

SCELGO
FULL SERVICE

CATALOGO
ORIENTAL
SUSHI AND FUSION



www.scelgofullservice.com



INDICE

SPECIALITÀ ORIENTALI

04	RISO & PASTA
06	ALGHE
10	FARINE & PANATURE
14	FROZEN
34	PESCE FRESCO
42	CARNE
44	LATTICINI
46	ORTOFRUTTA
56	SALSE, SPEZIE & ACETI
64	TOPPING & DECORZIONI
68	ECCELLENZE
72	BEVERAGE
90	ATTREZZATURE



RISO & PASTA

ORIENTAL FOOD



RISO & PASTA



RISO & PASTA

ORIENTAL FOOD



RISO SHINJU-PRIME PER SUSHI
20 kg

cod. 19509



RISO SHINJU MAI GOLD
20 kg

cod. 19906

Un chicco di riso piccolo e tondo dall'aspetto perlaceo, ad elevata capacità di assorbimento e con un gusto inconfondibilmente dolce e delicato.



OKOMESAN RISO PER SUSHI TONDO
20 kg

cod. 49494



HAKUBAKU PASTA SARACENO /
SOBA BIO 200 g

cod. 19500



HAKUBAKU PASTA UDON BIO
270 g

cod. 19515



HAKUMAKI RISO PREMIUM PER SUSHI
20 kg

cod. 14349

Hakumaki è un riso selezionato dal chicco medio e tondo che, dopo la cottura, assume una consistenza legante, perfetta per la preparazione di pietanze di sushi.



ALGHE
ORIENTAL FOOD



ALGHE
ORIENTAL FOOD

Alga Nori

LA NORI RAPPRESENTA L'ALGA PIÙ CONOSCIUTA PERCHÉ STRETTAMENTE LEGATA AL MONDO SUSHI, È UN ALIMENTO RICCO DI PROTEINE, VITAMINE E MINERALI. VIENE COLTIVATA IN ACQUE RICCHE DI PRINCIPI NUTRITIVI E VIENE RACCOLTA NEI PRIMI MESI DELL'ANNO. UNA VOLTA RACCOLTE, VENGONO TRITATE, STESE SU VASSOI, ESSICcate E COTTE IN APPOSITI FORNI.



TAKAOKAYA SILVER ALGHE NORI
50 fogli

cod. 19017



TAKAOKAYA GOLD ALGHE NORI
50 fogli

cod. 19015



KAITATUYA YAKI NORI "A"
125 g

cod. 17224



HS CARTA DI RISO
d 22 cm 20 pz x 200 g

cod. 18900



ROLLIN SOYA FOGLIA DI SOIA ROSA
20 pz 115 g

cod. 19041



ROLLIN SOYA FOGLI DI SOIA VERDE
20 pz 115 g

cod. 19043



ROLLIN SOYA FOGLI DI SOIA GIALLA
20 pz 115 g

cod. 19039

L'alga kombu è usata principalmente per dare l'inconfondibile bouquet aromatico del riso per il sushi e per realizzare il dashi, brodo base della cucina giapponese



ALGA LAMINARIA KOMBU/DASHI
1 kg

cod. 19088

La foglia di soia colorata trova largo consenso in occidente e rappresenta l'alternativa dell'alga nori, dall'aspetto più accattivante e dal gusto più neutro.





FARINE & PANATURE
ORIENTAL FOOD



FARINE & PANATURE
ORIENTAL FOOD

la Tempura

LA TEMPURA È UNA PASTELLA TIPICA DELLA CUCINA GIAPPONESE, GRAZIE AL MIX DI FARINE UTILIZZATO ED ALLA TECNICA DI REALIZZAZIONE ASSORBE POCCHISSIMO OLIO RENDENDOLA LA SCELTA PIÙ SANA PER UNA FRITTURA LEGGERA E CROCCANTE.



