒 松竹梅「白壁蔵」 "澗" スパークリング

Naturellement pétillant, ses délicates bulles vous emmènent dans le monde subtil du saké; saveurs douces et moelleuses, gourmand et fruité, le MIO est idéale à l'apéritif ou en dessert !

Code 160590
300 ML x 12
Alcool 5%

Code 200612
150 ML x 20
Alcool 5%



SAKÉ NIGORI JUNMAI NIGORI JUNMAI 日本酒 松竹梅「にごり酒」 <純米>

Saké faiblement alcoolisé. Doux et soyeux au palais, corps robuste. Il s'agit d'un saké NIGORI, littéralement "trouble" et donc non filtré. A agiter avant de servir.

Code 160140
240 ML x 12
Alcool 10,5%



SAKÉ TOKUBETSU JUNMAI TOKUBETSU JUNMAI 日本酒 松竹梅「白壁蔵」 <特別純米>

Équilibré et de saveurs riches et douces. Accompagne parfaitement toutes les cuisines japonaises ; Nabe, Shabu-shabu et sushi.

Code 160110
180 ML x 12
Alcool 14,5%



SAKE SCB TARU 上撰松竹梅「樽酒」 Mise en fût et fermentation permettent à ce saké d'avoir un goût fruité et prononcé.

Code 200613
300 ML x 12
Alcool 15%



SAKÉ KIMOTO JUNMAI KIMOTO JUNMAI 日本酒 松竹梅「白壁蔵」 <生酏純米>

Ce saké est fabriqué selon le procédé traditionnel "Kimoto-Zukuri" qui existe depuis l'ère Edo. Grâce à un brassage lent et rigoureux, celui-ci exprime un goût profond et des saveurs de riz douces et moelleuses.

Code 160530
1800 ML
Alcool 15,5%

Code 160540
640 ML
Alcool 15,5%

Code 160090
180 ML x 12
Alcool 15,5%



SAKÉ JUNMAI DAIGINJO 日本酒 松竹梅「白壁蔵」 <純米大吟醸>

Code 200246
1,8L
Alcool 15,5%



SAKÉ KIMOTO GINJO 日本酒 松竹梅「白壁蔵」 <生酏吟醸>

Code 200125
1,8L x 6
Alcool 15,5%



SAKÉ DAIGINJO <MUROKA-GENSHU> DAIGINJO 日本酒 松竹梅「白壁蔵」 <大吟醸>

無濾過原酒
La plus prestigieuse des appellations de saké. Le riz utilisé dans le brassage de ce saké est poli à plus de 50%. Saveurs subtiles et complexes, très parfumé, florale et racé.

Code 160000
640 ML x 6
Alcool 17,5%



SAKE SCB KAN-DOKKURI 酒 松竹梅 爛徳利

Parfait pour le saké chaud. Un gout sec se mariant avec toutes sortes de plats.

Code 160180
200 ML x 20
Alcool 14,5%



SAKE SCB KYOTO 酒 松竹梅 京都

Elaborer avec une eau spéciale de Kyoto appelée Fushimizu. Un saké bien équilibré avec un gout sec et une texture douce.

Code 160170
300 ML x 12
Alcool 13,5%



SAKÉ RIHAKU

JUNMAI
日本酒 純米「李白」
Saké moelleux et de saveurs rondes. Il laisse en bouche une merveilleuse sensation de persistance et l'ensemble procure un très bon umami, une des 5 saveurs fondamentales de l'art culinaire japonais.

Code 161000
720 ML
Alcool 14,8%



SAKÉ NUAGES RÊVEURS

NIGORI JUNMAI
日本酒 特別純米「李白」
< 芳醇にごり >
Saké non filtré et présentant donc un dépôt naturel (lie de saké). Doux en bouche, soyeux et crémeux. Du corps, finale puissante.

Code 161010
720 ML
Alcool 15,5%



SAKÉ ORIGINE DE LA PURETÉ

JUNMAI GINJO GENSHU
日本酒 純米吟醸生原酒「李白」
< 雄町・花酵母仕込 >
Ce saké d'exception non dilué et fabriqué avec le riz Omachi est fermenté à base de levure de fleurs. Son nez très expressif révèle des arômes de kiwi et de litchi. En bouche, sa texture crémeuse diffuse des touches de réglisse noire et de poire. Finale longue.

Code 161040
720 ML
Alcool 16,6%



SAKÉ ROSÉ CARO

NAMA CHOZO
日本酒「李白」生貯蔵 < 華露 >
花酵
母・黒米仕込
Minéral et légère astringence. Belle robe rose pâle, saveurs légèrement acidulées, vivant et enveloppant au palais. Magnifique à l'apéritif ou avec un fromage pointu.

Code 200133
720 ML
Alcool 15,5%
Riz : Gohyakumangoku et kuromai



SAKÉ LE POÈTE ERRANT

JUNMAI GINJO
日本酒 純米吟醸「李白」 < 超特撰 >

Ce saké reste plus d'un an en fût avant d'être embouteillé. Nez fleuri, en bouche frais et franc, finale longue et parfumée. Grande impression d'homogénéité et d'équilibre

Code 161030
720 ML
Alcool 15,2%



Code 161020
300 ML x 12
Alcool 15,2%

RIHAKU - LA BRASSERIE

La brasserie Rihaku Shuzo a été fondée en 1882 dans la ville de Matsue dans la préfecture de Shimane, bien que ce ne soit qu'en 1928 qu'elle ait adopté le nom de « Rihaku ».

Le Saké produit par cette brasserie est en général moelleux et de saveurs rondes. Il laisse une merveilleuse sensation de persistance et l'ensemble procure un bon « umami », une des cinq saveurs fondamentales de la cuisine japonaise.

Rihaku brasse différents types de sakés, du junmai frais et franc au Nigori doux et moelleux en passant par l'élégance du junmai Ginjo. L'habilité des maîtres brasseurs de Rihaku a permis à cette brasserie de remporter plusieurs années de suite de nombreuses médailles d'or.

Pour l'histoire, Rihaku, Poète génial et fécond, résida pendant des années à la cour de l'empereur-Hoang avant d'être victime d'une disgrâce et d'errer d'auberge en auberge à travers tout le pays. S'abandonnant sans réserve à sa passion pour le vin, Li-Po explore alors les étourdissements que procure l'ivresse. « Je bois une bouteille et je peux écrire cent poèmes », aimait-il à dire.

Il meurt à soixante et un an, noyé, dis la légende, en voulant embrasser le reflet de la lune sur l'eau.

Asamai 天の戸

SAKÉ HYOSHO DIAMOND DUST

JUNMAI GINJO USU NIGORI
日本酒 氷晶 ダイアモンド ダスト
純米吟醸うすにごり

Code 200141
720 ML
Alcool 15,5%
Riz : Hoshi Akari



BRASSERIE ASAMAI

Saveurs claires et fraîches, en dépit de l'apparence, avec un bel équilibre entre douceur et acidité.

Brillant avec des produits frais, huîtres et autres fruits de mer crus ou même cuits à la vapeur.

SAKÉ AMANOTO SILKY

JUNMAI NAMAZAKE KINU NIGORI
日本酒 天の戸 絹にごり
純米生酒

Code 200142
720 ML
Alcool 15,5%
Riz : Hoshi Akari



BRASSERIE ASAMAI

Fabriqué avec un Koji blanc, ce qui lui confère une acidité unique et fort différent de la plupart des sakés. non pasteurisé, l'attaque est vive, boisée et légèrement effervescente.

La structure aromatique de ce saké fonctionne étonnamment bien avec les tomates ou les bouillons à base de tomates. Et la nature sauvage de ce saké permet également de belles associations avec la charcuterie fumée ou non.

SAKÉ AMANOTO KURO-KOJI JIKOMI

JUNMAI KURO-KOJI JIKOMI
日本酒 天の戸 黒麹仕込み
純米

Code 200143
500 ML
Alcool 14,5%
Riz : Hoshi Akari



BRASSERIE ASAMAI

Fabriqué avec du Koji noir, qui permet un taux d'acide citrique élevé et l'acidité qui l'accompagne. Full body avant tout, les arômes et parfums grillées, terreux, du Koji noir se diffuse pleinement au palais.

Unique et très agréable.

Magnifique avec des mets légèrement épicés, fromages à pâte dure, ou une viande tout simplement grillée.



純米大吟醸
繊細な味の
ふくらみと滑らかさ

SAKÉ HOMARE KIRIN

JUNMAI DAIGINJO
日本酒 純米大吟醸
「ほまれ麒麟」

Arômes de melon, sec et délicat à la fois, parfums de riz et de fruits.
Parfait avec un sashimi ou un poisson grillé.
Riz : Yamada nishiki et Gohyakumangoku

Code 200134
1,8 L
Alcool 15,6%

Code 200135
720 ML
Alcool 15,6%



特別純米
透明感のある
飲み口と柔軟性

SAKÉ HOMARE KIRIN

TOKUBETSU JUNMAI
日本酒 特別純米
「ほまれ麒麟」

Arôme très léger de riz, touches sucrées, moyennement charpenté,
finale sec.
Riz : Gohyakumangoku

Code 200136
1,8 L
Alcool 14,6%

Code 200137
720 ML
Alcool 14,6%



純米吟醸《山田錦》
華やかな芳香と
ふくよかな深い味わい

SAKÉ KAMBARA YAMADANISHIKI

JUNMAI GINJO
日本酒 純米吟醸
蒲原 山田錦

Full body et débordant de saveur, surtout pour un junmai ginjo de Niigata.
Melon et notes de banane, complexe, à plusieurs niveaux, acidité modérée, idéal avec du jambon crû.
Riz : Yamada Nishiki

Code 200138
1,8 L
Alcool 16,5%

Code 200139
720 ML
Alcool 16,5%

**SAKÉ KIRIN JIJOSHU VINTAGE 2012**

JUNMAI GENSJU
日本酒 純米熟成原酒
「麒麟 時醸酒」

Un sake moelleux : Doux, léger, arôme de caramel, texture crémeuse.
Riz : Koshi tanrei

Code 200140
720 ML
Alcool 17,2%

LA BRASSERIE FUKUCHIYO SHUZO

La Brasserie Fukuchiyo Shuzo a été fondée en 1926 et est située sur l'île japonaise de Kyushu face à la mer Ariake au sud de Saga, à Kashima.

La brasserie distribue ses sakés essentiellement sur un marché local, et s'étend à l'export en quantité limitée.

Cette brasserie d'architecture ancienne est bien conservée et elle a été classée comme monument culturel national.

Producteur de saké parmi les plus fins du Japon, Nabeshima utilise uniquement des techniques anciennes et très artisanales pour ses productions qui sont toutes de types «Ginjo»

Le résultat est des plus complexe et rare du fait des volumes très confidentiels avec moins de 180 000 litres produits par an.

Quasiment impossible à trouver sur le marché même au Japon, Nabeshima signifie littéralement « la terre historique ».



**SAKE NABESHIMA
JUNMAI GINJO MUROKA NAKAKUMI**

「鍋島」 中汲み 純米吟醸 無濾過

La complexité intrinsèque à ce saké révèle d'irrésistibles notes de clous de girofle, de noix grillés et une litanie de fruits d'automne liées ensemble par une partition acidulée.

La bouche révèle un volume étonnant, de la matière, une belle acidité emmenée par une finale longue sèche.

Code 200760

720 ML

Alcool 16%



**SAKE NABESHIMA
TOKUBETSU JUNMAI**

「鍋島」 特別純米

Nez frais, léger, en bouche fraîcheur et parfumé; riches arômes de pomme, fruit de la passion & mangue contrebalancés par des notes de riz et de minéralité saline.

Bien équilibré avec un moelleux modéré et des saveurs plus toniques.

Code 200765

720 ML

Alcool 15%



**SAKE NABESHIMA
JUNMAI GINJO YAMADANISHIKI**

「鍋島」 純米吟醸 山田錦

Une litanie de notes d'agrumes qui se fond dans des arômes d'ananas, de fraises des bois, touche de mangue.

Au palais, riche spectre de toutes les nuances du riz cuit, notes florales avec une finale tout en rondeur qui semble ne plus devoir se terminer. D'un très bel ensemble homogène, ce saké est clairement le fruit du riz le plus fin de l'eau la plus pure.

Code 200763

720 ML

Alcool 16%

Code 200764

1,8 L

Alcool 16%



**SAKE NABESHIMA
JUNMAI DAIGINJO**

「鍋島」 純米大吟醸 45%

Code 200766

720 ML

Alcool 16%



**SAKE NABESHIMA
DAIGINJO (IWC Champion Sake)**

「鍋島」 大吟醸 (IWC チャンピオン・サケ)

Ce saké d'élite saute du verre avec des arômes dominants d'agrumes, yuzu et citron mûr, agrémentés d'un soupçon de pomme. La première impression est celle d'un saké doux et subtilement floral, alors qu'une légère acidité spiritueuse donne de la sapidité. Généreux en alcool, il bourdonne du début jusqu'à la fin du noble raffinement des notes de riz cuits à la vapeur.

