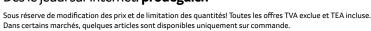
ASIA



* Rabais déjà déduit









Citronnelle Thaïlande



Epis de maïs mini Thaïlande





50

Aubergines blanches Thaïlande



Papaye verte Thaïlande env. 2 pièces



Feuilles de bananier Thaïlande

1 kg net



Haricots Thaïlande



Pois mange-tout mini légumes

importation



Racine de galanga Thaïlande



Gingembre importation env. 350 g net





Feuilles de citronnier kaffir





^{*} Rabais déjà déduit



Céleri-branche Italie env. 6 kg net



Limettes/Limes importation env. 4 kg net



250 g

Piment rouge + vert importation



sachet

Oignons tiges Italie



Fruits de la passion importation env. 2 kg net



Eisberg Wok Thai 1 kg net



Piments rouges importation

Egli's Coriandre



Hilcona Salade de tofu Asia 1 kg net



Salade de vermicelles de riz Asia 1 kg net





Germes de mung bio 1 kg net







^{*} Rabais déjà déduit



780

Orogel Soja Edamame 1 kg net





500 g

Orogel Fèves de soja Edamame 500 g net





Shii-Take





Q90

Orogel Poivrons grillés 1 kg net





Eryngii/Pleurote du Panicaut 1 kg net





pièce

KADI Rouleaux de printemps "China" végétariens

36 x 50 g







Bresc Purée d'ail 1 kg net





Mélange de légumes Asia-Mix 5 kg







Bresc Purée de gingembre





Ditzler China Mix 5 kg





* Rabais déjà déduit



^{*} Rabais déjà déduit



carton/kg















Carcasses de volaille









Yakitori Brochette de poulet Chine 32 x 30 g







Escalope de Jackfruit végétalienne Việt-nam 1,2 kg







Brochette de poulet au satay Chine 25 x 30 g





* Rabais déjà déduit









Demi-canard rôti, sans os Thaïlande 16 x env. 625 g





Duck-to Canard Pays-Bas 6 x 2 kg



Chine

1 kg











Quality Dim Sum végétariens Viêt-nam 20 g 1 kg







Momos au bœuf faits à la main 6 x 1 kg







Momos végétaliens faits à la main 6 x 1 kg









Rouleaux de printemps végétariens 15 g Viêt-nam









Quality Rouleaux de printemps aux poulet et légumes Chine 1 kg











GGAP Saumon entier, pièce d'env. 4-5 kg élevage, Norvège



12⁹⁰

Maki de thon 5 pièces, d'env. 100 g sauvage, FAO 71 fabriqué en Suisse





Maki de concombre 5 pièces, d'env. 100 g fabriqué en Suisse



390

Surimi Moelleux sauvage, FAO 67





Saku de thonbloc, cru
sauvage, FAO 71 / 77
env. 250 - 450 g











16⁹⁰

Spicy Shrimp 3 pièces, d'env. 230 g sauvage, FAO 21 fabriqué en Suisse



1995

Queues d'écrevisse en saumure, sauvage, eaux intérieures d'Asie



6⁹⁰

carton de 12 kg/kg 650

Goma Wakame Salade d'algues au sésame









élevage, Chine





Wakamé: l'algue brune comestible

Les algues comestibles sont saines, savoureuses et faciles à utiliser. Le meilleur exemple est l'algue brune wakamé, souvent disponible sous forme séchée, qui séduit par sa saveur umami intense et sa texture délicate. Essayez-la!

Les algues sont considérées comme les légumes de la mer. Elles sont pauvres en calories, riches en fibres et en minéraux. Idéal pour une alimentation saine. L'une des algues comestibles les plus connues est l'algue brune wakamé. Originaire de la cuisine japonaise, coréenne et en partie chinoise, elle est désormais utilisée et cultivée dans le monde entier. Particulièrement pratique: les algues wakamé séchées peuvent être utilisées directement sous forme séchée, par exemple comme topping. Après seulement trois à cinq minutes de trempage dans de l'eau froide, elles révèlent leur texture tendre et confèrent aux plats une tonalité gustative captivante grâce à leur saveur légèrement sucrée et à leur note umami intense – excellentes par exemple en accompagnement de poisson ou pour les soupes et les salades.

Astuces de pro

Lorsque l'algue wakamé est cuite, sa texture change en fonction de la durée et de la température de préparation. Une diversité passionnante également pour les plats végétariens et végétaliens.

Les algues wakamé séchées doivent être stockées dans un endroit sec et à l'abri de la lumière. Si elles ont été salées après la récolte au lieu d'être séchées, elles doivent être conservées au réfrigérateur.