MOLINO SPADONI MIX FARINA
PROFESSIONALE PER TEMPURA 5 kg

cod. 15432



BIYORI FARINA PER TEMPURA
500 g

cod. 02552

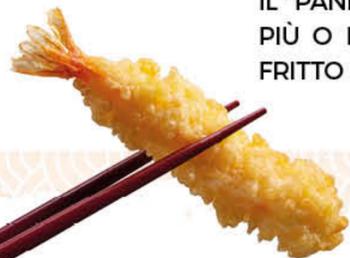


LOCONTE FARINA PER FRITTURE
5 kg

cod. 64944

il Panko

È IL CORRISPETTIVO GIAPPONESE DEL NOSTRO PANE GRATTUGIATO; IL "PANKO" A DIFFERENZA, NON È FINE, MA SI PRESENTA IN SCAGLIE PIÙ O MENO GROSSE. CIÒ DETERMINA UNA CROCCANTEZZA DEL FRITTO SUPERIORE A QUELLA A CUI SIAMO ABITUATI.



PANKO JAPAN A GRANA GRANDE
1 kg

cod. 15786



LOBO PANKO BREAD CRUMBS FINE
1 kg

cod. 18277



BOSCHI PANKO
1 kg

cod. 21629



SUKINA PANE GRATTUGIATO PANKO
200 g

cod. 17232



BOSCHI SEMILAVORATO PANATURA
CORNFLAKES 500 g

cod. 15039



THAI DANCER PERLE DI TAPIOCA
454 g

cod. 20257

Amido ottenuto dalla radice di manioca, originaria del sud America, trova largo utilizzo per molte ricette esotiche ma anche come addensante ideale vista la delicatezza di sapore.





FROZEN
ORIENTAL FOOD

OF

FROZEN
ORIENTAL FOOD



GAMBERO ROSSO DI MAZARA M
65/75 900 G

cod. 09985

GAMBERO ROSSO DI MAZARA L
45/52 900 G

cod. 09984

GAMBERO ROSSO DI MAZARA XL
27/32 900 G

cod. 09983

GAMBERO ROSSO DI MAZARA XXL
PEZZATURA 18/22 900 G

cod. 10135

Il gambero di Mazara è tra i crostacei del Mediterraneo più pregiati in assoluto. Nel corso degli ultimi anni, infatti, è diventato uno degli ingredienti più utilizzati dai ristoranti di tutto il mondo. È caratterizzato da un incantevole rosso porpora, mentre la carne all'interno risulta bianca e compatta, dal sapore unico ed inconfondibile. Presente nei nostri store in varie pezzature: M, L, XL e XXL.



ROSSO DI MAZARA GAMBERO VIOLA
M 900 G

cod. 17063

Il Gambero viola (*Aristeus antennatus*) viene pescato in profondità, nelle acque del Mediterraneo nella zona di ponente dove salinità e fauna marina sono integre. A differenza di altre specie di gambero il suo sapore è fresco e delicato. La colorazione è di un rosso pallido con lucenti sfumature viola intenso.



**ROSSO MAZARA GAMBERO
NUDO E CRUDO 900 g**

cod. 10419

Il gambero rosso è sgusciato a mano delicatamente e la polpa immediatamente surgelata per conservare il sapore e il colore. Il gusto pronunciato e deciso del gambero rosso è impreziosito dalle dolci note del gambero gobetto. È particolarmente indicato per la preparazione di carpacci.



Tra i crostacei più pregiati e rari al mondo, la mazzancolla blu del Pacifico viene pescata sulla costa della Nuova Caledonia, uno dei siti patrimonio mondiale dell'Unesco. Caratterizzata da un sapore delicato e croccante, è ideale da consumare in purezza.



**MAZZANCOLLE BLU DEL PACIFICO 21/25
NUOVA CALEDONIA 1 kg**

cod. 17836



**MAZZANCOLLE 41/60
CONG. A BORDO TUNISIA 1 kg**

cod. 17608

Pescata in fondali sabbiosi, con temperature dell'acqua che raggiungono valori più elevati rispetto al resto del Mediterraneo e una salinità accentuata, la mazzancolla Tunisia presenta una nota di gusto in più che difficilmente si può trovare in altri crostacei della stessa categoria. Viene abbattuta a bordo del peschereccio al momento della pesca e subito distribuita. Questo metodo permette di gustare un prodotto che mantiene inalterate tutte le sue caratteristiche organolettiche.