Code 200761

720 ML

Alcool 17%

Code 200762

1,8 L

Alcool 17%



**SAKE OZE NO YUKIDOKE
OHKARAKUCHI JUNMAI**
「尾瀬の雪どけ」 大辛口純米

Code 200752
720 ML
Alcool 16%

**SAKE OZE NO YUKIDOKE
JUNMAI GINJO-OMACHI**
「尾瀬の雪どけ」 純米吟醸雄町

Code 200753
720 ML
Alcool 16%

**SAKE RYUJIN
KAKUSHI GINJO GENSHU**
「龍神」 隠し吟醸 原酒

Code 200754
720 ML
Alcool 16%

**SAKE RYUJIN
JUNMAI DAIGINJO
NAMAZUME**
「龍神」 純米大吟醸 生詰

Code 200755
720 ML
Alcool 15%



**SAKE KAMEIZUMI
JUNMAI GINJO NAMAZAKE**
「亀泉」 純米吟醸 兵庫山田錦 生酒

Saké non dilué (« brut de fût ») au nez tout en anis. Au palais il est puissant et poivré avec une belle astringence qui contraste avec la longue finale douce.

Code 200757
1,8 L
Alcool 16,5%

Code 200756
720 ML
Alcool 16,5%

**SAKE KAMEIZUMI
JUNMAI GINJO GENSHU KOIKU 63 GO, NAMAZAKE**
「亀泉」 純米吟醸原酒 高育63号 生酒

Saké non pasteurisé au nez très frais avec de légères notes de levure. La bouche est soyeuse puis profonde, arômes pleins d'ananas et de fruit de la passion, finale fondante et gourmande.

Code 200759
1,8 L
Alcool 16%

Code 200758
720 ML
Alcool 16%



**SAKE MASUIZUMI
JUNMAI DAIGINJO SPECIAL**
「満寿泉」 純米大吟醸SPECIAL

Code 200768
720 ML
Alcool 16%



**SAKE MASUIZUMI
JUNMAI GINJO**
「満寿泉」 純米吟醸

Code 200769
720 ML
Alcool 15,5%



**SAKE MASUIZUMI
DAIGINJO**
「満寿泉」 限定大吟醸

Code 200770
720 ML
Alcool 17%



**SAKE KOKUSHIMUSO
JUNMAI DAIGINJO Hokkaido Limited**
「国士無双」 純米大吟醸 北海道限定

Code 200740
720 ML
Alcool 15,5%



**SAKE KOKUSHIMUSO
JUNMAI COCOO**
「国士無双 虚空」 純米

Code 200741
720 ML
Alcool 12,5%



NIKKA FROM THE BARREL

ニッカ フロム ザ バレル

Issu de l'assemblage des single malts Miyagikyo et Yoichi et d'un whisky de grain unique, Intense, rond et généreux, ce blend ambitieux à fort degré, puissant et maîtrisé, est reconnu pour son originalité.

Code 200258
500 ML
Alcool 51,4%



NIKKA PURE MALT RED

ニッカ ピュアモルト レッド

Cet assemblage de malts contient un fort pourcentage de single malt Sendai ce qui contribue à la finesse et l'élégance de ce grand classique de chez Nikka.

La bouche fine et onctueuse oscille entre l'orge maltée légèrement fumée et le miel.

Code 200259
500 ML
Alcool 43%



NIKKA PURE MALT WHITE

ニッカ ピュアモルト ホワイト

Version tourbée et d'une grande onctuosité élaborée par la distillerie Nikka.

La bouche, fine et onctueuse, dévoile des notes fumées et végétales puis se développe sur la réglisse.

Code 200260
500 ML
Alcool 43%



NIKKA COFFEY MALT

ニッカ カフェモルト

Un Coffey Malt riche et boisé, qui surprend par sa texture en bouche unique. Style : Gourmand, rond. Nez : Tatin de poire, banane, gâteau de riz, vanille. Bouche : Pâtissier, fruits secs (raisins), maïs. Finale : Popcorn, caramel, cannelle.

Code 200835
700 ML
Alcool 45%



NIKKA COFFEY GRAIN

ニッカ カフェグレイン

Elaboré à partir d'une majorité de maïs provenant des alambics « Coffey », entre Bourbon et Scotch, il peut se boire sec, sur glace, allongé d'eau, de soda ou utilisé comme base de cocktail notamment pour réaliser un Perfect Manhattan.

Code 200834
700 ML
Alcool 45%



WHISKY TOGOUCHI PREMIUM

ウイスキー戸内プレミアム

Alcool 40%

Code 201520
700 ML



RYOMA
JAPANESE RUM

RHUM JAPONAIS RYOMA
黒糖ラム
7 ANS D'AGE

Code 200414
700 ML
Alcool 40%



White Oak

WHISKY AKASHI BLEND
あかしブレンド

Code 200413
500 ML
Alcool 40%

Elaboré à partir de jus de canne fraîchement pressé, ce rhume provient de Kikusui, une distillerie de rhum située au sud de l'archipel sur l'île de Shikoku à Kuroshio, connu pour être le plus ancien producteur de cannes à sucre du Japon.



YUZU LIQUEUR
"YUZU NO KIMOCHI"
 LIQUEUR A BASE DE YUZU
 和りきゅーる 寶 高知柚子のお酒
 「柚子のきもち。」

Liqueur à base de Yuzu et de Shochu.
 Saveurs subtiles et acidulées de citron
 et mandarine sauvage.

Code 160560
 500 ML x 6
Alcool 12,1%



SHOGA UMESHU
 LIQUEUR A BASE DE GINGEMBRE
 & UMESHU
 こだわり梅酒 寶 「生姜梅酒」

L'alliance des saveurs épicées du
 gingembre et du caramélisé de
 l'umeshu.

Code 160550
 500 ML x 6
Alcool 12,5%



PLUM WINE
 TAKARA PLUM
 梅酒 「タカラプラム」

L'Umeshu est une liqueur de prunes de l'abricotier du Japon.
 Servi sec, avec des glaçons (rokku, de l'anglais rock) ou dilué
 dans l'eau (le plus souvent gazeuse) ou du soda,
 l'Umeshu est très apprécié pour son parfum caractéristique
 et sa saveur fruitée et sucrée. Il est souvent appelé vin de
 prune.

Code 160230
 750 ML x 6
Alcool 10%



Code 160240
 5 L
Alcool 10%



EIKUN - GINJO YUZU SHU
 英勲 吟醸柚子酒 < 柚子 + 吟醸酒 >
 Liqueur de Yuzu à base de saké Ginjo.
 500 ML
Code 200954
Alcool 12%



EIKUN - GINJO UME SHU
 英勲 吟醸梅酒 < 梅 + 吟醸酒 >
 Liqueur Prune à base de saké.
 500 ML
Code 200953
Alcool 16%

VINS



VIN SPIRIT OF SUSHI
 寿司ワイン 〈白〉
Code 200633
 250 ML x 24
Alcool 12,5%



VIN OROYA
 寿司ワイン 〈白〉

Parfait avec des sushis.
 Oroya est le fruit du travail de l'oenologue
 japonaise Yoko Sato et du coupage de trois
 cépages: l'Airen, le Macabéo et le
 Moscatel.
 La robe est jaune citron, lumineuse. En
 bouche, touches de pomme et de pêche
 sur le bouquet parfumé du Moscatel.

Code 160290
 750 ML x 6
Alcool 11,5%



SOL LUCET KOSHU 2012
 KOSHU 100%
 ソルルケット 甲州白ワイン

Ce vin blanc a des saveurs pures,
 naturelles et authentiques. On y
 retrouve des petites touches
 citronnées, semblables au Kabosu,
 Mikan (oranges japonaises) et Yuzu.
 Il y a un bon équilibre entre goût
 fruité et acidité, ce qui donne des
 saveurs fraîches.
 C'est un vin frais, délicat, et sec,
 profond.

Code 200767
 750 ML
Alcool 12%

LE SHOCHU

Le shochu est un alcool blanc s'apparentant à la Vodka. Titrant entre 20 et 45° et distillé à partir de différents ingrédients tels que la patate douce, le riz, l'orge ou encore le sucre brun. Il est extrêmement populaire au Japon et se boit aussi bien "straight" que "on the rocks" ou encore en cocktail.

Il semblerait que le Shochu soit arrivé d'Asie du Sud est par les Iles Ryu-Kyu (Okinawa) qui continue d'ailleurs de distiller une variante locale (Awamori) à base de riz long alors que le riz cultivé au Japon est un riz court (Japonica). Un peu plus au nord d'Okinawa, Kyushu constitua alors la terre d'origine du Shochu Japonais mais fût cette fois distillé à base de patates douces, une culture emblématique de la région.

Aujourd'hui, il existe autant de Shochu qu'il existe de céréales ou végétaux; sarrasin, shiso, orge, riz, patates douces...



SHOCHU WAKAMURASAKI NO KIMI

ORGE & SHISO
しそ焼酎「若紫ノ君」

Distillation d'orge et de Shiso. Arômes de menthe fraîche et d'anis mêlés.

Code 160470

500 ML

Alcool 20%



SHOCHU YOKAICHI

RIZ
本格焼酎「よかいち」<米・吟仕込>

Distillation de riz. Arôme agréable de riz. A déguster Straight ou on the rocks.

Code 160430

500 ML

Alcool 25%



SHOCHU TOWARI

SARRAZIN
そば焼酎「十割」～そば全量～

Distillation de sarrasin. Fumé et tourbé comme un single Malt

Code 160830

500 ML

Alcool 25%



SHOCHU IKKOMON

PATATE DOUCE
全量芋焼酎「一刻者」

Distillation de patates douces. Arôme complexe, à apprécier straight ou on the rocks.

Code 160490

500 ML

Alcool 25%



SHOCHU IKKOMON AKA

PATATE DOUCE
全量芋焼酎「一刻者」<赤>

Distillation de patates douces sucrées. A apprécier straight ou on the rocks.

Code 200614

500 ML

Alcool 25%



SHOCHU JAPAN

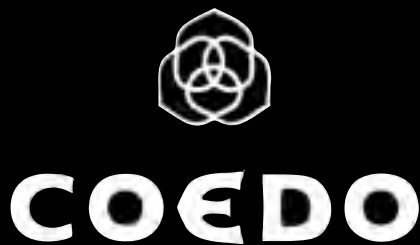
焼酎「JAPAN」

Multiple distillation. Idéal en cocktail. La Vodka japonaise.

Code 160440

700 ML

Alcool 25%



En japonais COEDO veut littéralement dire « petite Tokyo », d'après le nom ancien de Tokyo, « Edo ». COEDO est aussi le surnom de Kawagoe, une ville de la préfecture de Saitama située dans la grande banlieue de Tokyo. Avant l'émergence du Tokyo moderne, Kawagoe a été influente dans le domaine des arts et de l'agriculture. Les bières artisanales COEDO portent ainsi en elles la tradition et les métiers du Japon ancien dans l'ère moderne. Les brasseurs de COEDO perfectionnent leur expertise de brassage dans la pratique et la connaissance de la culture ancestrale japonaise. COEDO est une brasserie qui a également ses racines dans des pratiques agricoles consciencieuses et depuis 1970 la société COEDO est pionnière dans la distribution de produits agricoles en circuit court ainsi que la production biologique.

La bière est belle comme la vie est belle.

COEDO capte l'esthétique japonaise du design, de l'artisanat et du goût.
Shigeharu (Haru) Asagiri - Président



Ale
Imperial Sweet Potato Amber
Brassée à base de patates douces Kintoki grillées de la préfecture de Saitama.

Cette « Imperial Amber » délivre un équilibre parfait entre une douce richesse et l'amertume terreuse du houblon. Avec des touches de caramel, de patates douces & de houblon, la Beniaka contente tous les sens.

Matières premières :
Malts : Pilsner Malt, Sauer Malt , Munich Malt , Amber Malt, Black Malt
Patates douces grillées Kintoki
Houblons: Merkur, Centennial, Citra

BENIAKA 7% vol.
Patate douce, orge, malt et houblon
小江戸ビール紅赤

Code 200021
333 ML x 24

Slow aged premium lager :
L'éclat rougeâtre et ambré caractérisent cette bière mûrie et fabriquée en fermentation lente. Elle délivre en bouche des arômes doux de patates douces rôties, des notes de chocolat, de figues sèches, et de caramel.



コ
エ
ド
ビ
ール



Lager
Black Lager

Avec une belle robe noire comme le jais, Shikkoku offre des arômes d'expresso fumé, des notes de malt discrètes, en bouche, gouléant. Saveurs riches et torréfiées, équilibrées et finale tout en houblon.

