

# ASIA

## OFFERTE SPECIALI



kg

### 3<sup>55</sup>



N° art. 043923  
Pak-Choi  
Spagna  
8 kg netto



kg

### 11<sup>99</sup>



N° art. 064010  
Filetino di pollo  
Stroganoff  
Thailandia  
5 x 2 kg



1 l

### 4<sup>20</sup>



N° art. 401611  
Chaokoh  
Latte di noce di cocco  
UHT  
12 x 1 l

### 22%\*



\* Sconto già dedotto

Tutte le promozioni su: [webshop.transgourmet.ch](http://webshop.transgourmet.ch)

Si riservano cambiamenti di prezzo e limitazioni di quantità! Tutte le offerte sono IVA esclusa e TRA inclusa.



## TRANSGOURMET

250 g

6<sup>40</sup>



N° art. 045630  
Citronella  
Thailandia



250 g

7<sup>50</sup>



N° art. 043507  
Pannocchiette di mais  
Thailandia



500 g

13<sup>80</sup>



N° art. 040287  
Melanzane bianche  
Thailandia



kg

22<sup>50</sup>



N° art. 046648  
Foglie di banana  
Thailandia  
1 kg netto



500 g

14<sup>50</sup>



N° art. 040596  
Fagiolini  
Thailandia



250 g

6<sup>80</sup>



N° art. 041900  
Radici di Galanga  
Thailandia



kg

2<sup>70</sup>



N° art. 045084  
Sedano con gambo  
Italia  
ca. 6 kg netto



kg

4<sup>95</sup>



N° art. 042251  
Zenzero  
Import  
ca. 350 g netto



sacchetto

1<sup>35</sup>



N° art. 041217  
Cipollotte verdi a mazzo  
Italia



100 g

5<sup>50</sup>



N° art. 090689  
Foglie di limone kaffir





kg

2<sup>40</sup>

N° art. 041004  
Cavolo cinese  
ca. 6 kg netto



kg

3<sup>20</sup>

N° art. 047754  
Limette  
Import  
ca. 4 kg netto



kg

1<sup>70</sup>

N° art. 042363  
Cavolo bianco  
ca. 5 kg netto



kg

12<sup>50</sup>

N° art. 048228  
Frutto della passione  
Import  
ca. 2 kg netto



kg

5<sup>35</sup>

N° art. 044058  
Peperoni rossi  
Spagna  
5 kg netto



kg

13<sup>66</sup>

N° art. 045409  
Hilcona  
Insalata di tofu asiatica  
1 kg netto



500 g

3<sup>60</sup>

N° art. 043996  
Peperoncini rossi  
Import



kg

12<sup>90</sup>

N° art. 041668  
Hilcona  
Insalata di Vermicelli Asia  
1 kg netto



250 g

7<sup>50</sup>

N° art. 040999  
Peperoncini rossi  
Import



kg  
**19<sup>90</sup>**



N° art. 049056  
Funghi misti freschi, 6 varietà  
Import  
3 kg netto



kg  
**21<sup>50</sup>**



N° art. 049036  
Eryngii/Cardarelli  
1 kg netto



800 g  
**18<sup>90</sup>**



N° art. 049173  
Shii-Take



kg  
**10<sup>70</sup>**



N° art. 045498  
Eisberg  
Wok Thai  
1 kg netto



kg  
**7<sup>25</sup>**



N° art. 090695  
Frigemo  
Edamame  
5 kg



pezzo  
**-.36**



N° art. 094664  
KADI  
Involtini primavera  
mini "Vietnam" vegetariani  
100 x 20 g



kg  
**6<sup>15</sup>**



N° art. 004160  
Ditzler  
Miscela di verdure Asia-Mix  
5 kg



500 g  
**10<sup>75</sup>**



N° art. 041195  
Pasta di curry giallo  
Thailandia



kg  
**6<sup>35</sup>**



N° art. 091940  
Ditzler  
China Mix  
5 kg



450 g  
**9<sup>50</sup>**



N° art. 040620  
Bresc  
Crema di zenzero



kg  
**6<sup>65</sup>**



N° art. 092345  
Ditzler  
Miscela di verdure Thai-Mix  
5 kg







Il più grande  
assortimento biologico  
per i professionisti  
della gastronomia!