**ARAGOSTELLE INTERE
CRUDE 11/15 800 g**

cod. 17942



**ARAGOSTELLE INTERE
CRUDE 16/20 800 g**

cod. 17943



GRANCHIO MORBIDO
1 kg

cod. 21100

MASU IKURA UOVA DI TROTA IRIDEA
200 g

cod. 18501



UOVA DI CAPELIN/MASAGO
ORANGE 1 kg

cod. 18991



Sono uova di Capelin (*Mallotus villosus*), pesce dei mari del Nord. Queste uova sono generalmente usate per guarnire roll o farcire gunkan.

Uova di pesce volante

SONO UOVA DI PESCE VOLANTE DEI MARI DEL NORD. QUESTE UOVA SONO AROMATIZZATE E CARATTERIZZATE DA COLORI DIFFERENTI; VENGONO GENERALMENTE USATE PER GUARNIRE ROLL O FARCIRE GUNKAN.



UOVO PESCE VOLANTE TOBIKKO
NERO 500 g

cod. 18985



UOVA PESCE VOLANTE TOBIKKO
VERDI WASABI 500 g

cod. 18987



UOVA PESCE VOLANTE TOBIKKO
ARANCIO 500 g

cod. 18982



FILONE PESCE SPADA TRANCIO AL KG

cod. 54524



FILETTO DI RICCIOLA HAMACHI
SKIN ON 1,5 - 2,2 kg

cod. 18474



SABLEFISH BLACK COD MSC USA
al kg

cod. 18504



TONNO SAKU SASHIMI
al kg

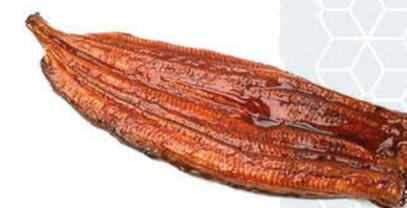
cod. 18500



FILONE DI TONNO
SUPER FROZEN IWP 1,5 - 4 kg

cod. 18476

Anguilla (d'acqua dolce) giapponese arrostita con salsa kabayaki; essa viene pulita della lisca e fatta arrostire lentamente sulla legna, costantemente spennellata con la salsa kabayaki.



FILETTI ANGUILLA GRIGLIATA
UNAGI KABAYAKI 220 g

cod. 18980

FILETTO DI SALMONE
SKIN ON 1,8 - 2,2 kg

cod. 18473



FILETTO DI SALMONE
ISOLE FAROE/NORVEGIA IQF sv al kg

cod. 00636



NOBASHI EBI
20 pz

cod. 18979

Sono mazzancolle tropicali giganti, opportunamente intagliate e manipolate fresche affinché vengano rotte le terminazioni nervose che lo farebbero arricciare in cottura.

Particolarmente usate nel sushi per via della loro croccantezza anche dopo la cottura.



CAPASANTA POLPA 20/30
900 g

cod. 20691



ASC MAZZANCOLLA IMPANATA EBI
FRY 10 pz

cod. 19001

Il Sushi Ebi è il tipico gambero che si trova sul nigiri. Questi gamberi vengono lavorati appena pescati ed immediatamente abbattuti per conservarne il sapore.



SUSHI EBI
3l 8/8,5cm

cod. 18978



TAKOYAKI
30 g x 50 pz conf. 1,5 kg

cod. 18994

Sono polpettine di polpo marinato con zenzero e cipollotto, pastellate e fritte. E' uno dei piatti più interessanti, famosi e apprezzati della cucina giapponese; originario di Osaka, è oggi diffuso in tutto il Giappone sia nei ristoranti che come street food.



SURIMI STICKS MAKI
18 cm sv 1 kg

cod. 18477



KING AND PRINCE INSALATA DI ASTICE
LOBSTER SENSATION al kg

cod. 18487



FOGLIE DI PASTA GYOZA
8 cm 150 g

cod. 18974



HARUMAKI SFOGLIE
25 cm 550 g

cod. 18972

FROZEN
ORIENTAL FOOD

Gyoza

DERIVATI DAI JIAOZI CINESI, I GYOZA SONO RAVIOLI RIPIENI. VENGONO SOLITAMENTE COTTI AL VAPORE E FINITI IN PADELLA O FRITTI. LA DIFFERENZA DI QUESTI PRODOTTI ORIENTALI È CHE RACCONTANO LA NOSTRA TERRA PERCHÉ REALIZZATI CON PRODOTTI LOCALI.