Matières premières :
Pilsner Malt, Munich Malt, Weizen Malt, Dinkel Malt, Black Malt, Chocolate Malt, Karamelmalt Dunkel, Sauer Malt
Houblon: Aurora

SHIKKOKU 5% vol.
Malt et houblon
小江戸ビール漆黒

Code 200208
333 ML x 24

Lager brune
Lager est un terme générique qui désigne des bières à fermentation basse. Sa couleur brune est due à deux malts noirs.
Shikkoku est un mot japonais qui évoque le noir profond de la pierre précieuse Onyx .



BEER BEAUTIFUL



コエドビール



Ale
White beer (Hefe Weizen)

La Shiro est élégante. Une bière légère mais pleine de saveurs, notes de banane, clous de girofle, fruits tropicaux et blé. Shiro est une beauté de la bière avec une note finale de houblon.

Matières premières :
Malts: Pilsner Malt, Weizen Malt, Sauer Malt
Houblon: Saphir

SHIRO 5,5% vol.
Malt et houblon
小江戸ビール白

Code 200023
333 ML x 24

Le mot Shiro veut dire blanc en japonais, il fait référence au type de bière blanche Hefeweizen qui est immédiatement reconnaissable à sa teinte lumineuse. Les levures sont spécifiquement sélectionnées pour leurs capacités à faire ressortir les arômes sucrés de bananes, de poires et les quelques notes de clou de girofle qui donnent vie à l'agréable présence veloutée du blé.



Lager
India Pale Lager

Robe cuivrée et lumineuse avec des arômes agréables de malt, de houblon, de miel et d'agrumes. En bouche, légères notes de miel et douceur du malt, finale amertume de terre sèche. Moyennement corsée, très désaltérante.

Matières premières :
Malts: Pilsner Malt, Munich Malt, Carapils Malt, Caramunich, Karamelmalt Dunkel, Sauer Malt
Houblon: Magnum, Nelson Sauvin, Motueka, Galaxy

KYARA 5,5% vol.
Malt et houblon
小江戸ビール伽羅

Code 200207
333 ML x 24

India Pale Lager (IPL) est un style de bière à fermentation haute d'origine anglaise qui tire sa particularité par l'utilisation de houblon en quantité.

Kyara désigne en japonais une couleur légèrement brune et dorée, teintée de rouge, comme cette bière fabriquée à partir de six malts différents. La teneur en alcool est légèrement supérieure à la moyenne et sa saveur est ronde et moyennement corsée.



Lager
Pils

Une pils japonaise nette et précise, corps léger et une amertume équilibrée de houblon. Cette bière est à essayer en début de repas pour ouvrir le palais. Grandiose avec des sushis.


Matières premières :
Malts: Pilsner Malt, Sauer Malt
Houblons: Styrian Golding, Aurora, Merkur

RURI 5% vol.
Malt et houblon
小江戸ビール瑠璃

Code 200022
333 ML x 24

En japonais ruri est la couleur d'un ciel bleu clair, ce nom est tiré du mode de brassage qui permet la production d'une bière claire et dorée.

La bière pils, également appelée pilsener, pilsen ou pilsner, du nom de la ville Plzeň en République tchèque (Pilsen en allemand), est un type de bière blonde et limpide, de fermentation basse.


COEDO



BIÈRE UIJIN BLOND YUZU
ウイジンビール

Code 200907
330 ML x 24
Alcool 6,5%



BIÈRE UIJIN
ウイジンビール

Code 200747
330 ML x 24
Alcool 6%



BIÈRE OWA AMBREE

BIÈRE OWA AMBREE
欧和ビール アンバー

Code 160340
330 ML x 24
Alcool 5,5%



BIÈRE OWA BRUNE

BIÈRE OWA DARK
欧和ビール ダーク

Code 160344
330 ML x 24
Alcool 8%



BIÈRE SAPPORO
«SILVER CAN»
サッポロ シルバー 缶

Code 160300
650 ML x 12
Alcool 5%



BIÈRE SAPPORO
«SILVER CAN»
サッポロ 本

Code 160310
330 ML x 24
Alcool 5%





BIÈRE IKI
Yuzu et Sencha (thé vert)
生〈イキ〉ビール
柚子・煎茶風味 瓶

Code 111301
330 ML x 24
Alcool 4,5%



BIÈRE IKI
Gingembre et thé vert
生〈イキ〉ビール
ジンジャー・煎茶風味 瓶

Code 200092
330 ML x 24
Alcool 5,5%



BIÈRE KIRIN
キリン一番搾り 瓶
Code 160380
330 ML x 24
Alcool 5%



BIÈRE KIRIN
キリン一番搾り 瓶
Code 160390
500 ML x 20
Alcool 5%

100% malt, first press beer.

BIÈRE PRESSION KIRIN
キリン一番搾り
Fût de 30 L
Alcool 5%
Code 200712



BIÈRE KIRIN
キリン一番搾り 瓶
Code 160400
330 ML x 24
Alcool 5%



BIÈRE KIRIN
キリン一番搾り 瓶
Code 160420
500 ML x 24
Alcool 5%



JAPAN'S #1 BEER

Asahi



BIÈRE ASAHI
アサヒ スーパードライ
Code 160020
330 ML x 24
Alcool 5%



BIÈRE ASAHI
アサヒ スーパードライ
Code 160050
500 ML x 20
Alcool 5%



BIÈRE ASAHI
アサヒ スーパードライ
Code 160130
330 ML x 24
Alcool 5%



BIÈRE ASAHI
アサヒ スーパードライ
Code 160031
500 ML x 24
Alcool 5%



TAO VITALITY VERT
 タオ バイタリティ グリーン
Code 200161
 250 ML x 24



TAO ENERGY ROUGE
 タオ エナジー レッド
Code 200162
 250 ML x 24



TAO SERENITY ORANGE
 タオ セレニティ オレンジ
Code 200163
 250 ML x 24



TAO HYDRATATION ROSE
 タオ ハイドレーション ピンク
Code 200164
 250 ML x 24



TAO FRUIT ENERGIZER BLANC
 タオ エネジャイザー ホワイト
Code 200171
 250 ML x 24



TAO PURE INFUSION GREEN TEA
 タオ ハーブティ グリーンティ
Code 200982
 250 ML x 24



TAO PURE INFUSION WHITE TEA
 タオ ハーブティ ホワイトティ
Code 200981
 250 ML x 24



TAO PURE INFUSION ROOIBOS TEA
 タオ ハーブティ ロイボスティ
Code 200984
 250 ML x 24



TAO PURE INFUSION BLACK TEA
 タオ ハーブティ ブラックティ
Code 200983
 250 ML x 24

Arizona



ARIZONA GREEN TEA GINSENG HONEY
 アリゾナ グリーンティ ジンセンハニー
Code 110200
 500 ML x 12



ARIZONA WHITE TEA BLUEBERRY
 アリゾナ ホワイトティ ブルーベリー
Code 110210
 500 ML x 12



ARIZONA PEACH ICE TEA
 アリゾナ ピーチアイスティ
Code 110220
 500 ML x 12



ARIZONA GREEN TEA POMEGRANATE
 アリゾナ グリーンティ ザクロ
Code 110230
 500 ML x 12



ARIZONA LEMON ICE TEA
 アリゾナ レモンアイスティ
Code 110240
 500 ML x 12

mangajo
happy healthy days



ACAI-BERRY
アサイー&グリーンティー

Code 110130
250 ML x 12



RAISIN ET ROOIBOS
ルイボス&葡萄ジュース

Code 110140
250 ML x 12



GRENADE
ざくろ&グリーンティー

Code 110170
250 ML x 12



CITRON
レモン&グリーンティー

Code 110150
250 ML x 12



BAIES DE GOJI
ゴージ&グリーンティー

Code 110160
250 ML x 12

POKKA



THÉ VERT JAPONAIS
緑茶 (無糖)

Code 171260
500 ML x 24
Pokka



THÉ OOLONG
ウーロン茶 (無糖)

Code 171250
500 ML x 24
Pokka



THÉ VERT AU JASMIN
ジャスミン緑茶

Code 171270
500 ML x 24
Pokka



THÉ VERT JAPONAIS
緑茶 (無糖)

Code 170260
300 ML x 24
Pokka



THÉ OOLONG
ウーロン茶 (無糖)

Code 170250
300 ML x 24
Pokka



THÉ AU LYCHEE
ライチティー

Code 171300
330 ML x 24
Pokka



THÉ VERT AU JASMIN
ジャスミン緑茶

Code 171240
300 ML x 24
Pokka



THÉ AU MELON
メロンティー

Code 171320
300 ML x 24
Pokka



ALOE VERA PECHE
果肉入り アロエドリンク
<ピーチ果汁ベース>

Code 171390
300 ML x 24
Pokka

Boisson typiquement japonaise et originale, de véritables morceaux de d'aloé vera pourront être dégustés dans cette boisson parfumée à la pêche.



RAMUNE LIMONADE JAPONAISE
ラムネ

Code 144200
200 ML x 24

La limonade ramune (à prononcer : "lamouné") est le rafraîchissement de l'été au Japon.

Les bouteilles de ramune sont en verre, fermées par une bille - un système appelé Codd Neck. Le goulot est simplement fermé par la pression exercée par le dioxyde de carbone.

On ouvre la bouteille en poussant la bille avec un petit instrument. Consommer une ramune est littéralement un jeu d'enfant : il faut coincer la bille dans l'encoche prévue à cet effet pour pouvoir boire. C'est un geste à prendre, que tous les Japonais connaissent.

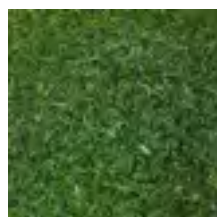


THÉ VERT / SENCHA

煎茶

Code 200221
1 KG

Code 200963
500 G

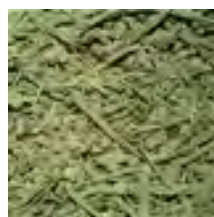


THÉ VERT KONACHA

粉茶

Code 138020
1 KG

Code 200964
500 G



THÉ VERT GENMAICHA BANCHA

玄米茶

Code 138070
1 KG

Code 200967
500 G



THÉ VERT EN POUDRE MATCHA - BIO - JAPON

抹茶 BIO

Code 200222
1 KG

Code 200966
500 G



THÉ VERT HOJICHA - BIO

焙じ茶 BIO

Code 138040
1 KG / 12 pqts

Code 200965
500 G / 16 pqts

Le sencha est soumis à un bain de vapeur de 15 à 45 secondes pour arrêter l'oxydation. Puis les feuilles sont roulées et séchées.

Le goût résultant est plus vert que les thés chinois, presque un goût d'herbe ou d'algue. L'infusion est très verte et assez amère.

Les variantes de thés moulus sont simplement appelées *konacha* (粉茶 littéralement : *thé en poudre*). Le taux élevé de catéchine (un flavonoïde) qu'il contient est une conséquence de la taille très fine de la poudre du *konacha*.

Le *genmaicha* (玄米茶, littéralement « thé de riz brun ») est un thé vert mélangé à des grains de riz grillés. Son goût est doux et agréable, combinant le goût d'herbe fraîche du thé vert avec la saveur de noisette du riz soufflé.

Le matcha est une poudre très fine de thé vert moulu. Il est utilisé pour la cérémonie du thé japonaise et comme colorant ou arôme naturel avec des aliments.

Le thé torréfié, appelé *Hojicha*, a des saveurs boisées et torréfiées qui évoquent ainsi le café. Sa liqueur a également des saveurs caramels. Son infusion a une couleur bronze, tendant parfois vers le noir.