1,1 kg

**20<sup>95</sup>**



N° art. 411710  
Bio  
Brodo di pollo



250 g

**5<sup>95</sup>**



N° art. 412600  
Bio  
Curcuma  
macinata



1 kg

**2<sup>80</sup>**



N° art. 411840  
Bio  
Riso Jasmine  
5 kg



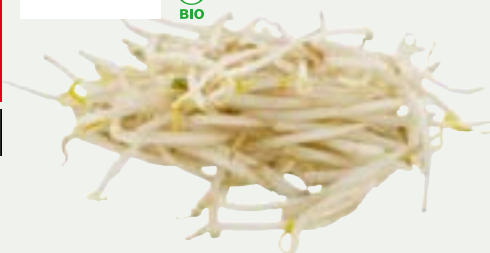
kg

**4<sup>50</sup>**



N° art. 044851  
Natura  
Bio Germogli di mung  
1 kg netto

natura



kg

**29<sup>89</sup>**



N° art. 073640  
Bio  
Cosce di pollo  
ca. 120-300 g  
4 x 1,3 kg



kg

**41<sup>99</sup>**



N° art. 054946  
Bio  
Sminuzzato di manzo  
ca. 1 kg



kg  
**26<sup>99</sup>**

N° art. 052420  
Noce piatta  
di bovino da pascolo  
pulita  
ca. 1,5 kg



kg  
**10<sup>69</sup>**

N° art. 001332  
Scamone di maiale  
disossato  
2 x ca. 900 g



kg  
**26<sup>99</sup>**

N° art. 052421  
Noce rotonda  
di bovino da pascolo  
pulita  
ca. 1,2 kg



kg  
**10<sup>99</sup>**

N° art. 002107  
Fesa francese di maiale  
senza copertura  
ca. 1,3 kg



kg  
**24<sup>99</sup>**

N° art. 052424  
Carne per sminuzzato  
di bovino da pascolo  
ca. 1 kg



kg  
**8<sup>99</sup>**

N° art. 002115  
Pancetta di maiale  
con cotenna  
disossata  
ca. 3,5 kg



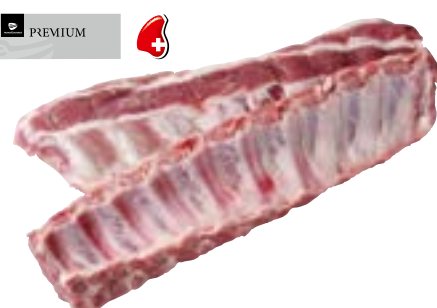
kg  
**29<sup>99</sup>**

N° art. 002509  
Sminuzzato di bovino  
da pascolo  
tagliato a mano  
ca. 1 kg



kg  
**16<sup>99</sup>**

N° art. 001385  
Costine di maiale  
Carré  
2 x ca. 500 g



kg  
**26<sup>99</sup>**

N° art. 002501  
Swiss Quality Beef  
Sminuzzato di manzo  
ca. 1 kg



kg  
**9<sup>99</sup>**

N° art. 050400  
Spare-Ribs di maiale  
Carré  
mini  
7 x 4 x ca. 145 g



kg  
**25<sup>99</sup>**

N° art. 002614  
Swiss Quality Beef  
Sminuzzato  
ca. 5 kg





kg  
**12<sup>99</sup>**



N° art. 062660  
**Filettino di pollo**  
Slovenia  
2 x ca. 2,5 kg



kg  
**9<sup>99</sup>**



N° art. 062150  
**Petto di pollo**  
senza filettino  
140-160 g  
Thailandia  
4 x 3 kg



kg  
**13<sup>99</sup>**



N° art. 062640  
**Sminuzzato di sovracosce di pollo**  
Slovenia  
2 x ca. 2,5 kg



kg  
**9<sup>99</sup>**



N° art. 064180  
**Petto di pollo (IQF)**  
160-180 g  
Brasile  
5 x 2 kg



kg  
**5<sup>99</sup>**



N° art. 065380  
**Frifag**  
Zampe di pollo  
2 x ca. 1,6 kg



kg  
**14<sup>99</sup>**



N° art. 072100  
**Quality**  
Sminuzzato di pollo  
in pastella, fritto  
Paesi Bassi  
3 x 2 kg