SALADE DE WAKAMÉ ET DE LAITUE ROMAINE AUX ASPERGES CROUSTILLANTES

Préparation

Salade de laitue romaine et wakamé

- Mélanger la sauce soja, le vinaigre de riz, le miel et l'huile de sésame jusqu'à obtenir une marinade
- Couper la laitue romaine en deux dans le sens de la longueur, la faire revenir dans une poêle à frire chaude et la recouvrir ensuite de marinade
- Ajouter les graines de sésame et le wakamé à la salade juste avant de servir

Asperges croustillantes

- Préparer la pâte à tempura et la laisser reposer brièvement
- Mélanger la pâte miso avec un peu d'eau
- Laver et sécher les asperges, les passer dans la pâte à tempura et les paner avec le panko
- Frire à 175 °C
- Mariner encore chaud avec la pâte miso, dresser et servir directement

Astuces de pro

Le wakamé peut être trempé brièvement dans l'eau au préalable. Cela modifie le goût de l'algue brune ainsi que sa texture. Cette dernière varie en fonction de la durée de trempage.

Si l'on veut renoncer à la pâte à tempura, on peut aussi faire revenir brièvement les asperges, les mariner encore chaudes avec la pâte miso et les garnir de panko grillé. Après avoir été grillé dans la poêle à frire, le panko peut en outre être aromatisé avec différentes épices.

Inspired by:





10⁴⁰



770

Natura Bio Tofu nature



290

Soyana Drink de riz plus calcium







990

Soyana Bio Tofu Nature env. 250 g







780 g

Natura Bio Tofu smokey



345

Mister Cool Glace à l'ananas 6 x 170 ml





12⁹⁰

Hilcona Bami Goreng 5 x 1,5 kg





1,5 kg 12⁹⁰

Hilcona Nasi goreng 5 x 1,5 kg







Quality Glace Vanille





Quality Glace



^{*} Rabais déjà déduit





525

Quality Curcuma moulu



1**7**50

Picosa Morilles séchées



219

Riz parfumé au jasmin 5 kg

155

Le Dragon Riz gluant blanc5 kg





Sabo Grands Crus
Huile de sésame
toasté pressée à froid







^{*} Rabais déjà déduit

Lait de coco sans sucre



Mae Ploy Sauce Sweet Chili



Healthy Boy Brand Sauce soja claire





Thai Kitchen Sweet Chili Sauce



Foodex Sauce satay









Thai Kitchen Nids de nouilles



Thai Kitchen Pâte de curry rouge



Gogi Farine de tempura



Le Dragon Cacahuètes entières épluchées non salées/non grillées















120 g

Nongshim Shin Ramen 5 x 120 g



39

Nongshim Shrimp Flavoured Cracker hot & spicy



Saitaku Pâte de wasabi





How how Nouilles de riz - Chan style 3 mm





Mei Yang Chinese Noodles



Valcom Sucre de palme en bloc



Glutamate monosodique Ajinomoto





Flower Brand Sambal Oelek



^{*} Rabais déjà déduit





Kikkoman Sauce soja



^{2,95 kg} **4**95

Le Dragon Pousses de bambouen lamelles



^{400 g} **175**

Le Dragon Nouilles de riz



13⁹⁵

Kikkoman Sauce Poke



975 ml 995

Kikkoman Teriyaki Marinade



14⁵⁹

Le Dragon Premium Feuilles de nori100 feuilles



* Rabais déjà déduit

3⁴⁹

Le Dragon Gingembre blanc pour sushi



455

Le Dragon Panko Chapelure



1195

MEI YANG Sweet & Sour Sauce





















Roku Gin Japon





Hibiki Harmony Blended Japan Whisky Japon



^{*} Rabais déjà déduit







Barquette avec couvercle 50 ml



Barquette à sauce en canne à sucre 60 ml



Duni Barquette à 2 compartiments convient au four à micro-ondes 23 x 23 x 5 cm









Barquette en canne à sucre 23 x 15,5 x 8 cm



Duni Set de table en papier Bamboo 30 x 40 cm





Stronghold Baguettes chinoises en bambou enveloppées par paire, 24 cm





Pure Boîte à lunch FSC 15,2 x 12,1 x 6,5 cm



Duni Pochette avec serviette Bamboo



^{*} Rabais déjà déduit







Kai Shun Couteau Santoku en acier damassé 18 cm



Distributeur de serviettes Nova

31 x 17 x 10,5 cm





Victorinox China Couteau de chef avec manche en plastique 18 cm



Stronghold Racloir avec manche en plastique 9,9 cm



Victorinox Couteau à saumon

avec manche en plastique 30 cm



Klötzli Econo Spatule











Chaokoh Lait de coco UHT









Roku Gin Japon







^{*} Rabais déjà déduit