THÉ VERT EN FEUILLES

抹茶入 煎茶 《ギフト缶入》

Code 200968
50g
MACHA



THÉ GENMAICHA

抹茶入 玄米茶 《ギフト缶入》

Code 200969
50g
MACHA



THÉ GRILLÉ BRUN HOJICHA EN SACHET

焙じ茶 ティーバッグ

Code 138120
12 x 16 sachets

Takaokaya



THÉ VERT SENCHA EN SACHET

煎茶 ティーバッグ

Code 138130
160 pcs

Takaokaya



THÉ GENMAICHA EN SACHET

玄米茶 ティーバッグ

Code 138140
160 pcs

Code 138110
12 x 16 sachets

Takaokaya



MISO BLANC

白みそ Shiro miso

Code 132510
1 KG
«Certif Cacher»



MISO ROUGE

赤みそ Aka miso

Code 132530
1 KG
«Certif Cacher»



MISO BLANC

白みそ Shiro miso

Code 132500
20 KG
«Certif Cacher»



MISO ROUGE

赤みそ Aka miso

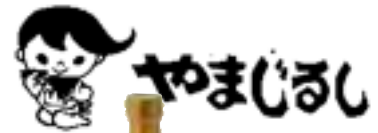
Code 132520
20 KG
«Certif Cacher»



SAIKYO MISO BLANC

西京タイプ
プレミアム 白みそ

Code 132540
2,27 KG



JUS YUZU 100%
ゆず 100% 果汁
Code 133210
1,8 L



**ASSAISONNEMENT À
BASE DE YUZU**
SAUCE VINAIGREE A
BASE D'AGRUMES
ゆず香汁

Code 145810
750 ML
Yamajirushi

Code 145800
157 ML
Yamajirushi



PONZU SOY SAUCE
SAUCE SOJA VINAIGREE
À BASE D'AGRUMES
ぼん酢醤油 (ゆずぼん)
Code 145860
1,9 L
Yamajirushi



PONZU
SAUCE VINAIGREE À
BASE D'AGRUMES
ぼん酢
Code 145850
1,9 L
Yamajirushi



YUZU KOSHO
«YUZU IT»
柚子こしょう
ぼん酢
(液体タイプ)
Code 145820
148 ML
Yamajirushi



SAUCE MANGUE
MANGO SAUCE
マンゴーソース
Code 175051
295 ML x 6



**DRESSING AU
WASABI ET AU YUZU**
わさび&柚子風味
和風 ドレッシング
Code 133030
1 L
Nihon Shokken



**DRESSING AU
SESAME**
ごま ドレッシング
Code 133260
1 L
Nihon Shokken



**MAYONNAISE
JAPONAISE**
マヨネーズ
Code 145251
520 GR
Kewpie



**MAYONNAISE
JAPONAISE**
マヨネーズ
Code 201012
500 ML



SAUCE PIMENT
HOT CHILI SAUCE
辛口 チリソース
Code 170320
680 GR
Golden Mountain



SAUCE PIMENT
SWEET CHILI SAUCE
甘口 チリソース
Code 200053
730 ML
Mae Ploy



SAUCE PIMENT SRIRACHA
HOT CHILI SAUCE
スリラチャ 辛口 チリソース
Code 170360
750 GR
Golden Mountain



SAUCE PIMENT SRIRACHA
HOT CHILI SAUCE
スリラチャ 辛口 チリソース
Code 200601
750 GR
Flying Goose



KIMCHI SAUCE
SAUCE À L'AIL & PIMENT
キムチの素 (業務用タイプ)
Code 133040
1,8 L
Tassya

Sweet and Spicy



PATE DE SOJA PIMENTÉ
コチュジャン
Code 120510
500 GR
Sempio



SAUCE PIMENT
SWEET CHILI SAUCE
甘口 チリソース
Code 122731
240 GR
Lee Kum Lee



SAUCE PIMENT À L'AIL
SWEET CHILI SAUCE
ガーリック チリソース
Code 170390
375 ML
Lee Kum Lee



SAUCE HUITRE
OYSTER FLAVOUR
オイスター ソース
Code 122720
2,27 KG
Lee Kum Lee



SAUCE POISSON
NUOC MAM SAUCE
ニョクナム (魚醤)
Code 123430
720 ML
Tiparos



SHIRO DASHI DE BONITE
白だし
(base pour soupe, assaisonnement, marinade)
Code 200587
1,8 L
YAMAKI



SAUCE YAKISOBA
焼きそばソース
Code 133201
1,8 L
Tassya



SAUCE YAKINIKU
焼き肉ソース
Code 133240
1,6 L
Tassya



SAUCE TSUYU
つゆ (鰹一番だし)
Code 145870
1,9 L
Yamajirushi



TERIYAKI SAUCE
照り焼きソース
Code 192020
2 KG
Nihon Shokken



SAUCE SANZOKU YAKI NO TARE
山賊焼きのたれ
Code 180760
2 KG
Nihon Shokken



SAUCE YAKINIKU BARBECUE
焼肉バーベキューソース
Code 192040
2 KG
Nihon Shokken



SAUCE BARBECUE
HOI SIN SAUCE
ホイシン 中華風BBQソース
Code 200091
575 GR
Amoy



SAUCE OKONOMIYAKI
お好み焼きソース
Code 133180
2,1 KG
Otafuku



SAUCE TONKATSU
とんかつソース
Code 133000
1,8 L
Bulldog



SAUCE TONKATSU
とんかつソース
Code 120420
1,8 L
Tassya



SAUCE POUR ANGUILE
うなぎのタレ Unagi sauce
Code 192030
2 KG
Nihon Shokken



SAUCE TERIYAKI
照り焼きソース
Code 133140
2,5 L
Shoda



SAUCE YAKITORI
焼き鳥ソース
Code 133220
2,5 L
Shoda




CREAMY SHIO KOJI SAUCE
クリーミー塩麹ソース
Code 200883
1,18 KG



SAUCE MISO YUZU
柚子味噌ソース
Code 200885
946 ML

SAUCES DE SOJA

 **SHODA SHOYU CO.,LTD.**



SAUCE SOJA SANS OGM

濃口醤油 (GMOフリー) Koikuchi Shōyu

Code 132050
18 L
Shoda Japon

Code 132090
1 L
Shoda Japon

Code 180010
500 ML x 20
Shoda Japon

SAUCE SOJA LIGHT

減塩醤油
Gen-en Usukuchi Shōyu

Code 132110
18 L
Shoda Japon

SAUCE SOJA SUCRÉE

すしソース
(うなぎ蒲焼のたれ)

Code 145840
1,9 L
Yamajirushi «Certif Cacher»



SAUCE SOJA (USA)

濃口醤油 Koikuchi Shōyu

Code 132020
19 L
Yamasa
Certif casher

SAUCE SOJA CLAIRE(JAPON)

薄口醤油 Usukuchi Shōyu

Code 132010
1,8 L
Hihashimaru

SAUCE SOJA SUCRÉE

甘口醤油 Amakuchi Shōyu

Code 180161
15 KG
Shoda Japon



TAMARI SHOYU GLUTEN FREE

たまり醤油 グルテンフリー

Code 180570
500 ML
ICHIBIKI

SAUCE SOJA SANS OGM (JAPON)

濃口醤油 (GMOフリー)
Koikuchi Shōyu

Code 132030
150 ML
Shoda Japon

SAUCE SOJA SUCREE (UK)

甘口醤油
Amakuchi Shōyu

Code 200365
10 ML x 800
Shoda

SAUCE SOJA SALEE (UK)

濃口醤油

Code 200366
10 ML x 800
Shoda



SAUCE SOJA MINI PACK SANS OGM (JAPON)

濃口醤油 (GMOフリー)
ミニパック

Code 180050
6,8 ML x 200 / 10
Shoda Japon

SAUCE SOJA SANS OGM (JAPON)

濃口醤油 (GMOフリー)
ミニパック

Code 180000
15 ML x 250 / 2
Shoda Japon

SAUCE SOJA TAREBIN SANS OGM (JP)

濃口醤油 (GMOフリー)

たれびん
Code 132200
15 ML x 100 / 10
Shoda Japon

SAUCE SOJA SUCRÉE TAREBIN SANS OGM (JP)

甘口醤油 (GMOフリー)
たれびん

Code 180150
15 ML x 100 / 10
Shoda Japon

VINAIGRE



VINAIGRE DE RIZ SHIRAGIKU

米酢 白菊

Acidité: 4.5%

Le vinaigre de riz Shiragiku a un goût doux et charpenté qui diffuse pleinement les saveurs et les arômes du riz. Parfait pour le sushi, il est l'un des vinaigres les plus populaires parmi les chefs.

Code 135000

20 L

Mizkan



VINAIGRE DE CÉRÉALES SUEHIRO

穀物酢 末広

Acidité: 4.2%

Le vinaigre de céréales suehiro a une saveur douce et légère. Il s'utilise pour toutes les cuisines, japonaises bien sûr mais aussi occidentales ou chinoises.

Code 135010

20 L

Mizkan



VINAIGRE PRÉPARÉ POUR SUSHI AWASEZU

合わせ酢 JS-47 Awasezu

Le vinaigre pour sushi le plus populaire. Déjà prêt, il peut être utilisé pour n'importe quel type de sushi.

Code 135091

18 L

Mizkan



VINAIGRE PRÉPARÉ POUR SUSHI AWASEZU

合わせ酢 JS-ALPHA Awasezu

Le vinaigre pour sushi JS ALPHA prêt à l'emploi, diminue le dessèchement du riz à température ambiante et en froid positif.

Code 135081

18 L

Mizkan



VINAIGRE DE RIZ YUMAI

米酢 優米 (GMOフリー)

Fabriqué à partir de 100% de riz.

Saveurs riches et douces de riz. Sans OGM.

Code 135060

20 L

Mizkan



VINAIGRE DE RIZ TAMANOI

Sakura Vinegar

米酢 タマノイ酢

Code 200653

20 L

Tamanoi



MIRIN



TAKARA MIRIN

タカラみりん

Takara Mirin est un des ingrédients les plus utilisés dans la cuisine japonaise. Le mirin est probablement plus connu en tant qu'ingrédient de base pour la sauce Teriyaki. Il peut-être aussi bien utilisé dans les sautés pour faire ressortir les saveurs des ingrédients que dans beaucoup de dressings ou sauces.

Code 134040

18 L

Takara

Alcool 12%



Code 134080

500 ML

Takara

Alcool 12%



TAKARA MIRIN-FUMI

タカラみりん風味

Le Takara Mirin Fumi est un mirin sans alcool créé spécialement pour les établissements ou des économies de coûts sont recherchées. Alcool : N/A

Code 134020

19 L

Takara





ALGUES YAKINORI GOLD
焼き海苔 ゴールド JAPON

Code 136160
50 feuilles



ALGUES YAKINORI MIYABI
焼き海苔 雅 JAPON

Code 136140
50 feuilles



ALGUES YAKINORI AYA
焼き海苔 彩 JAPON

Code 136150
50 feuilles



ALGUES YAKINORI PREMIUM
焼き海苔 プレミアム CHINE

Code 136420
50 feuilles



ALGUES YAKINORI GRADE A 焼き海苔
Aグレード CHINE

Code 136440 - 100 feuilles



ALGUES YAKINORI GRADE B
焼き海苔 Bグレード CHINE

Code 136450
50 feuilles

ALGUES YAKINORI HATSUZUMI
焼き海苔 初摘み JAPON

Code 176240 - 10 feuilles

GRADE A PRÉ-CUT 1/2 (MAKI)
Code 136300 - 200 feuilles

GRADE A PRÉ-CUT 1/3 (MAKI)
Code 136310 - 300 feuilles

GRADE A PRÉ-CUT 1/6 (GUNKAN)
Code 136410 - 600 feuilles

GRADE C PRÉ-CUT 1/20 (BANDES)
code 136320 - 2 000 feuilles



ALGUES YAKINORI GRADE C
焼き海苔 Cグレード CHINE

Code 136330 - 50 feuilles

GRADE C PRÉ-CUT 1/20 (BANDES)

Code 136320 - 2000 feuilles



ALGUES YAKINORI CASHER
焼き海苔 コーシャー CHINE

Code 136290 - 50 feuilles



ALGUES YAKINORI HATSUZUMI
焼き海苔 初摘み JAPON

Code 176240
10 feuilles



ALGUES SOUS FILM POUR ONIGIRI
おにぎりシート

Code 200823
100 pièces

FEUILLES DE SOJA

SOY CREPE :
FEUILLES DE COULEUR À BASE D'OEUF ET DE SOJA POUR MAKI



SOY CREPE / FEUILLES DE SOJA ROSE 豆シート ピンク

Code 145160 - 20 feuilles

SOY CREPE / FEUILLES DE SOJA VERT 豆シート グリーン

Code 145170 - 20 feuilles

SOY CREPE / FEUILLES DE SOJA JAUNE 豆シート イエロー

Code 145180 - 20 feuilles

SOY CREPE / FEUILLES DE SOJA ORANGE 豆シート オレンジ

Code 145190 - 20 feuilles

SOY CREPE / FEUILLES DE SOJA SÉSAME 豆シート ごま

Code 145200 - 20 feuilles



Etablie en 1890, Takaokaya a traversé 125 années d'histoire en faisant connaître la nori dans le monde entier. Depuis la découverte du Dr Brew Baker, le président de Takaokaya, Monsieur Takaoka Masanori a été le pionnier dans la culture du nori en Chine, Takaokaya devint la première société japonaise de l'histoire à s'implanter hors du Japon pour la culture et la production, Takaokaya fut aussi la première société à implanter une usine de grillage de feuilles sur le territoire américain en 1986 et au Mexique en 2010. Takaokaya à 3 filiales : Etats Unis, Chine et Mexique, 2 représentations commerciales : New York et Paris.



FEUILLE DE SOJA JAUNE

豆シート イエロー

Code 200974
20 feuilles



FEUILLE DE SOJA NOIRE

豆シート ブラック

Code 200975
20 feuilles



FEUILLE DE SOJA ORANGE

豆シート オレンジ

Code 200976
20 feuilles



FEUILLE DE SOJA ROSE

豆シート ピンク

Code 200977
20 feuilles



FEUILLE DE SOJA VERTE

豆シート グリーン

Code 200978
20 feuilles



FEUILLE DE SOJA SÉSAME

豆シート ごま

Code 200979
20 feuilles

SHINJUMAI est la marque de riz de FOODEX.