kg  
**2<sup>99</sup>**



N° art. 001607  
**Carcasse di pollame**  
ca. 4 kg



30 g  
**-.59**



N° art. 060260  
**Spiedini di pollo**  
Satay  
Cina  
6 x 25 x 30 g



1,2 kg  
**14<sup>99</sup>**



N° art. 069590  
**Scaloppina di giaca vegana**  
Vietnam  
4 x 1,2 kg



30 g  
**-.49**



N° art. 060210  
**Thai Spiedini di pollo**  
Cina  
6 x 32 x 30 g



kg  
**27<sup>99</sup>**



N° art. 080290  
**Momos**  
con carne di manzo  
fatti a mano  
6 x 1 kg



kg  
**27<sup>99</sup>**



N° art. 080300  
**Momos**  
vegani  
fatti a mano  
6 x 1 kg



kg  
**18<sup>99</sup>**



N° art. 059670  
**Duck-to Anatra**  
Paesi Bassi  
6 x 2 kg



625 g  
**7<sup>49</sup>**



N° art. 069230  
**Mezza anatra**  
cotta, disossata  
Cina  
16 x 625 g



625 g  
**10<sup>99</sup>**



N° art. 062750  
**Mezza anatra**  
cotta, disossata  
Thailandia  
16 x 625 g



kg  
**8<sup>99</sup>**



N° art. 069290  
**Sminuzzato di anatra**  
cotto  
disossato, senza pelle  
Cina  
10 x 1 kg



kg  
**8<sup>99</sup>**



N° art. 060190  
**Quality**  
**Involtni primavera**  
20 g, con pollo e verdure  
Cina  
6 x 1 kg



kg  
**9<sup>99</sup>**



N° art. 080370  
**Quality**  
**Dim Sum vegetariani**  
20 g  
Vietnam  
6 x 1 kg



kg  
**8<sup>99</sup>**



N° art. 080320  
**Quality**  
**Involtni primavera vegetariani**  
15 g  
Vietnam  
6 x 1 kg



kg  
**9<sup>49</sup>**



N° art. 080340  
**Quality**  
**Samosa vegetariani**  
20 g  
Vietnam  
6 x 1 kg



kg  
**8<sup>49</sup>**



N° art. 080330  
**Quality**  
**Involtni primavera vegetariani**  
50 g  
Vietnam  
6 x 1 kg



kg  
**9<sup>99</sup>**



N° art. 080360  
**Quality**  
**Gyoza vegetariani**  
25 g  
Vietnam  
6 x 1 kg





kg  
**12<sup>80</sup>**



N° art. 002402  
**GGAP Salmone**  
intero, pezzo da ca. 4-5 kg  
acquacoltura, Norvegia



pacco  
**13<sup>50</sup>**



N° art. 051901  
**Maki al salmone**  
5 pezzi, da ca. 100 g  
acquacoltura, Scozia  
prodotto in Svizzera



kg  
**5<sup>50</sup>**

economy



N° art. 068240  
**Filetto di pangasius**  
ca. 120-170 g  
glassatura ca. 20%  
acquacoltura, Vietnam  
5 x 1 kg



**PREZZO  
BASSO  
PERMANENTE**

pacco  
**13<sup>90</sup>**



N° art. 051900  
**Maki al tonno 5**  
pezzi, da ca. 100 g  
selvatico, FAO 71  
prodotto in Svizzera



kg  
**6<sup>60</sup>**

Quality



N° art. 068620  
**Spezzatino di pangasius**  
glassatura ca. 10%, senza additivi  
acquacoltura, Vietnam  
5 kg



pacco  
**10<sup>60</sup>**



N° art. 051902  
**Maki alla carota**  
5 pezzi, da ca. 100 g  
prodotto in Svizzera



kg  
**7<sup>40</sup>**

Quality



N° art. 068310  
**Filetto di tilapia**  
senza pelle, ca. 80-120 g  
glassatura ca. 10%, senza additivi  
acquacoltura, Cina  
5 x 1 kg



pacco  
**9<sup>80</sup>**



N° art. 051903  
**Maki al cetriolo**  
5 pezzi, da ca. 100 g  
prodotto in Svizzera



kg  
**7<sup>50</sup>**



N° art. 003690  
**Goma Wakame**  
Insalata di alghe  
al sesamo  
12 x 1 kg



300 g  
**4<sup>40</sup>**



N° art. 006600  
**Surimi Moelleux**  
selvatici, FAO 67  
7 x 300 g





## IL KATSU CURRY SEMPLICE DA PREPARARE

**Il katsu curry è parte integrante della cucina giapponese. Tuttavia, i due ingredienti principali provengono dall'Europa e dall'India. Un piatto entusiasmante, che può essere preparato in pochissimo tempo grazie alla pratica salsa katsu curry di Lion, la quale lascia ampio spazio alla vostra creatività.**



Si tratta di salse che semplificano la vita quotidiana della ristorazione e ispirano i cuochi professionisti: questo è ciò che «Lion» rappresenta da quasi 200 anni. In Svizzera la marca, che fa parte della famiglia AAK-Foodservice dal 2006, è ancora poco diffusa rispetto al suo mercato nazionale in Gran Bretagna. Ingiustamente, poiché Lion mostra come l'artigianato e la consapevolezza delle tendenze moderne possano essere abilmente combinati. Nel corso degli anni, l'azienda ha dato vita a un assortimento che oggi è tra i più vari del settore dell'alimentazione e riesce a trovare un equilibrio tra tradizione e innovazione.

