

ASIATIC experience



 **inlet**



MARUHA NICHIRO
GROUP

ASIATIC experience

La gastronomía asiática es conocida por su **diversidad de sabores, ingredientes exóticos y técnicas culinarias transmitidas a lo largo de generaciones**. Esta rica tradición culinaria abarca una vasta región geográfica y cultural, que incluye países como China, Japón, Corea, India o Tailandia entre otros.

En las últimas décadas ha traspasado fronteras y ha experimentado una transformación vanguardista, donde **chefs de todo el mundo se atreven con la fusión de técnicas tradicionales con otras vanguardistas**.

Uno de los aspectos más notables de la cocina asiática es el uso variado de hierbas,

vegetales y especias, que la convierte en **una opción saludable y equilibrada**. Durante los últimos años, se ha relacionado esta gastronomía con una mayor esperanza de vida y una menor incidencia de enfermedades cardiovasculares.

Un mundo culinario fascinante capaz de ofrecer una **experiencia gastronómica única y beneficiosa para la salud**.

En **Inlet** disponemos de una amplia gama de productos ultracongelados de gran calidad destinados a la elaboración de estos platos.



ama ebi



Pandalus borealis

CAMARÓN CRUDO, PELADO
Y CON COLA, IDEAL PARA *NIGIRI*.

INFORMACIÓN:

ORIGEN:

China

ZONA DE CAPTURA:

Océano Atlántico Noroeste (FAO21)
Océano Pacífico Noroeste (FAO61)

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



nobashi ebi



Penaeus vannamei

LANGOSTINO CRUDO, PELADO, DESVENADO,
CON COLA Y ESTIRADO.

LISTO PARA COCINAR EN TEMPURA O *EBI FRY*.

INFORMACIÓN:

ORIGEN:

Vietnam

PIEZAS:

20/bandeja

TALLA Y FORMATO:

26/30 (12-13cm) / 15x260g

21/25 (13-14cm) / 15x300g

16/20 (14-16cm) / 15x360g

13/15 (16-17cm) / 15x430g

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.

INFORMACIÓN:

ORIGEN:

Vietnam

PIEZAS:

10/bandeja

TALLA Y FORMATO:

3L (30g/pieza) | 10x300g

PRESENTACIÓN:

Bandeja IQF



soft shell crab



Scylla serrata

CANGREJO DE CONCHA BLANDA CRUDO
Y LIMPIO. IDEAL PARA TEMPURA O REBOZADO.

INFORMACIÓN:

ORIGEN:

Bangladesh

TALLA Y FORMATO:

Medium 30/50 | 24 pcs/box | 10x1kg

Hotel 50/70g | 18 pcs/box | 4x1kg

Prime 70/90g | 14 pcs/box | 4x1kg

Jumbo 90/110g | 12 pcs/box | 4x1kg

Whale 110/140g | 10 pcs/box | 4x1kg

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

Taco

Vacío 2/4kg



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:

Filete IWP 0-2kg/pieza | 20kg
Filete IWP 2-7kg/pieza | 20kg
Taco IQF 170/220g | 10x1kg

PRESENTACIÓN:

IQF-IWP



CAPTURA

unagi kabayaki



Anguilla japonica / 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 MARINADA EN LONCHAS.
ADECUADA PARA NIGIRI Y SASHIMI.



INFORMACIÓN:

ORIGEN:

China

ZONA DE CAPTURA:

Mar de Noruega (FAO27/IIa)

PIEZAS:

20/bandeja

TALLA Y FORMATO:

8g | 20x160g

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 | 20x160g



tako



Octopus vulgaris

LONCHAS DE PULPO COCIDAS
PERFECTO PARA NIGIRI Y SASHIMI.

INFORMACIÓN:

ORIGEN:

Vietnam

ZONA DE CAPTURA:

Océano Pacífico Centro-occidental (FAO71)

PIEZAS:

20/bandeja

TALLA Y FORMATO:

8g | 20x160g

PRESENTACIÓN:

Bandeja vacío



CAPTURA

Patinopecten yessoensis

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

INFORMACIÓN:

ORIGEN:

Países Bajos / Polonia

ZONA DE CAPTURA:

Océano Pacífico Noroeste (FAO61)

TALLA Y FORMATO:

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

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

PRESENTACIÓN:

Bolsa IQF



ELABORADO A PARTIR DE CARNE MOLIDA DE ABADAJE 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:

9 cm 20x500g | 55% APO

18 cm 20/500g | 40% APO

Tacos 40% APO

PRESENTACIÓN:

Vacío



tobiko



Cheilopogon heterurus

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

INFORMACIÓN:

ORIGEN:

Letonia / Polonia

ZONA DE CAPTURA:

Océano Pacífico Centro-occidental (FAO71)
Océano Pacífico Sudoriental (FAO87)

TIPOS:

Green
Orange
Red
Black
Yuzu

FORMATO Y PRESENTACIÓN:

12x500g | Bandeja semi-IQF



CAPTURA

ikura



Onchorhynchus gorbuscha / mykiss

HUEVAS DE SALMÓN O TRUCHA,
DE COLOR ROJO ANARANJADO,
BRILLANTES Y DE TEXTURA TERSA.

INTENSO SABOR MARINO
CON TONOS DULCES.

INFORMACIÓN:

ORIGEN:

Salmón: Canadá
Trucha: Letonia

ZONA DE CAPTURA:

Salmón: Océano Pacífico Nordeste (FAO67)
Trucha: Acuicultura

FORMATO Y PRESENTACIÓN:

Bandeja semi-IQF
Salmón: 24x500g / 48x200g
Trucha: 12x500g



CAPTURA



ACUICULTURA

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:

30x300g

PRESENTACIÓN:

2 piezas al vacío



edamame



Glycine max

SOJA PELADA O EN SU VAINA,
ESCALDADAS Y SALADAS.

PARA CONSUMIR SOLAS
O COMO GUARNICIÓN.

INFORMACIÓN:

ORIGEN:

China

FORMATO:

20x500g

PRESENTACIÓN:

Bolsa IQF



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

40x250g

20x125g

PRESENTACIÓN:

Bolsa al vacío



rollito



ROLLO DELGADO DE HARINA DE TRIGO
PRECOCINADO Y RELLENO DE VERDURAS.

ELEMENTO TÍPICO DE LA COCINA
VIETNAMITA Y CHINA.

INFORMACIÓN:

PIEZAS:

≈ 20 unidades/bolsa

FORMATO:

6x1kg

PRESENTACIÓN:

Bolsa IQF



pan bao



BOLLO ESPONJOSO Y LIGERO COCINADO
AL VAPOR, DE TEXTURA SUAVE Y TIERNA.

GRAN VERSATILIDAD CULINARIA.
LISTO PARA RELLENAR.

INFORMACIÓN:

PIEZAS:

≈ 20 unidades/bolsa

FORMATO:

8x700g

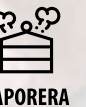
TIPOS:

Blanco

Negro

PRESENTACIÓN:

Bolsa IQF



gyozas



EMPANADILLAS DE MASA FINA
DE TRIGO RELLENAS.

LISTAS PARA PREPARAR A LA PLANCHA,
CON VAPORERA O FREIDORA.

INFORMACIÓN:

PIEZAS Y FORMATO:

≈ 30 uds./bolsa | 12x600g

≈ 15 uds./bolsa | 20x300g

PRESENTACIÓN:

Bolsa IQF





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

+34 687 015 962

Sevilla

+34 647 683 688

Valencia

+34 670 385 374

www.inlet.es