SHINJUMAI signifie «la perle du riz» et les riz sélectionnés font l'objet de toutes les attentions au cours de leur sélection et de leur importation. Originaire d'Italie ou de Californie, pré-lavés, à grains moyens ou courts, les riz Shinjumai conviendront à toutes les cuisines asiatiques ou japonaises.



SHINJUMAI PREMIUM

イタリア米 プレミアム

Grains courts d'Italie.
Savoureux, stables,
excellent rapport qualité /
prix, le meilleur pour vos
sushis.

Code 130001
20 KG



SHINJUMAI

イタリア米

Grains courts d'Italie.
Savoureux, stables, excellent
rapport qualité / prix, le meilleur
pour vos sushis.
Riz sous vide

Code 200248
10 KG



SHINJUMAI ROUGE MUSEMMAI

カリフォルニア米

カルローズ 赤 【無洗米】

Grains moyens de Californie.
Idéal pour les grandes unités et
les grosses productions. Riz
prélavé, très facile à préparer,
stable en qualité.

Code 130010
22,68 KG

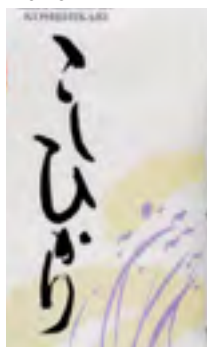


SHINJUMAI SILVER M401 MUSEMMAI

カリフォルニア米 M401 シルバー

Grains moyens de Californie. Plus
haute qualité de FOODEX. très bonne
tenue dans le temps, saveurs subtiles
et délicates.

Code 200635
22,68 KG



KOSHI HIKARI

こしひかり

Grains courts de Californie

Code 130070
22,68 KG



RIZ NOIR COMPLET

黒米玄米

Code 200943
1 KG
UV 1 KG x 12



RIZ BIO

オーガニック米

Grains courts d'Italie.
Savoureux, stables, excellent
rapport qualité / prix, le
meilleur pour vos sushis.

Code 130040
10 KG



RIZ POUR CUISINE JAPONAISE

和食好適品種米

Riz sous vide

Code 200400
1 KG x 10

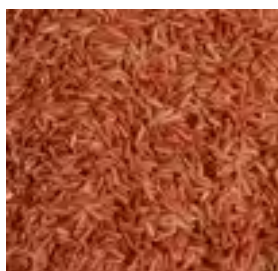


RIZ PARFUMÉ

THAI RICE

タイ米

Code 200269
20 KG



RIZ ROUGE

赤米

Code 200620
25 KG



RIZ ARBORIO

アルボリオ米

Code 200625
5 KG / 2

SESAME



GRAINES DE SESAME BLANC

白ごま 〈コーシャー〉
Code 140360

Foreway «Certif Cacher»

Code 200406
1 KG
Chine



GRAINES DE SESAME NOIR

黒ごま 〈コーシャー〉
Code 140370

Foreway «Certif Cacher»

Code 200407
1 KG
Chine



GRAINES DE SESAME SOJA

味付けごま 各種 〈醤油〉
100 GR
Code 140290
Foreway



FURIKAKE GOMA

ごまふりかけ
453 GR
Code 200351
Takaokaya



PATE DE SESAME

あたりごま 〈黒〉 小瓶 / ATARI

GOMA
240 GR
Code 200112
Foreway

18 KG
Code 140350
Foreway



PATE DE SESAME

あたりごま 〈白〉 小瓶 / ATARI GOMA

240 GR
Code 200111
Foreway

18 KG
Code 140340
Foreway



HUILE DE SESAME PURE

PRESSÉE À FROID 100%
純正 ごま油 (業務用タイプ)

Code 140200
1,65 L
Foreway



HUILE DE SESAME KADOYA

PRESSÉE À FROID 100%
純正 ごま油 (業務用タイプ)

Code 200826
1,8 L
KADOYA
From Japan



WASABI EN POUDRE

粉わさび

Code 140140
1 KG
House



WASABI EN POUDRE

GUMPAI KANEKU

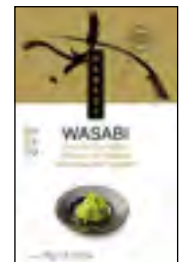
粉わさび
Code 200308
1 KG
House



WASABI EN POUDRE

粉わさび

Code 200275
1 KG
Code 140170
1 KG premium
Certif cacher
Kona



WASABI EN POUDRE

PREMIUM

高級粉わさび
Code 200274
1 KG



WASABI EN DOSETTE

練りわさび ミニパック

Code 180020
2,5 GR x 200
KINJIRUSHI



WASABI EN DOSETTE

練りわさび ミニパック

Code 180021
2,6 GR x 200
Certif cacher

GINGEMBRE & CONDIMENTS

H
A
N
A
B
I



**GINGEMBRE MARINÉ
EN DOSETTES BLANC**

ガリ生姜 色無し ミニパック
Certif Cacher
Code 200567
6 GR X 1000
Chine



**GINGEMBRE MARINÉ
BLANC**

ガリ生姜 色無し
Code 137910
1 KG x 10
Chine

Code 137190
1 KG x 10
Thaïlande



**GINGEMBRE MARINÉ
ROSE**

ガリ生姜 色付き
Code 137950
1 KG x 10
Chine

Code 137200
1 KG x 10
Thaïlande



**GINGEMBRE ROUGE
EN LAMELLES**

BENI SHOGA
紅生姜 千切り
Code 137060
1 KG x 10



**UMEBOSHI «PRUNES
MARINÉES»**

梅干し
Code 137080
1 KG



**NATTO
納豆**

45 GR x 3 sacs
Code 200489



**RADIS MARINÉ
TAKUAN TARO**

たくあん太郎
Code 137040 **Code 200198**
500 GR x 20 400 GR



**GOURDES PRÉPARÉES
EN LAMELLES**

味付け かんぴょう
Code 141161
1 KG x 10
AJITSUKE KAMPYO



KONNYAKU

こんにやく
Code 141130
250 GR



TEMPURAKO

天ぷら粉
Code 141001
22,68 KG



PANKO

パン粉
Code 141011
9,07 KG



CURRY JAPONAIS (BLOC)

ジャワカレー (中辛)
Code 145030
1 KG
House



INARI SUSHI

いなり
Code 143010
40 pcs



TOFU

Ferme
豆腐 (ハードタイプ)
Code 141080
349 GR x 12
«Certif Cacher»



OIGNONS FRITS

フライドオニオン
Code 122470
1 KG X 10



CREAM CHEESE - TYPE AMERICAIN

クリームチーズ
Barquette **Code 120070**
200 GR x 10
Seau **Code 120090**
3,5 KG x 2



**GALETTES DE RIZ ET DE
TAPIOCA**

ライスペーパー
Code 170341
17 cm x 17 xm
1 KG x 20

CHAMPIGNONS



**CHAMPIGNONS SHITAKE
PARFUMES**
乾燥しいたけ
Code 170080
3 KG X 10
UV Carton



CHAMPIGNONS NOIRS
乾燥きくらげ
Code 141200
1 KG



**CHAMPIGNONS SHITAKE 1/2
CUT PICKLED**
酢漬け半切りしいたけ
Code 200206
500 GR



**CHAMPIGNONS
NAMEKO**
なめこ
Code 139010
400 GR

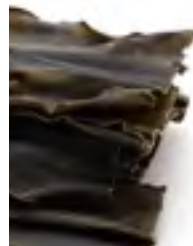
ALGUES



KIZAMI NORI
刻みのり
Code 136400
100 GR



ALGUES HIJIKI
ヒジキ
Code 200232
1 KG



KONBU SEAWEED
昆布 (中国のボウハイ湾)
Code 200211
1 KG
Bohai Bay (Chine)



WAKAME
カットわかめ Cut wakame
Code 136070
200 GR
Code 200189
1 KG



TOSAKA VERT
青とさか
Code 136250
500 GR



TOSAKA ROUGE
赤とさか
Code 136240
500 GR



SAUCE SOJA
濃口醤油 (GMOフリー)
Koikuchi Shōyu

Code 200367
150 ML x 6
Shoda UK



SAUCE SOJA SUCREE (UK)
甘口醤油 (GMOフリー)

Amakuchi Shōyu
Code 200210
150 ML x 6
Shoda UK



SAUCE SOJA YUZU (UK)
ゆず醤油 (GMOフリー)

Code 200632
145 ML x 6
Shoda UK



SANCHO
ÉPICES POUR ANGUILE
山椒粉 小瓶

10 GR x 10
Code 140120
HACHI



CACAHUËTES AU WASABI
わさびピーナッツ

Code 145300
5 KG



SHICHIMI
MÉLANGE DE 7 ÉPICES
七味唐辛子 小瓶

18 GR x 10
Code 140100
House



PETITS POIS AU WASABI
わさびグリーン豆

Code 145280
5 KG



MÉLANGE DE 7 ÉPICES
七味唐辛子

Code 140040
300 GR
Amarikoshin



BISCUITS APERITIFS
KOSAKI MIX
コサキ あられミックス

Code 200145
5 KG



OYAKATA NOODLES CUP MISO
親方カップヌードル 味噌味

Code 200034
76 GR x 6 pièces



OYAKATA NOODLES CUP SHOYU SAUCE SOJA
親方カップヌードル 醤油味

Code 200098
76 GR x 6 pièces



OYAKATA NOODLES CUP SHIO
- CHICKEN
親方カップヌードル 塩味

Code 200099
74 GR x 6 pièces

VERMICELLE



VERMICELLE DE RIZ
1 mm

米麵

Code 120530
400 GR x 34



SHIRATAKI (VERMICELLE DE TARO)

しらたぎ

Code 141120
200 GR
Murakami



HANA KATSUO
COPEAUX DE BONITES
SÉCHÉS
花かつお
Code 136060
500 GR



GLUTAMATE
味の素
Code 122460
454 GR
Ajinomoto



HONDASHI
ほんだし
Code 140050
1 KG
Ajinomoto



SHIRO DASHI DE BONITE
白だし
Code 140060
1,8 L
YAMAKI



BASE DE SOUPE Pantan
白湯スープの素
Code 200952
1 KG
SOMI

RAMEN



Poche d'1L = 10L de bouillon soit environ 30 portions
Conservation : 12 mois à T° ambiante / 15j ouvert au frigo

- **La technique de l'extraction** : c'est la cuisson à l'eau de matières premières (viandes, os, parures de poisson, crustacés, légumes...) pour obtenir un 1er bouillon gras qui sera ensuite dégraissé, réduit voire cuisiné...jusqu'à obtenir la concentration et le format recherchés (liquide, pâte, poudre...)
- **100 % naturel** : partant directement de la matière première, l'extraction (cuisson à l'eau) permet de produire des préparations culinaires entièrement naturelles, garantissant aussi traçabilité et sécurité alimentaire.
- **Savoureux et simple d'utilisation** : nos cuisiniers jouent un rôle essentiel dans la réalisation de nos recettes et la praticité de nos produits.