Oltre alle maionesi cremose e a un'ampia gamma di varietà di senape, ketchup e salse BBQ, l'assortimento Lion per il servizio alimentare comprende anche numerosi prodotti ispirati alle attuali tendenze gastronomiche e di gusto internazionali. Le salse da cucina rappresentano un'offerta particolarmente interessante per le cucine professionali: un nuovo prodotto della casa Lion che fa risparmiare tempo senza compromettere il sapore. Queste salse offrono un modo semplice per integrare le tendenze con poco dispendio e offrire sulla carta del menu piatti autentici e deliziosi provenienti da tutto il mondo. La salsa katsu curry ne è il miglior esempio.

### L'UNIONE DI DUE CUCINE IN GIAPPONE

Il katsu curry, noto in Giappone come Katsukarē, è uno dei piatti preferiti nel Paese del Sol Levante. Un vero e proprio piatto pioniere dell'odierna cucina fusion. Il katsu curry consiste in una scaloppina impanata servita con una salsa al curry – nessuno dei due ha origine nella cucina giapponese.

La scaloppina impanata è arrivata dall'Europa in Giappone alla fine del XIX secolo, quando il paese ha iniziato ad aprirsi sempre di più allo stile di vita occidentale, sviluppando un gusto per la cucina tedesca e austriaca. Il curry, invece, è stato introdotto in Giappone dall'India tramite i marinai britannici e, nel corso dei decenni, si è adattato alle abitudini alimentari locali. Così si è sviluppato un curry più delicato, denso e leggermente dolce per il quale oggi la cucina giapponese è conosciuta.

A Tokyo, questa stessa salsa al curry è stata poi combinata per la prima volta con una scaloppina impanata – una cucina fusion con oltre 100 anni di tradizione, in cui la salsa al curry, cremosa e leggermente dolce, incontra l'intensa croccantezza di una scaloppina impanata: un gioco sensoriale che rende il katsu curry una vera e propria esperienza culinaria emozionante.



**LION  
KATSU SALSA AL CURRY**

2,3 kg

396120

barattolo **16.90**



## LA SALSA KATSU CURRY DI LION

La scaloppina impanata con salsa al curry è tornata da tempo in Europa dal Giappone: del resto, anche la versione più dolce di curry si adatta perfettamente alle abitudini alimentari locali. Con il katsu curry è altrettanto facile riuscire ad avere successo nella gastronomia – soprattutto se si ha a portata di mano una salsa katsu curry già pronta, che cattura il carattere dell'originale e soddisfa i più alti requisiti pratici.

La salsa katsu curry di Lion è raffinata con latte di cocco, ha una consistenza particolarmente cremosa, nonché un gusto delicato e rotondo. Inoltre, contiene curry in polvere speziato, polvere

aromatica a base di cinque spezie, pepe e curcuma, che conferiscono alla salsa profondità, colore e il tipico profilo dolce e speziato. Questa salsa vegana è pronta all'uso e deve solo essere riscaldata. Questo facilita la pianificazione, consente un utilizzo mirato senza rischio di perdite e rende particolarmente semplice la gestione. Così si ha più tempo per tutto il resto, dalla carne impanata alle guarnizioni più creative.

Inspired by:







RISO JASMINE  
PROFUMATO

5 kg

234960

kg 2.49



QUALITY  
CECI

6 x 2,55 kg

511001

2,55 kg 7.50

## Katsu curry con pancetta di maiale e trilogia di guarnizioni. Il katsu curry viene servito con diverse varietà di carne.

**Il nostro suggerimento:** pancetta di maiale impanata cotta a bassa temperatura – croccante fuori, quasi fondente dentro. Consigliamo tre guarnizioni come speciale sorpresa culinaria.

Il katsu curry viene molto spesso servito con una scaloppina di maiale – Tonkatsu –, tuttavia è anche molto diffuso con una scaloppina di pollo – Chicken Katsu. Inoltre, esistono varianti con manzo, gamberi e versioni vegetariane, a base di tofu o scaloppina di verdure.