WEI MEI GYOZA CON VERDURE MISTE
PRECOTTI 600 g

cod. 19931



WEI MEI GYOZA CON MAIALE E VERZA
PRECOTTI 600 g

cod. 18231



WEI MEI GYOZA CON GAMBERO
PRECOTTI 600 g

cod. 18232



WEI MEI GYOZA CON POLLO
PRECOTTI 600 g

cod. 19930

FROZEN
ORIENTAL FOOD

Bao

PANIFICATO AL VAPORE TIPICAMENTE USATO NELLO STREETFOOD ORIENTALE, IL BAO È ENTRATO PREPOTENTEMENTE DA DIVERSI ANNI NEL NOSTRO MERCATO. REALIZZATO CON MATERIE PRIME LOCALI.



WEI MEI PANE CINESE MANTOU
COTTI AL VAPORE 16 x 25 g 400 g

cod. 18233



WEI MEI PANE GUA BAO COTTI
15 x 40 g busta 600 g

cod. 18236



WEI MEI PANE GUA BAO COTTI
10 x 60 g busta 600 g

cod. 18237



SEMI DI SOIA SGUSCIATI EDAMAME
MUKIMAME 500 g

cod. 18971

Edamame è il termine nipponico con il quale vengono chiamati questi baccelli di soia cotti al vapore. Vengono spesso serviti con cristalli di sale, magari anche affumicati e sono uno snack ideale anche per chi ha particolare attenzione alla linea.



EDAMAME GREEN SOYBEAN
CON GUSCIO 400 g

cod. 18503



NORDIC SEAFOOD WAKAME
SEEWEED SALAD 1 kg

cod. 18502

È un'insalata pronta di alghe e sesamo di quelle che si possono ordinare nei migliori ristoranti nipponici. Ricca di antiossidanti e fibre naturali, ha un bassissimo contenuto calorico.



Gelato

ORMAI GRANDI CLASSICI DEI RISTORANTI GIAPPONESI, A DIFFERENZA DEGLI ALTRI PRODOTTI HANNO UN'INCREDIBILE CREMOSITÀ; PRODOTTI IN ITALIA DAI NOSTRI MASTRI GELATAI.



GELATO AL TE VERDE
vaschetta 1,5 kg

cod. 18154



GELATO AL SESAMO
vaschetta 1,5 kg

cod. 18149



GELATO ALLO ZENZERO
vaschetta 1,5 kg

cod. 18150

Rogelfrut

I PRODOTTI ROGELFRUT SONO INNOVATIVI, DI GRANDE QUALITÀ, VERSATILI E DAL FOOD COST FACILMENTE CALCOLABILE.

I FRUTTI SONO RACCOLTI NEL PERIODO IDEALE DELLA MATURAZIONE E SONO LAVORATI FRESCHI, AL NATURALE, SENZA L'AGGIUNTA DI CONSERVANTI O COLORANTI. NON DIPENDONO DALLA STAGIONALITÀ, SONO SEMPRE REPERIBILI, CON UNO STANDARD QUALITATIVO COSTANTE E UNA SICUREZZA ALIMENTARE GARANTITA.



ROGELFRUT PUREA DI ALBICOCCA
+10% di zucchero 1 kg

cod. 16233



ROGELFRUT PUREA AI FRUTTI DI BOSCO
+10% di zucchero 1 kg

cod. 65367



ROGELFRUT PUREA DI LAMPONE
+10% di zucchero 1 kg

cod. 16237

La purea di lamponi viene prodotta utilizzando i migliori lamponi willamette di origine balcanica. La lavorazione prevede anche il filtraggio dei semi per ottenere un prodotto setoso e adatto ad ogni tipo di lavorazione. Contiene il 10% di saccarosio.



ROGELFRUT PUREA DI PESCA BIANCA
senza zucchero 1 kg

cod. 08215



ROGELFRUT PUREA DI PAPAYA
senza zucchero 1 kg

cod. 16229



ROGELFRUT PUREA DI MANGO
senza zucchero 1 kg

cod. 16243



La purea di mango è realizzata con varietà Alphonso, proveniente dall'India. È caratterizzata da un colore intenso ed è particolarmente dolce e ricca di sapore.