FOND DE SOUPE RAMEN SHOYU
醤油ラーメンスープの素 (濃縮タイプ)
Code 200643
1 KG
ARIAKE



FOND DE SOUPE RAMEN TONKOTSU
とんこつスープの素
Code 200803
1 KG
ARIAKE



FOND DE SOUPE RAMEN MISO
味噌ラーメンスープの素 (濃縮タイプ)
Code 200645
1 KG
ARIAKE

NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES

野菜焼きそば (電子レンジ対応)

255 GR x 24

Code 139950



PRODUIT SURGELE MICRO-ONDABLE



NOUILLES UDON SURGELÉES

冷凍 讃岐うどん



Code 137510
(220 GR x 5) / 6
Katokichi

NOUILLES RAMEN SURGELÉES

冷凍 ラーメン



Code 137850
(200 GR x 5) / 6
Katokichi

NOUILLES SOBA SURGELÉES

冷凍 そば



Code 200204
(200 GR x 5) / 8



NOUILLES RAMEN ARTISANALES



日系メーカーによる最高品質の中華麺



NOUILLES RAMEN ラーメン

TOKYO WAVY NOODLE 東京縮れ

40 à 60 secondes de cuisson

Code 200568
140 GR x 50
Ø 1,3 mm



NOUILLES RAMEN ラーメン

TOKYO STRAIGHT NOODLE 東京ストレート

40 à 60 secondes de cuisson

Code 200569
140 GR x 50
Ø 1,3 mm



NOUILLES RAMEN ラーメン

SAPPORO WAVY NOODLE 札幌縮れ

60 à 75 secondes de cuisson

Code 200570
130 GR x 50
Ø 1,4 mm



NOUILLES



NOUILLES JAUNES
YELLOW NOODLES
卵麵

Code 170160
400 GR x 30



NOUILLES CHINOISES
中華麵

Code 170170
454 GR x 30



NOUILLES RAMEN SOUS VIDE
焼きそば (真空パック生めん)

Code 142100
180 GR x 30
Fami Fresha



NOUILLES SOBA
そば (乾めん)

Code 142020
250 GR

Marutsune



NOUILLES UDON
うどん (乾めん)

Code 145630
250 GR

Marutsune

HAKUBAKU
authentic Japanese noodles

NOUILLES
270 GR / paquet

ORGANIC

めん

organic cha soba
authentic Japanese green tea noodles

organic soba
authentic Japanese every night of the year

organic udon
authentic Japanese every night of the year

NOUILLES SOBA THE VERT
茶そば (乾めん)
Code 142001

NOUILLES SOBA SECHES
そば (乾めん)
Code 200132

NOUILLES UDON SECHES
うどん (乾めん)
Code 200131



NOUILLES SARRASIN SÉCHÉES
そば (乾めん)

Code 145640
250 GR



Elaboré et conditionné dans le respect des normes sanitaires BIO et agréées CEE

CERTIFIÉE BIO POUR TOUTE SA PRODUCTION

La recherche d'excellence dans la chaîne alimentaire développée par Aquadulce est reconnue officiellement au niveau de la France par l'organisme certificateur VERITAS, et au sein de la Communauté Européenne, par l'obtention du Label AGRICULTURE BIOLOGIQUE, décerné par EURO LAE

CREVETTE BIO オーガニックエビ	CREVETTE BIO オーガニックエビ
Code 200359	Code 200360
Taille : 40/50	Taille : 50/60
2 KG	2 KG
Lady Rose	Lady Rose

Avec un goût légèrement sucré et peu iodé, ces crevettes à la chair tendre, élevées en lac sont d'excellente qualité.



CREVETTE OBSIBLUE
天使の海老
Code 136791
Taille : 21/30
1 KG
OBSIBLUE



MORUES CHARBONNIÈRES EN FILETS / BLACK COD

ぎんだら フィレ

Code 136470
6 filets = 22,68 KG

Un produit de qualité :

- Poisson pêché à la traine dans le pacifique Nord
- Label MSC : pêche durable
- Grade Premium
- Poisson vendu sans tête
- Calibre 5/7

FILET DE SÉRIOLE / HAMACHI

はまち

Code 136770
1,8 et 2,2 KG / filet
Pêché au japon



SAUMON SAUVAGE ARGENTE DU PACIFIQUE ÉTÉTÉ ET VIDÉ

太平洋ワイルド銀サーモン頭, 内臓処理済

Code 200350
6/7

La qualité de la chair de ce saumon coho et sa belle couleur rouge orangée le prédispose pour les sashimi et les sushi.



- Chair tendre
- Savoureux
- Nutritif
- Couleur naturelle



OEUFS DE SAUMON «ALASKA»
いくら (アラスカ産) Ikura
Code 200336
250 GR x 4



OEUFS DE POISSON VOLANT NATURE
とびっこ オレンジ Tobikko
Code 136460
500 GR



OEUFS DE POISSON VOLANT AU WASABI
とびっこ わさび味
Wasabi Tobikko
Code 136490
500 GR



OEUFS DE CAPELAN WASABI
真砂 わさび味 Masago
Code 200332
1 KG



OEUFS DE TRUITE
いくら (マスコ)
Code 200698
1 KG



OEUFS DE CAPELAN
真砂 Masago
Code 136690
1 KG



PATTES DE CRABES DES NEIGES CUITES AVEC CARAPACE
ポイルずわいがに らっきょ付
Code 139410
500 GR



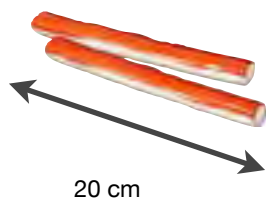
PATTES DE CRABE DES NEIGES CUITES SANS CARAPACE
ポイルずわいがに 棒ポーション
Code 139430
500 GR



PINCES DE CRABES DES NEIGES CUITES
ずわいがに 一本爪
Code 139420
1 KG



CHAIR DE CRABE DES NEIGES
ずわいがに肉 zuwaigani
Code 139400
500 GR



SURIMI POUR HOSSOMAKI
細巻き用 かにかまぼこ
Code 136940
500 GR



SURIMI / BÂTONNETS AROMATISÉS AU CRABE
かにかまぼこ kanikamaboko
Code 136780
250 GR



CRABE TENDRE
SOFT SHELL
CRAB JUMBO
ソフトシェルクラブ
Code 200561
(30/50 GR ou 75/90 GR)

Coquillages

SEAFOOD



**NOIX DE ST JACQUES
DE HOKKAIDO**
ホタテ貝 Hotate

Code 200716
1 KG 20/30



**NOIX DE ST JACQUES
DE HOKKAIDO**
ホタテ貝 Hotate

Code 200743
1 KG 10/20



**COQUILLAGE MACTRE /
CLAM**
北寄貝 Hokkigai

Code 136540
1 KG



CORAIL D'OURSIN
うに Uni

Code 136710
100 GR

Crevettes

SEAFOOD



**CREVETTES DOUCES,
CRUES**
Amaebi
甘エビ

Code 200532 - 60/80
1 KG



**CREVETTES CRUES POUR
FRITURE - 14 CM**
Nobashi Ebi
伸ばしエビ

Code 200271
20 pcs
Uokichi



**CREVETTES TEMPURA
CUITES**
エビ天ぷら

Code 139730
10 pcs



CREVETTES PANÉES - 10,5 CM
Ebi Fry
エビフライ

Code 200213
10 pcs x 20 pqtts
Uokichi



CREVETTES SUSHI
寿司エビ - Sushi Ebi

Code 200264
Taille : 8-8,5 cm
30 pcs x 20
Uo Kichi

Code 200266
Taille : 9-9,5 cm
30 pcs x 20
Uo Kichi



**CREVETTES DOUCES, CRUES
DÉCORTIQUÉES**
Mukimi Amaebi
むき身 甘エビ

Code 136530
Taille : 7,5 cm
50 pcs



**SUSHI EBI WITH HANGING
MEAT**

Code 201000
20 pcs x 20 pqtts

Toppings

SEAFOOD



POULPE EN TRANCHE

タコ スライス

Code 136820
8 GR x 20 tranches
Uokichi



SEICHE EN TRANCHE

イカ スライス

Code 136810
8 GR x 20 tranches
Uokichi



SEICHE YARI IKA EN TRANCHE

ヤリイカ スライス

Code 200236
25 GR x 20 tranches



ANGUILLE GRILLÉE EN TRANCHE

うなぎ蒲焼き スライス

Code 200052
8 GR x 20 tranches
Uokichi



MAQUEREAU MARINE EN TRANCHE

しめ鯖スライス Shime Saba

Code 200101
8 GR x 20 tranches
Uokichi



BARRAMUNDI EN TRANCHE

バラムンディ

Code 200818
160 GR x 20 tranches
UV Paquet

Poissons

SEAFOOD



KAMABOKO RED

かまぼこ ピンク

Code 200193
150 GR



ANGUILLE GRILLÉE EN FILET

うなぎ蒲焼き Unagi Kabayaki

Chine
Code 139590
200 GR
Uokichi



SAKU DE THON ALBACORE

ピンナガマグロ <さく>

Code 201518
UV 1 KG
-60°C
Qualité AA

OMELETTES



OMELETTE POUR SUSHI

厚焼き卵 Atsuyaki Tamago

Code 136480
400 GR x 15



OMELETTE POUR MAKI OU

AUMONIERES JAPONAISES

錦糸/茶巾卵シート (ロール状)

Kinshi / Chakin Egg Sheet

Code 200006
400 cm x 20 cm x 0,1 cm
2 rolls par paquet

SALADES



HIYASHI WAKAME (US)
冷やしわかめ (米国産)
Code 136560
1KG
Certifié Cacher



HIYASHI WAKAME (CHINE)
冷やしわかめ (中国産)
Code 200033
1,5 KG
Certifié Cacher



HIJIKI ET LOTUS (US)
ひじきサラダ
Code 137350
1 KG
Certifié Cacher



CALAMAR ET LEGUMES (US)
中華いか山菜 Chuka ika Sansai
Code 137370
1 KG



ENCORNET ET LEGUMES (TAIWAN)
中華いか山菜 Chuka ika Sansai
Code 200288
1 KG



ALGUES ET GINGEMBRE
生姜冷やしわかめ
Code 137620
1 KG



POULPES ET LEGUMES (US)
ガリたこ山菜 Gari tako sansa
Code 139870
1 KG



LÉGUMES DE MONTAGNE
山くらげ中華
Code 139880
1 KG



PETITS POULPES SAUCE SOJA
中華いいたこ
Code 137890
1 KG



SALADE D'ÉCREVISSSES
エビガニサラダ
Code 200289
500 GR



SALADE D'ALGUES
冷やしわかめ
Code 200676
1 KG

EDAMAME



SOJA
枝豆 塩味 Edamame
Code 136750
400 GR



SOJA
枝豆 塩味 Edamame
Code 200591
400 GR



SOJA ECOSSES
むきみ枝豆 Mukimi edamame
Code 136751
500 GR

Les edamame sont des graines de soja encore vertes cuites dans l'eau bouillante et salée qui sont très appréciées au Japon avant un repas. Elles se présentent soit avec la cosse ou sans la cosse. On préférera avec la cosse pour la présentation sur la table et sans la cosse pour l'utiliser directement en cuisine (mélangées avec le riz par exemple).



TSUKUNE POULET

つくね

Brochettes de boulettes de poulet au soja, poireau, oignon, oeuf, gingembre, poivre.

Code 200650

(40 GR x 40 pcs)



BROCHETTES LÉGUMES

ベジボール串

Oignons, pois chiche, sauce soja, herbes et épices.

Code 200775

(40 GR x 30 pcs)



YAKITORI POULET NATURE

焼き鳥 - もも肉

Brochettes de poulet à la sauce soja.

Code 200652

(40 GR x 40 pcs)



BOEUF FROMAGE

チーズの牛肉包み

Brochettes de boeuf & fromage.

Code 200649

(31 GR x 50 pcs)



SAUMON

焼き鮭

Brochettes de saumon.

Code 200880

(35 GR x 45 pcs)



KATSU TORI

チキンカツ

Poulet pané et frit

Code 200815

1 KG x 5 sachets



POULET TERIYAKI

チキン照り焼き

Petits morceaux de poulet rôti, marinés à la sauce soja

Code 200702

1 KG x 5 sachets



OOKII TORI

チキンフィレ照り焼き

Haut de cuisse de poulet avec la peau, cuit au barbecue à la sauce teriyaki

Code 200816

(100 GR x 4) x 5 sachets



POULET FRIT A LA JAPONAISE

Cuisse de poulet micro-ondable
若鶏唐揚げレンジ対応 (もも肉)

Code 137670
20 pcs
Ajinomoto



POULET FRIT A LA JAPONAISE

Karaage à frire ou au four
PAS DE MICRO-ONDE
若鶏唐揚げ

Code 137700
24 pcs
Ajinomoto



AIGUILLETES DE POULET PANÉES 21G «SWEET & CHILI»

フライドチキン スウィートチリ

Code 100980
1 KG x 3



TAKO AGE

たこ揚げ

Code 136611
500 GR



TSUKUNE

つくね

Brochettes de boulettes de poulet à la sauce japonaise.

Code 137490
(40 GR x 25 pcs) x 4 pqts
Ajinomoto



YAKITORI CUISSE DE POULET

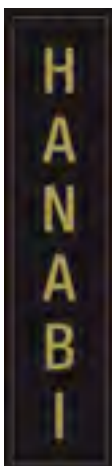
焼き鳥 - もも肉

Brochettes de poulet à la sauce japonaise et cuites au feu de bois.

Code 200317
(35 GR x 50 pcs) x 2 pqts
Ajinomoto

Gwa Bao

PAIN



PAIN GWA BAO 30 G

グアバオ

Pain à base de farine de blé
30 GR x 10 pcs

Code 200746

PAIN GWA BAO 60 G

グアバオ

60 GR x 20 pcs x 6

Code 200796

Produit surgelé ; micro-ondable ou en vapeur

Street Food Made in Taiwan

Le Gwa Bao est un pain Taïwanais, à base de farine de blé, que l'on cuit à la vapeur. Très tendance, ce burger asiatique fera la joie de vos clients. A garnir comme vous le souhaitez : Poulet, boeuf, tomate, salade, oignons, épices...