Chi serve il katsu curry con pancetta di maiale impanata cotta a bassa temperatura, conferisce un tocco completamente nuovo a questo piatto. La pancetta di maiale viene prima marinata con salsa di soia, miele, olio di sesamo e una classica miscela di spezie, quindi messa sottovuoto e lasciata in frigorifero per una notte. Poi, la carne viene cotta per due ore a 130 gradi fino a raggiungere una temperatura interna di 68 gradi. Solo a questo punto la pancetta di maiale viene impanata e frita, restando croccante fuori e succosa e morbida dentro, perfetta con la salsa katsu curry. Come contorno si abbina il riso Jasmin e le nostre tre guarnizioni:

### RELISH DI POMODORO, PANNOCCHIETTE SOTT'ACETO E CECI CROCCANTI

Cosa si abbina bene con il katsu curry e pancetta di maiale? Un trio sapientemente equilibrato tra freschezza, acidità e croccantezza. Il relish dolce e piccante, preparato con pomodoro, miele, peperoncino e limetta, dona freschezza, acidità e un gusto piccante calibrato, creando un contrasto voluto con il katsu curry. Le pannocchiette sott'aceto donano acidità, sono al dente e rappresentano un interessante antipolo alla pancetta di maiale. Il piatto viene arrotondato con ceci croccanti grazie a ulteriori aromi tostati, migliorando la croccantezza del piatto e dando un ulteriore tocco di modernità.

Cliccare qui per visualizzare le ricette delle guarnizioni!



Inspired by:



**kg**  
**17<sup>90</sup>**

**economy** 

**N° art. 068140**  
**Economy**  
**Gamberoni Black Tige**  
easy peel, eviscerati, 8/12  
acquacoltura, India  
10 x 1 kg

**PREZZO BASSO PERMANENTE**

**kg**  
**13<sup>50</sup>**



**N° art. 067690**  
**Economy Cocktail di gamberetti Vannamei**  
sgusciati, cotti, 100/200  
glassatura ca. 20%  
acquacoltura, Vietnam  
10 x 1 kg

**PREZZO BASSO PERMANENTE**

**kg**  
**16<sup>90</sup>**

**economy** 

**N° art. 068450**  
**Economy**  
**Gamberoni Black Tiger**  
sgusciati, eviscerati, 16/20  
acquacoltura, India  
10 x 1 kg