ROGELFRUT PUREA DI FRAGOLA
+10% di zucchero 1 kg

cod.16234



ROGELFRUT SUCCO DI MELOGRANO
senza zucchero 1 kg

cod.20772



ROGELFRUT SUCCO DI PASSION FRUIT
senza zucchero 1 kg

cod.16231



In versione naturale, il succo di passion fruit può essere consumato puro o in abbinamento ai migliori cocktail del momento, oltre ad essere perfetto per l'utilizzo in gelateria. Non contiene zuccheri aggiunti.



ROGELFRUT SUCCO DI MANDARINO
cong. 500 g

cod.17760



ROGELFRUT SUCCO LIME NATURALE
500 g

cod.65272



ROGELFRUT PUREA DI LITCHI
al naturale 1 kg

cod.15041



ROGELFRUT LATTE DI COCCO
1 kg

cod.16242



ROGELFRUT POLPA FRUTTO DEL CACAO
1 kg

cod.12223



ROGELFRUT SUCCO DI YUZU
250 g

cod.08216



ROGELFRUT COULIS
MANGO E PASSION FRUIT 250 g

cod.22039



ROGELFRUT COULIS LAMPONE
250 g

cod.22033



ROGELFRUT COULIS FRUTTI DI BOSCO
250 g

cod.22034



ROGELFRUT PASSION FRUIT CON SEMI
a cubi 1 kg

cod.09806



ROGELFRUT AVOCADO
a cubi 2,5 kg

cod.09804



WAO MOCHI MANGO
6 x 35 g

cod.18121

Mochi

IL MOCHI È UN TIPICO DOLCE GIAPPONESE COMPOSTO DA UNA PALLINA DI RISO GLUTINOSO, FARCITO CON MARMELLATA DI FAGIOLI AZUKI. NELLA VERSIONE PIÙ "OCIDENTALE" LA FARCIA È DI GELATO DI COLORI E GUSTI ASSORTITI.