GYOZAS AU PORC
豚餃子

Code 200708
30 pcs (600 GR)
Ajinomoto



GYOZAS LEGUMES
野菜

餃子 各種
Code 137481
30 pcs
Ajinomoto



GYOZAS POULET, LEGUMES
チキン

餃子 各種
Code 200709
30 pcs (600 GR)
Ajinomoto



GYOZAS POULET LEGUMES
チキン

餃子 各種
Code 137720
30 pcs
Ajinomoto



GYOZAS AUX POMMES
りんご餃子

uniquement en friture
Code 200586
20 pcs (400 GR)
Ajinomoto



GYOZAS CREVETTES
エビ

Code 136720
20 pcs
UoKichi



GYOZA CREVETTES
エビ餃子

Code 200817
20 G x 50 pcs



BOUCHEES CREVETTES
エビ焼売 - Ebi Shumai

Code 136730
20 pcs



FEUILLE DE PATE GYOZA
餃子の皮

Code 120600
35 feuilles x 50 paquets
Made in Japan



200398

SORBET YUZU
 柚子 シャーベット
 Code 200398 (2,5 L)



200813

SORBET LAIT DE COCO
 Sri Lanka
 ココナッツミルクシャーベット
 Code 200813 (2,5 L)



200812

SORBET FRAMBOISE ET YUZU
 ラズベリー&柚子シャーベット
 Code 200812 (2,5 L)



200814

SORBET CITRON VERT et GINGEMBRE
 ライム&生姜シャーベット
 Code 200814 (2,5 L)



200423

GLACE GINGEMBRE
 生姜 アイスクリーム
 Code 200423 (2,5 L)



200422

SORBET UMESHU
 梅酒 シャーベット
 Code 200422 (2,5 L)



200421

GLACE SÉSAME NOIR
 黒ごま アイスクリーム
 Code 200421 (2,5 L)



200898

GLACE MISO CHOCOLAT
 みそ&チョコレートアイス
 Code 200898 (2,5 L)



200420

GLACE SÉSAME BLANC
 白ごま アイスクリーム
 Code 200420 (2,5 L)



200419
 200469

GLACE THÉ VERT
 抹茶 アイスクリーム
 Code 200419 (2,5 L)
 Code 200469 (130 ML x 12)



200424

GLACE HARICOT ROUGE
 小倉 アイスクリーム
 Code 200424 (2,5 L)

FOODEX VOUS PRÉSENTE SA NOUVELLE GAMME DE GLACES ARTISANALES HANABI

Notre Maître Artisan Glacier fabrique depuis **1987**, des glaces et des sorbets dans la plus pure tradition française. Spécialiste de la **glace et du sorbet artisanal** il crée constamment de nouvelles saveurs.

Du sucré au salé, il propose des **recettes étonnantes** qui raviront les papilles de vos clients :

haricots rouge, umeshu, yuzu, citron vert et gingembre, miso chocolat...

Japanese Ice Cream
 made in France



HANABI



ICE CREAM MOCHI

ハワイ産

もちアイスクリーム

8 pièces

100 pièces

Délicieuses crèmes glacées enrobées d'une fine pâte de riz



THÉ VERT

抹茶

Code 139130

100 pièces

Code 139131

8 pièces



VANILLE

バニラ

Code 139110

100 pièces

Code 139111

8 pièces



LI HING MANGUE

LI HING «Prune»

リーヒンマンゴー

Code 139280

100 pièces

Code 139281

8 pièces



MYRTILLE

ブルーベリー

Code 139150

100 pièces

Code 139151

8 pièces



PISTACHE

ピスタチオ

Code 139101

8 pièces



CHOCOLAT VANILLE

バニラ&チョコレート

Code 139120

100 pièces

Code 139121

8 pièces



FLEUR DE CERISIER

さくら

Code 139140

100 pièces

Code 139141

8 pièces



PASSION

パッションフルーツ

Code 139180

100 pièces

Code 139181

8 pièces



LITCHI

ライチ

Code 139160

100 pièces

Code 139161

8 pièces



CHOCOLAT ET NOIX DE COCO

チョコレート&ココナッツ

Code 139170

100 pièces

Code 139171

8 pièces



MOCHIS À LA POUDRE DE SOJA ET HARICOT ROUGE
きな粉大福 Kinako Daifuku

Code 200340
50 GR x 4 pcs



MOCHIS AU PARFUM DE YOMOGI ET HARICOT ROUGE
よもぎ大福 Yomogi Daifuku

Code 200337
50 GR x 4 pcs



MOCHIS NATURE ET HARICOT ROUGE
白大福 Shiro Daifuku

Code 200338
50 GR x 4 pcs



MOCHIS AU SÉSAME NOIR ET HARICOT ROUGE
黒ごま大福 Kuro Goma Daifuku

Code 200339
50 GR x 4 pcs



MOCHIS À LA FLEUR DE CERISIER ET HARICOT ROUGE
桜餅 Sakura Mochi

Code 200344
50 GR x 6 pcs



CHOCOLAT NAMA DAIFUKU
チョコレート生大福

Code 200706
50 G x 4



MINI CHEESE CAKE YUZU
ミニ 柚子チーズケーキ

Code 200461
45 GR x 24 pcs



MINI CHEESE CAKE AU THÉ
ミニ 抹茶チーズケーキ

Code 200460
45 GR x 24 pcs



CHEESE CAKE
チーズケーキ

Code 108611
1 gâteau / 14 parts



FINANCIERS AU THE VERT
抹茶フィナンシェ

Code 137560
30 GR x 50



ENTREMET THE VERT ET CHOCOLAT
抹茶とチョコレートのアントルメ

Code 137551
36 x 27cm
2 KG



HARICOT ROUGE SUCRE
ゆで小豆

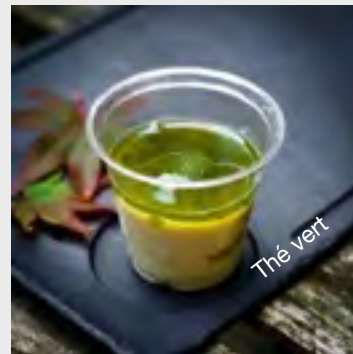
Code 139020
1 KG



PANNA COTTA VANILLE COULIS YUZU

バニラパナコッタ
柚子ソース

Code 200737
100 GR x 20



PANNA COTTA VANILLE COULIS THÉ VERT

バニラパナコッタ
抹茶ソース

Code 200548
100 GR x 20



PERLES DU JAPON COULIS PASSION

タピオカ
パッションフルーツソース

Code 200549
100 GR x 20



DORAYAKI
どら焼き

Haricot rouge
Code 200341
60 GR x 5
Sakaeya



TAREBIN VIDE 15 ML
たれびん緑
100 pièces
Code 150170



TAREBIN VIDE 15 ML
たれびん赤
100 pièces
Code 150150



TAREBIN VIDE 33 ML
たれびん赤
50 pièces
Code 150210



COUPELLE PLASTIQUE
プラスチック薬味皿
ROUGE
12 000 pièces
7,5 x 5,5 x 1,5 cm
Code 152260

NOIR
12 000 pièces
Code 180790



BOL / DOMBURI MOMIJI
并用 ボウル もみじ柄
小 (ふた付) 155 x 60 mm
(Dia. x H)
600 pièces
Code 200214



BOL / DOMBURI MOMIJI
并用 ボウル もみじ柄 大 (ふ
た付) 168 x 60 mm (Dia. x H)
400 pièces
Code 150360



FEUILLES DE BAMBOU
AOSASA
青笹
Code 182150
100 feuilles



BARQUETTE SALADE
サラダ容器
Code 150390
110 x 110 mm
900 pièces
CHIKURIN



BOL PLASTIQUE TRANSPARENT
透明プラスチックカップ
3000 pièces
D70.3mm xH49mm
Code 152150

**COUVERCLE BOL PLASTIQUE
TRANSPARENT**
透明プラスチックカップのふた

3000 pièces
Code 152151



FEUILLE PLASTIQUE
Yamagata Baran
山形バラン
1000 feuilles
100 pièces
Code 150580



**BOL POUR SOUPE
MISOSHIRU**
味噌汁用カップ
Code 152161 - FOND
1000 pièces (93 x 66 mm)

味噌汁用カップのふた

Code 152162 - COUVERCLE
1000 pièces (93 x 66 mm)



BOÎTE BENTO
5 compartiments
 仕切り弁当箱
 300 pièces (200 x 260 x 60 mm)
Code 150410

BOÎTE BENTO
5 compartiments
 仕切り弁当箱
 400 pièces (210 x 210 x 45 mm)
Code 150400

BENTO MAKI (base + couvercle) longue
 寿司容器 黒 巻き寿司用
 500 pièces (220 x 90 x 22 mm)
Code 150351 (A-06)

BENTO SUSHI 0,2 (base + couvercle)
 寿司容器 黒 0,2合
 1200 pièces (140 x 81 x 22 mm)
Code 150270 (A-09)

BENTO SUSHI 0,8 (base + couvercle) 1 MAKI
 寿司容器 黒 0,8合
 500 pièces (166 x 115 x 22 mm)
Code 150760 (A-01)

BENTO SUSHI 1 (base + couvercle) 2 MAKI
 寿司容器 黒 1合
 500 pièces (189 x 129 x 22 mm)
Code 150331 (A-02)

BENTO SUSHI 1,5 (base + couvercle) 2,5 MAKI
 寿司容器 黒 1.5合
 500 pièces (214 x 135 x 22 mm)
Code 150341 (A-03)

BENTO SUSHI 2 (base + couvercle) 3 MAKI
 寿司容器 黒 2合
 400 pièces (230 x 155 x 22 mm)
Code 150290 (A-07)

BENTO SUSHI GRAND (base + couvercle) 4 MAKI
 寿司容器 正方形 黒 4合
 200 pièces (265 x 265 x 32 mm)
Code 152540



BENTO SUSHI GRAND
(base + couvercle)
 寿司用 正方形 黒
 100 pièces (312 x 312 mm)
Code 150370

BENTO SUSHI GRAND
(base + couvercle)
 寿司桶 3RB Sushi Oke
 100 pièces (314 mm de diamètre)
Code 152641



BOL POUR SALADE
 サラダ用 容器
 400 pièces (140 x 115 x 50 mm)
Code 150770

BOÎTE BATEAU (base + couvercle)
 寿司用 船
 400 pièces (260 x 140 mm)
Code 150380



BOÎTE BENTO SUSHI CARTON 1 MAKI

紙製寿司用 折箱

500 pièces (110x80x40 mm)

Code 200441



BOÎTE BENTO SUSHI CARTON longue 2 MAKI

紙製寿司用 折箱

400 pièces (220x90x40 mm)

Code 200442



BOÎTE BENTO SUSHI CARTON

紙製寿司用 折箱

35 pièces (275x275x50 mm)

Code 200440



BOÎTE BENTO SUSHI CARTON 3 MAKI

紙製寿司用 折箱

400 pièces (185x130x40 mm)

Code 200443



BOÎTE BENTO SUSHI CARTON 4 MAKI

紙製寿司用 折箱

400 pièces (215x135x40 mm)

Code 200444



SAC TRAITEUR STANDARD
お持ち帰り用クラフトバッグ小

260x175x245 mm de 70 g/m²

Code 200951

250 sacs par carton

*Possibilité de demander à
mettre le nom de votre
restaurant sur le sac*



NOODLE BOX 780 ml

ヌードルボックス

500 pièces

Ø 95 mm x H 97

Code 200446



NOODLE BOX 450 ml

ヌードルボックス

500 pièces

Ø 78 mm x H 98

Code 200445



14 G = 1/2 OZ
5000 coupelles
Code 109140



COUPELLE PAPIER

紙製 薬味カップ

56 G = 2 OZ
250 coupelles x 20
Code 109100



**AUTOUISEUR A RIZ
PANASONIC**

炊飯器

Code : 152780

- Volume de cuisson 3,6 L
- 20 tasses
- Récipient intérieur anti-adhésif.

Les accessoires fournis avec ce modèle sont :

- Cuillère de riz.
- Porte cuillère.
- Tasse graduée.



**GARDE CHAUD
TIGER**

米専用保温ジャー

Code : 152760

- 32 tasses
- Conservation : 6 heures
- 5,7 L



FILET RICE NET Otsuka

ミオラネット

100 cm x 100 cm

1 pièce

Code 150600



HANGIRI (JP)

はんぎり

Code : 150630

Diamètre : 60 cm

CUILLERE EN BOIS

Miyajima

宮島

1 pièce

Code 150640



NATTE BAMBOU

Fine

まきす (細)

1 pièce

Code 150610



NATTE BAMBOU

Large

まきす (太)

1 pièce

Code 150611



RÂPE ACIER INOXYDABLE

27,5 cm x 14,3 cm

ステンレスミニおろし

Code 200320



KINPIRA PEELER

キンピラピーラー

Code 200311



GANTS

手袋

Code 200577

Mallette à couteaux KAI pour 3 grands et 2 petits couteaux **DM-0781**
Fermée : 45,0/16,0/7,0 cm L/L/H, Ouverte : 45,0/43,0 cm L/L



Pince à arêtes 13,9 cm

Acier inoxydable

骨抜き

Code : 200319

包丁収納ケース **Code : 200318**

Ecaillé à Poisson Select **AP-0305**, Acier, Longueur totale 21,0 cm, Poignée 14,0 cm **Pierres à aiguiser avec bac de réception AP-0305**, Grain 400/1000, 25,2/9,4/5,0 cm L/L/H



うるこ取り **Code : 200330**

砥石 **Code : 200329**

Wasabi Black – lame polie, manche noir.