**PREZZO BASSO PERMANENTE**

**kg**  
**10<sup>50</sup>**

**economy** 

**N° art. 069780**  
**Gamberoni Vannamei**  
sgusciati, 31/60  
glassatura ca. 20%  
acquacoltura, Vietnam  
10 x 1 kg

**PREZZO BASSO PERMANENTE**

**kg**  
**9<sup>60</sup>**



**N° art. 068480**  
**Seafood Cocktail delizioso**  
Thailandia, glassatura ca. 20%  
10 x 1 kg

**kg**  
**10<sup>90</sup>**

**Quality** 

**N° art. 068350**  
**Quality**  
**Gamberoni impanati**  
acquacoltura, Vietnam  
6 x 1 kg

**kg**  
**9<sup>50</sup>**



**N° art. 068220**  
**Calamaretti**  
impanati  
selvatici, FAO 51  
4 x 1 kg

**kg**  
**14<sup>90</sup>**

**Quality** 

**N° art. 080350**  
**Quality**  
**Shrimp in nido di patate**  
ca. 22 g  
acquacoltura, Vietnam  
6 x 1 kg

**kg**  
**7<sup>95</sup>**

**Quality** 

**N° art. 069650**  
**Quality**  
**Fish Finger**  
ca. 30 g  
selvatico, FAO 61/67  
4 x 2 kg

**kg**  
**9<sup>90</sup>**

**Quality** 

**N° art. 080380**  
**Quality**  
**Dim Sum ai gamberetti**  
ca. 20 g  
acquacoltura, Vietnam  
6 x 1 kg



kg  
**12<sup>25</sup>**



N° art. 013752  
Züger  
Paneer  
ca. 1,5 kg



1,5 kg  
**14<sup>40</sup>**



N° art. 032740  
Hilcona  
Bami Goreng  
5 x 1,5 kg



750 g  
**10<sup>20</sup>**



N° art. 013753  
Züger  
Paneer  
a cubetti



1,5 kg  
**14<sup>40</sup>**



N° art. 032750  
Hilcona  
Nasi Goreng  
5 x 1,5 kg



900 g  
**9<sup>15</sup>**



N° art. 013725  
Param Paneer



400 g  
**3<sup>20</sup>**



N° art. 000180  
Haldiram Tandoori  
Naan  
20 x 400 g



1,25 kg  
**8<sup>55</sup>**



N° art. 029717  
Natura  
Bio Tofu al naturale



16 x 26 g  
**-.26**



N° art. 523011  
Le Dragon Bao Bun  
Ø 6,7 cm



780 g  
**8<sup>20</sup>**



N° art. 029718  
Natura  
Bio Tofu smokey



1 l  
**2<sup>35</sup>**



N° art. 022661  
Alpro  
Bevanda a base di soia Original + Calcio



550 g

4<sup>02</sup>

N° art. 097401  
Pasta per involtini primavera  
rettangolare



4 l

10<sup>65</sup>

N° art. 007550  
Quality  
Gelato  
Vaniglia



300 g

4<sup>30</sup>

N° art. 524646  
Sfoglia per Hargau  
100 mm



170 ml

3<sup>98</sup>

N° art. 035600  
Mister Cool  
Gelato all'ananas  
6 x 170 ml



250 g

2<sup>35</sup>

N° art. 524643  
Soglia per Gyoza  
90 mm



150 ml

2<sup>45</sup>

N° art. 035603  
La Menorquina  
Gelato alla noce di cocco  
8 x 150 ml



300 g

2<sup>35</sup>

N° art. 060741  
WonTon  
Sfoglia di pasta  
90 mm



32 g

-.95



N° art. 008171  
Mochi Mango  
6 x 32 g



32 g

-.95



N° art. 009121  
Mochi Green Tea  
6 x 32 g



32 g

-.95



N° art. 008191  
Mochi Vaniglia  
6 x 32 g





kg  
**2<sup>65</sup>**



N° art. 580710  
Le Dragon  
Riso per sushi  
n° 1 extra fancy riso a chicco tondo  
5 kg

**21%\***



kg  
**2<sup>49</sup>**



N° art. 234960  
Riso Jasmine  
profumato  
5 kg

**23%\***



5 dl  
**9<sup>39</sup>**



N° art. 102130  
Sabo  
Grands Crus  
Olio di sesamo  
tostato  
pressato a freddo  
6 x 5 dl



kg  
**1<sup>79</sup>**



N° art. 247622  
Le Dragon  
Riso glutinoso bianco  
5 kg



sacchetto  
**4<sup>60</sup>**



N° art. 995400  
Avopri  
Bio Curry Paste red  
400 g



sacchetto  
**4<sup>60</sup>**



N° art. 995410  
Avopri  
Bio Curry Paste yellow  
400 g



2,9 l  
**12<sup>80</sup>**



N° art. 401380  
TCC  
Latte di nocce di cocco  
senza zucchero  
6 x 2,9 l

**25%\***



600 g  
**6<sup>70</sup>**



N° art. 371681  
Quality  
Cocos-Chips  
al naturale  
6 x 600 g



1 kg  
**6<sup>72</sup>**



N° art. 372100  
Quality  
Noce di cocco  
grattugiata  
6 x 1 kg



600 g  
**16<sup>29</sup>**



N° art. 367060  
Premium  
Mild Wasabi coated Cashews



225 g

4<sup>35</sup>

N° art. 402890  
Pasta di curry verde



1 l

3<sup>15</sup>

N° art. 403510  
Grace  
Thai Premium  
Latte di nocce di cocco  
20 l

22%\*



225 g

4<sup>35</sup>

N° art. 402900  
Thai Kitchen  
Curry rosso  
pasta



1 kg

11<sup>15</sup>

N° art. 403130  
Thai Kitchen  
Pasta di curry rosso



sacchetto

2<sup>75</sup>

N° art. 568890  
Thai Kitchen  
Sfoglie per involtini primavera  
10 sfoglie, 22 cm  
12 x 120 g