WAO MOCHI COCCO
6 x 35 g

cod.18130



WAO MOCHI VANIGLIA
6 x 35 g

cod.18145



WAO MOCHI CIOCCOLATO
6 x 35 g

cod.18143



WAO MOCHI YUZU
6 x 35 g

cod.18146



PESCE FRESCO
ORIENTAL FOOD



ALGA DULCE SELVAGGIA
al kg

cod.00428



ALGA WAKAME COLTIVATA
al kg

cod.00434

PESCE FRESCO
ORIENTAL FOOD



LATTUGA DI MARE SELVAGGIA
al kg

cod.00433



ALGHE SALICORNIA
importazione al kg

cod.89887



BRANZINO/SPIGOLA 400/600
ALLEVATA CROMARIS al kg

cod.71417

BRANZINO/SPIGOLA 1000+
al kg

cod.71316

BRANZINO/SPIGOLA 600/800
al kg

cod.71299

BRANZINO/SPIGOLA 1500+
ALLEVATA al kg

cod.71351

BRANZINO/SPIGOLA 800+
al kg

cod.71300

BRANZINO/SPIGOLA 2000+
al kg

cod.71426



SALMONE 4/6 ALLEVATO ISOLE FAROE
al kg

cod. 01016



SALMONE 4000/5000
al kg

cod. 50355



SALMONE 5000/6000
al kg

cod. 51410



SALMONE 6000/7000
al kg

cod. 51013



SALMONE ALASKA DECONGELATO
SOCKEYE al kg

cod. 71414



SALMONE ALLEVATO SCOZIA
al kg

cod. 50356



TONNO FRESCO OBESO/
PINNA GIALLA al kg

cod. 71370



OMBRINA ATLANTICA 1800/2500
al kg

cod. 71411



OMBRINA 2000/4000
ALLEVATA IMPORTAZIONE al kg

cod. 71289



OMBRINA ATLANTICA 3000+
al kg

cod. 71237



RICCIOLA GRANDE
al kg

cod. 71486



RICCIOLA GRANDE
importazione al kg

cod. 71223

PESCE FRESCO
ORIENTAL FOOD



RICCIOLA OCEANICA
al kg

cod. 71215



RICCIOLA DEL PACIFICO
al kg

cod. 71523



FILETTI BRANZINO FRESCHI
al kg

cod. 50384



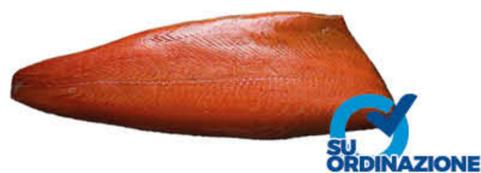
FILETTO OMBRINA OCEANICA
al kg

cod. 71354



TRANCIO PESCE SPADA
decongelato al kg

cod. 71238



FILETTO SALMONE ROSSO SOCKEYE
decongelato al kg

cod. 71337

PESCE FRESCO
ORIENTAL FOOD



FILETTO DI SALMONE FRESCO
al kg

cod. 89881



FILETTO SALMONE FRESCO ISOLE
FAROE al kg

cod. 07153



BOTTEGA DEL MARE SALMONE SCOZIA
AFFUMICATO

cod. 18746

Venduto con il laccio originale con cui è stato appeso. Solo i migliori pesci vengono trattati con questa tecnica, molto più lenta e dispendiosa di quelle tradizionali; questa tecnica di affumicatura è storicamente scozzese, la lenta combustione di legni pregiati aromatici, permette al pesce di assorbire lentamente ed uniformemente tutti gli aromi senza che essi sovrastino il suo sapore.



BERNARDINI SALMONE NORVEGESE
AFFUMICATO preaffettato

cod. 56809



NORTH KING SALMONE AFFUMICATO
preaffettato 1200/1500 g al kg

cod. 04356



VENTRESCA TONNO ROSSO BELFAGÒ
CON PELLE al kg

cod. 05269



FILONE TONNO ROSSO BELFAGÒ
CON PELLE al kg

cod. 05271



FILETTO DI TONNO SUPERFROZEN
al kg

cod. 71261



FILONE TONNO PINNE GIALLE
al kg

cod. 71348



FILONE TONNO ROSSO FUENTES
CON PELLE decongelato al kg

cod. 78703



TONNO PINNA GIALLA FRIME ATM
al kg

cod. 05278



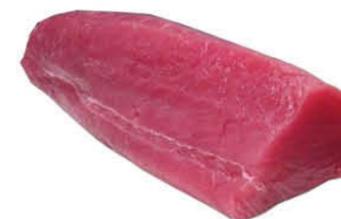
TONNO TRANCIO CHIGIMI 3A -60
ATM al kg

cod. 71413



TRANCIO TONNO ATM PETACA CHICO
decongelato al kg

cod. 71265



TRANCIO TONNO ATM LINEA NATURA
decongelato al kg

cod. 71431



TRANCIO DI TONNO
decongelato al kg

cod. 49467



Carne di Wagyu

LA CARNE DI WAGYU È CARATTERIZZATA DA NUMEROSE VENATURE INTRAMUSCOLARI DOVE È DISTRIBUITA LA MAGGIOR PARTE DEL GRASSO. QUESTE VENATURE CONFERISCONO ALLA CARNE UN ASPETTO MARMORIZZATO, ELEMENTO CHIAVE PER LA TENEREZZA E L'APPETIBILITÀ DEL KOBE BEEF.