Ces couteaux créés au Japon et dotés d'une lame polie en acier inoxydable d'une dureté 58±1 HRC donnent à votre cuisine une touche unique venant d'Extrême-Orient. Un manche a été développé exprès pour la série Wasabi et offre une hygiène optimale grâce à son mélange de poudre de bambou (anti bactérien naturel) et de polypropylène.

Le manche noir n'est pas inséré, mais enclave complètement la lame qui est ainsi inamovible. Ceci empêche les saletés de s'y déposer.



Santoku **6716S**, Lame 7.0" / 18,0 cm, Poignée 12,6 cm



三徳 Code : 200321

三徳 SANTOKU : La dénomination trois avantages rappelle les emplois de ce couteau qui coupe le poisson, la viande et les légumes.

Nakiri **6718N**, Lame 6.5" / 16,5 cm, Poignée 12,6 cm



菜切り Code : 200322

菜切り NAKIRI : est le nom japonais pour « coupe-légumes ». Malgré sa forme à hache ce couteau n'est pas indiqué pour trancher les os.

Deba **6719D**, Lame 4.25" / 10,5 cm, Poignée 12,6 cm



出刃 Code : 200323

Deba **6715B**, Lame 6.0" / 15,0 cm, Épaisseur: 0,5 cm, Poignée 12,6 cm



出刃 Code : 200324

Deba **6721B**, Lame 8.25" / 21,0 cm, Poignée 12,6 cm



出刃 Code : 200325

出刃 DEBA : est le nom japonais pour « lame pointue ». DEBA est typiquement utilisé au Japon pour hacher.

Ce couteau équilibré et lourd présente une lame large et performante, aiguisée sur un côté. La partie antérieure de la lame est surtout utilisée pour fileter le poisson.

Yanagiba **6715Y**, Lame 6.15" / 15,5 cm, Poignée 12,6 cm



柳刃 Code : 200326

柳刃 YANAGIBA est le nom japonais pour : lame à feuille de saule.

La lame étroite et effilée s'adapte parfaitement à lever de très fins filets et est utilisée surtout pour la préparation de sushi et sashimi.

Ce couteau garantit une coupe élégante mais surtout précise et glissante. La longueur et la forme de la lame assurent une coupe longue et continue.

Yanagiba **6721Y**, Lame 8.25" / 21,0 cm, Poignée 12,6 cm








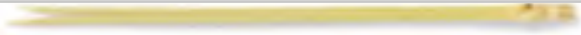





柳刃 Code : 200327

Yanagiba **6724Y**, Lame 9.5" / 24,0 cm, Poignée 12,6 cm



柳刃 Code : 200328

DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT	CODE
BAGUETTES EN BOIS 'JOKOBAN' AVEC POCLETTE 割箸 上小判 袋入り 8寸 21cm 	100 pièces / 40	150050
BAGUETTES EN BOIS 'JOKOBAN' SANS POCLETTE 割箸 上小判 8寸 21cm	100 pièces / 50	150060
BAGUETTES EN BAMBOU 'TAKE TENSOGE' AVEC POCLETTE 割箸 竹天削 袋入り 8寸 21cm	100 pièces / 30	150120
BAGUETTES EN BAMBOU 'TAKE TENSOGE' SANS POCLETTE 割箸 竹天削 8寸 21cm	100 pièces / 30	150020
BAGUETTES EN BAMBOU 'TAKE TENSOGE' SANS POCLETTE 割箸 竹天削 9寸 24cm	100 pièces / 30	150070
BAGUETTES EN PIN 'EZO TENSOGE' SANS POCLETTE 割箸 エゾ天削 9寸 24cm 	100 pièces / 50	150030
PICS BROCHETTES 15CM 竹串 	200 pièces / 100	150081
PICS BAMBOU 10CM 鉄砲串 Teppo Gushi 	100 pièces / 100	150461
PICS BAMBOU 15CM 鉄砲串 Teppo Gushi 	100 pièces / 100	150470
PICS KUROMOJI 9CM 黒文字 Kuromoji 	100 pièces / 200	150480
PICS NOEUD 10,5CM のし串 Noshi Gushi 	100 pièces / 100	150490
PICS DUO 12CM 松葉串 Matsubagushi 	200 pièces / 100	190660
PICS DUO 9CM 松葉串 Matsubagushi 	200 pièces / 100	150501
PICS KUROMOJI 7,5CM 黒文字 (細串) Kuromoji Hosogushi 	500 pièces / 80	150511
PICS FOURCHETTES 9CM ミニ フォーク 	100 pièces / 300	150520

Ask for your printed chopstick !
 N'hésitez pas à demander vos baguettes personnalisées !



• Ouvertures de comptes

Préalablement à toute première commande, il est nécessaire d'ouvrir un compte auprès de notre service commercial.

Pour cela, il faut nous retourner le formulaire d'ouverture de compte rempli (en fin de page), y joindre une copie de document officiel stipulant votre numéro de TVA et votre lien avec la société.

Pour toute personne intervenant dans le fonctionnement de votre activité (commandes, réceptions), il faut nous fournir une procuration en indiquant son nom, prénom, et signature.

• Commande

I. Prise de commande

- Les commandes doivent être passées par téléphone, email ou fax.
- Les commandes doivent être passées entre 9h30 et 16h pour être traitées le jour même, et mises en livraison selon l'agenda défini ci-dessous (pour plus de renseignements, merci de vous adresser à notre service commercial)
- Toute commande sera confirmée par email, seulement s'il a été fourni au préalable.
- Foodex ne peut être tenu responsable d'une non-livraison si la commande n'a pas été confirmée au préalable.
- Sans confirmation dans les 18h, nous vous invitons expressément à nous contacter par téléphone.

II. Livraisons

- Le FRANCO de port (minimum de commande pour livraison gratuite) est de
 - 300€ pour toute la Belgique.
 - 500€ pour la Hollande.
 - 500€ pour le Luxembourg.

• Les jours de livraisons sont organisés par zone. Veuillez consulter le planning ci-joint.

Les jours de livraison et FRANCO de port sont sujets à modification. Toute modification vous sera communiquée au préalable et lors de votre commande.

- Foodex ne peut être tenu responsable des retards de livraison et des modifications d'agenda, quelle qu'en soit la cause. Foodex s'engage cependant à prévenir le client en cas de modification des jours de livraison, qu'elle soit ponctuelle ou définitive, et à tout mettre en œuvre pour livrer dans les plus brefs délais.
- Toute modification de commande intervenant en cours d'exécution, même acceptée par Foodex, peut entraîner une prolongation du délai de livraison prévu.

III. Réceptions

- Il en va de votre responsabilité de contrôler votre livraison à la réception.
- Il vous est demandé de confirmer la réception en signant un exemplaire du bon de livraison, en indiquant le nombre de colis réceptionnés en SEC, FRAIS et SURGELE, et d'indiquer la température.
- Faites attention aux dates de péremption courtes.
- Vous avez cependant un droit de contestation jusqu'à midi le jour suivant votre livraison.

III. Picking

- Picking possible pour toute commande supérieure à 50€.
- Chaque picking sera mis à disposition du client à notre entrepôt dans les meilleurs délais. Il est cependant préférable de nous avertir pour éviter toutes attentes.

IV. Colis postaux

- Les commandes de produits secs et non fragiles d'un poids inférieur à 5 kg pourront être envoyées par voie postale, avec votre accord.
- Les frais d'envoi sont à la charge du client.

Les frais postaux sont fixés par le tarif en vigueur des services postaux belges. Aucune majoration de la part de FOODEX.

• Tarif et Régime Fiscal

- Le prix des articles peut être modifié sans préavis, certains prix étant fixés en fonction du cours des matières premières et des variations de devises.
- Le régime de la TVA applicable aux produits alimentaires de base est le taux réduit de 6% et pour le reste (alcool, matériel, produits dits de luxe...) est de 21%. Toute modification de taux dans le cadre de la législation en vigueur sera répercutée sur les factures sans avis préalable.

• Règlement

- La première commande doit être payée comptant en espèces ou au préalable par virement bancaire.
- Le règlement de toute facture doit être effectué à 30 jours nets, par espèces ou virement bancaire.
- En cas de retards de paiement à répétition, Foodex se réserve le droit de réduire le délai de paiement partiellement ou totalement.
- Le non respect des conditions de paiement fera l'objet :
 - Au-delà de 30 jours, du blocage du compte et des livraisons
 - Au-delà de 45 jours, de la remise du dossier auprès de notre avocat
 - Après mise en demeure, d'une majoration des factures dues de 1% par mois de retard, avec un minimum de 200€ pour frais de dossier.
 - D'autres pénalités et frais pourront être appliqués selon décisions des juges compétents.

• Réserve de propriété

- Les produits vendus restent la propriété de Foodex jusqu'au complet paiement des factures.
- Les produits livrés seront considérés comme consignés à l'acheteur dès signature du bon de livraison, et celui-ci supportera le risque de dommages que ces produits pourront subir ou occasionner pour quelle que cause que ce soit.

• Contestations

- A l'exception des dispositions relatives à la livraison, toute contestation de la part du client concernant les produits livrés doit être formulée dans les 24h de la réception et par écrit.
- La vérification des livraisons doit être faite au moment de la réception : il appartient au client d'inscrire sur le bon de livraison le nombre de colis livrés, remarques, commentaires, réserves et protestations le cas échéant.

• Attribution de compétence

- Tout litige relatif à toute vente des produits Foodex sera de la compétence exclusive des Tribunaux de Bruxelles selon le droit belge, quel que soient les modalités de paiement ou les conditions de livraisons, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs.

Pour toute autre demande, nous vous invitons à contacter notre service commercial.

FOODEX (Headquarters)

4, impasse des carrières
75016 Paris

FOODEX (Warehouse)
11, rue Alfred Kastler
94460 Valenton

commande@foodex.fr
+331 45 10 24 00
www.foodex.fr

FOODEX (Southern France)

Zone Ecopole
2, rue Joseph Fourier
13310 Saint Martin de Crau

commande-sud@foodex.fr
+334 90 96 07 01

www.foodex-sud.fr

FOODEX (Belgium)

Brixtonlaan
UNIT 9B HALL 13
1930 Zaventem

commande@foodex.be
+32 2 721 14 21

www.foodex.be

FOODEX (Switzerland)

Main Office
Grand-Rue 38 A
1297 Founex
VD Suisse
Zürich Rep. Office
Badenerstrasse 549
CH-8048 Zürich

commande@foodex.ch
+41 22 960 80 80
www.foodex.ch

FOODEX (Italy)

Foodex Srl, Via Galileo Galilei
12/14,
I-20875 Burago di Molgora (MB)

info@foodex.it
+ 39 039 626 08 66

www.foodex.it



Present on 5 continents, Foodex offers you the best and tastiest flavours of all over the world.

Directly imported from its original country, each product has gone through careful research.

Foodex guarantees the highest standard of quality for its products.

We invite you to come and discover the most diverse range of products that will enhance your Japanese, French, Asian, American, and Mexican dishes.

Présents sur les 5 continents, les acheteurs Foodex vous proposent les meilleures saveurs du bout du monde.

Directement importé de son pays d'origine, chaque produit a fait l'objet d'une recherche rigoureuse.

Foodex vous garantit la meilleure qualité pour chaque produit que l'entreprise propose.

Nous vous invitons à découvrir une palette de produits les plus divers afin d'agrémenter votre cuisine française, asiatique, américaine, mexicaine.



**Import and
distribution**



**Fast delivery
in try-temperature**

FOODEX (Netherlands)

www.foodex-holland.com
order@foodex-holland.com

FOODEX TEX MEX (France)
14-16 Boulevard Arago
91320 Wissous

+331 64 47 54 74
order@foodex.fr

foodex-bistronomy.com

Cominport Distribución
(Spain Head Office)
Marconi, 1 - 28021 Madrid

info@cominport.com
+34 915 413 750

www.cominport.com

Cominport Distribución
C/ Pintor Joan Miró, 22
Pol. Can Humet Dalt
Barcelona

info@cominport.com
+34 93 713 35 41

www.cominport.com

Cominport Distribución
Mercalicante
03007 Alicante

info@cominport.com
+34 966 146 846

www.cominport.com

Cominport (Poland)
Raszynska 13,
Warsaw

info@cominport.pl
+48-22-7267-198

www.cominport.pl