600 ml

3<sup>65</sup>

N° art. 403361  
Thai Kitchen  
Salsa Sweet Chili



1 kg

18<sup>90</sup>

N° art. 590577  
Maggi  
Latte di nocce di cocco in polvere



1 kg

4<sup>90</sup>

N° art. 403420  
Thai Kitchen  
Nidi di linguine



500 g

2<sup>65</sup>

N° art. 569001  
Lungkow  
Pagoda Vermicelli  
1ª qualità  
50 x 500 g



22%\*

pezzo

3<sup>60</sup>

N° art. 400500  
Sempio  
Gochujang Pasta  
piccante  
500 g



21%\*



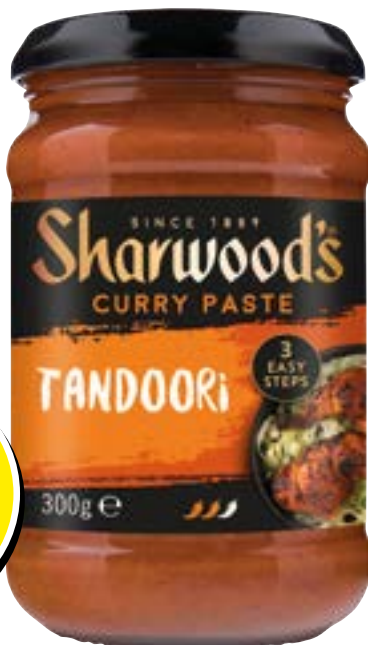
vasetto

3<sup>60</sup>



N° art. 402790  
Sharwood's  
Pasta Tandoori  
300 g

21%\*



1 kg

4<sup>95</sup>



N° art. 580230  
Le Dragon  
Panko Pangrattato

25%\*



400 g

2<sup>15</sup>



N° art. 403271  
Le Dragon  
Tagliatelle di riso  
5 mm  
30 x 400 g



500 g

2<sup>39</sup>



N° art. 247080  
How How  
Tagliatelle di riso  
Chan Style  
3 mm  
30 x 500 g



100 g

1<sup>25</sup>



N° art. 403180  
Nissin  
Zuppa di tagliatelle e pollo  
5 x 100 g



100 g

1<sup>25</sup>



N° art. 403190  
Nissin  
Zuppa di tagliatelle e manzo  
5 x 100 g



2,45 kg

9<sup>95</sup>



N° art. 580760  
Lee Kum  
Kee Salsa Hoisin



975 ml

15<sup>95</sup>



N° art. 560100  
Kikkoman  
Salsa Poke



110 g

3<sup>10</sup>



N° art. 562041  
Saitaku  
Zenzero per sushi



14 g

2<sup>55</sup>



N° art. 562011  
Sushi Nori



1 l

4<sup>80</sup>

N° art. 562102  
Saitaku  
FS Aceto di riso per sushi

21%\*



bottiglia

12<sup>90</sup>

N° art. 568540  
Kikkoman  
Salsa di soia, povero di sale  
9,75 dl

20%\*



1 l

7<sup>15</sup>

N° art. 562120  
Salsa di soia



90 g

3<sup>90</sup>

N° art. 562140  
Saitaku  
Pasta di wasabi



5,9 kg

13<sup>30</sup>

N° art. 247372  
Mae Ploy  
Salsa Sweet Chili



680 g

3<sup>40</sup>

N° art. 580800  
Salsa Red Chili Golden



300 g

4<sup>45</sup>

N° art. 562181  
Saitaku  
Shiro Miso  
Paste



barattolo

5<sup>45</sup>

N° art. 562230  
Saitaku  
Semi di sesamo,  
bianchi  
tostati  
454 g



2,55 kg

7<sup>50</sup>

N° art. 511001  
Quality  
Ceci  
6 x 2,55 kg



barattolo

16<sup>90</sup>

N° art. 396120  
Lion  
Katsu Salsa al curry  
2,3 kg





33 cl  
**1<sup>19</sup>**



N° art. 689570  
Singha  
Birra  
24 x 33 cl

**30%\***



33 cl  
**1<sup>29</sup>**



N° art. 689080  
Asahi  
Birra  
24 x 33 cl

**29%\***



33 cl  
**-.99**



N° art. 679310  
Tsing Tao  
Birra  
24 x 33 cl



32 cl  
**1<sup>45</sup>**



N° art. 636530  
Chang  
Birra  
24 x 32 cl



350 ml  
**1<sup>49</sup>**



N° art. 400551  
Cocomax  
100% Acqua di noce di cocco  
6 x 350 ml

**22%\***



1 l  
**2<sup>99</sup>**



N° art. 400611  
Cocomax  
100% Acqua di noce di cocco  
12 x 1 l



72 cl/15,5% Vol.  
**14<sup>03</sup>**



N° art. 677790  
Hakutsuru Sake  
72 cl/15,5% Vol.  
Giappone



70 cl/18,5% Vol.  
**18<sup>35</sup>**



N° art. 674871  
Genji Sake  
70 cl/18,5% Vol.  
Giappone



70 cl/43% Vol.  
**30<sup>78</sup>**



N° art. 626021  
Roku  
Gin  
70 cl/43% Vol.  
Giappone



70 cl/43% Vol.  
**91<sup>26</sup>**



N° art. 678611  
Hibiki Harmony  
Blended Japan Whisky  
70 cl/43% Vol.  
Giappone



50 pezzi

4<sup>65</sup>



N° art. 980926  
Vaschetta con coperchio  
50 ml

27%\*



50 pezzi

9<sup>95</sup>



N° art. 912770  
Contenitore per alimenti  
di canna da zucchero  
23 x 15,5 x 8 cm

31%\*



500 pezzi

5.-



N° art. 902280  
Papstar Pure  
Vaschetta per salsa  
in canna da zucchero  
60 ml



50 pezzi

21<sup>55</sup>



N° art. 902221  
Contenitore per lunch  
FSC  
15,2 x 12,1 x 6,5 cm

25%\*



50 pezzi

9<sup>55</sup>



N° art. 994839  
Food Box  
FSC  
710 ml



50 pezzi

22<sup>15</sup>



N° art. 992660  
Alustar  
Vaschetta per menu  
con coperchio  
400 + 550 ml, 22 x 17 x 4 cm



25 pezzi

9<sup>95</sup>



N° art. 998170  
Vaschetta per sushi  
con coperchio  
22,1 x 13,8 x 2,4 cm



10 paia

6<sup>60</sup>



N° art. 999007  
Bacchette  
Asia in fibra di vetro  
24 cm



pezzo

15<sup>85</sup>



N° art. 970298  
Schiumarola  
16 cm



pezzo

18<sup>45</sup>



N° art. 903021  
Klötzli  
Econo Spatola  
con manico in plastica  
16 x 10 cm





pezzo  
**38<sup>80</sup>**



N° art. 971067  
**Padella Wok ASIO**  
Ø 30 cm  
materiale con rivestimento a 3 strati

**30%\***



500 pezzi  
**6<sup>49</sup>**



N° art. 993170  
**Economy  
Tovaglioli**  
piegatura 1/4, 1 strato, bianchi  
33 x 33 cm

**PREZZO  
BASSO  
PERMANENTE**



pezzo  
**3<sup>05</sup>**



N° art. 986079  
**Arcoroc  
Appetizer Ciotola**  
conica, Ø 9,5 cm  
6 pezzi



pezzo  
**143<sup>15</sup>**



N° art. 990003  
**Cuociriso**  
5,6 l, 230 V

**22%\***



100 pezzi  
**26<sup>60</sup>**



N° art. 991391  
**Duni  
Sacchetto con tovagliolo  
Bamboo**



**22%\***

250 pezzi  
**9<sup>20</sup>**



N° art. 973100  
**Tovagliette in carta-paglia**  
30 x 40 cm

**NEW**



pezzo  
**35<sup>40</sup>**



N° art. 903051  
**Affilacoltelli**  
a grana fine  
30 cm



pezzo  
**18<sup>40</sup>**



N° art. 997612  
**Distributore per tovaglioli**  
Interfold  
22 x 16,3 x 16 cm



5250 pezzi  
**46<sup>35</sup>**



N° art. 997680  
**Quality  
Tovaglioli per distributore**  
Interfold  
2 strati, bianchi



pezzo  
**194<sup>80</sup>**



N° art. 991080  
**Kai Shun  
Coltello Santoku**  
in acciaio damasco  
18 cm



kg

1<sup>79</sup>

N° art. 580700  
Le Dragon  
Riso Siam Jasmin  
10 kg

30%\*



1l

7<sup>95</sup>

N° art. 568693  
Kikkoman  
Salsa di soia

20%\*



33 cl

1<sup>19</sup>

N° art. 689570  
Singha  
Birra  
24 x 33 cl

30%\*



70 cl/43% Vol.

30<sup>78</sup>

N° art. 626021  
Roku  
Gin  
70 cl/43% Vol.  
Giappone



500 pezzi

6<sup>43</sup>

N° art. 993210  
Economy  
Tovaglioli  
piegatura 1/8, 1 strato,  
bianchi  
33 x 33 cm

PREZZO  
**BASSO**  
PERMANENTE



80 pezzi

15<sup>50</sup>

N° art. 980449  
Contenitore per alimenti  
a 2 scomparti  
24 x 21 x 7 cm

30%\*