ENTRECOTE BOVINO ADULTO WAGYU
GIAPPONESE conf. al kg

cod. 72158



ENTRECOTE BOVINO ADULTO WAGYU
AUSTRALIA conf. al kg

cod. 72026

LATTICINI

ORIENTAL FOOD



LATTICINI

ORIENTAL FOOD



PHILADELPHIA CLASSICO
1,65 kg

cod. 37094



ZARPELLON FORMAGGIO FRESCO
SPALMABILE 1,5 kg

cod. 03075



BAYERNLAND FORMAGGIO FRESCO
ALPIGIANA 1,5 kg

cod. 17078



BAYERNLAND PANNA ACIDA
CREME FRAICHE 200 g

cod. 03854



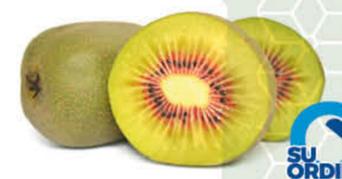


ORTOFRUTTA
ORIENTAL FOOD



KIWI ZESPRI SUNGOLD
est. cat. 2 al kg

cod. 90848



KIWI ROSSO
italia cat. 2 al pz

cod. 91794



AVOCADO HASS READY TO EAT
est. cat. 2 al kg

cod. 90874



AVOCADO
est. cat. 2 al kg

cod. 91207



MANGO
cat. 2

cod. 90985



FINGER LIME
cat. 2 al pz

cod. 90033



RAMBUTAN
est. cat. 2 al kg

cod. 90991





CHERIMOIA
est. cat. 2 al kg

cod. 91706



GRANADILLA
est. cat. 2 al kg

cod. 91381



MANGOOSTEN
est. cat. 2 al kg

cod. 90990



LYTCHIES
est. cat. 2 al kg

cod. 90508



PHISALIS
est. cat. 2 al pz

cod. 91142



KUMQUAT
est. cat. 2 al pz

cod. 91779



MARACUYA
est. cat. 2 al kg

cod. 90702



PITHAYA ROSSA
est. cat. 2 al kg

cod. 90507



CARAMBOLA
est. cat. 2 al kg

cod. 90587



KIWANO
cat. 2

cod. 91803



YUZU LOCALE
cat. 2 al kg

cod. 90967



LIMONI BERGAMOTTO
italia cat. 2 al kg

cod. 90898



KAFFIR LIME LEAVES
est. cat. 2 al kg

cod.91466



DAIKON NERO
est. cat. 2 al kg

cod.90026



RABBARO
est. cat. 2 al kg

cod.90538



SEDANO RAPA
est. cat. 2 al kg

cod.91733



PACK CHOI
cat. 2 al kg

cod.90929



LEMONGRASS
est. cat. 2 al kg

cod.90338



TOPINAMBUR SFUSO
italia cat. 2 al kg

cod.91834



ZUCCA HOKKAIDO
italia cat. 2 al kg

cod.91054



RAPA DAIKON
est. cat. 2 al kg

cod.91700



AROMI CORIANDOLO
vaschetta 30 g cat. 2 al kg

cod.90932



AGLIO NERO TRIS
est. cat. 2 al kg

cod.91575



VIVOGERMOGLI GERMOGLI
DI RAVANELLO DAIKON
italia cat. 2 vaschetta 75 g

cod. 90282



VIVOGERMOGLI GERMOGLI
DI ERBA MEDICA E RUCOLA
italia cat. 2 vaschetta 75 g

cod. 91846



VIVOGERMOGLI GERMOGLI
DI RAVANELLO SANGO
italia cat. 2 vaschetta 75 g

cod. 91237



VIVOGERMOGLI GERMOGLI
DI CORIANDOLO
italia cat. 2 vaschetta 75 g

cod. 91240



VIVOGERMOGLI GERMOGLI
DI PISELLO VERDE
italia cat. 2 vaschetta 100 g

cod. 91241



VIVOGERMOGLI GERMOGLI
DI BIETOLA ROSSA
italia cat. 2 vaschetta 75 g

cod. 91844



VIVOGERMOGLI GERMOGLI DI SPARROW
italia cat. 2 vaschetta 75 g

cod. 91492



VIVOGERMOGLI GERMOGLI DI FINOCCHIO
italia cat. 2 vaschetta 75 g

cod. 91582



VIVOGERMOGLI GERMOGLI
DI CIPOLLA
italia cat. 2 vaschetta 75 g

cod. 91854



VIVOGERMOGLI GERMOGLI
DI CAVOLO BROCCOLO
italia cat. 2 vaschetta 75 g

cod. 91566



BORAGE CRESS
est. cat. 2

cod. 91225



VENE CRESS
est. cat. 2

cod. 90620



AFILLA CRESS
est. cat. 2

cod. 91715



FOGLIE DI SHISO
est. cat. 2

cod. 91775



FOGLIE DI BANANA
est. cat. 2

cod. 90724



FOGLIE D'OSTRICA
est. cat. 2

cod. 91830



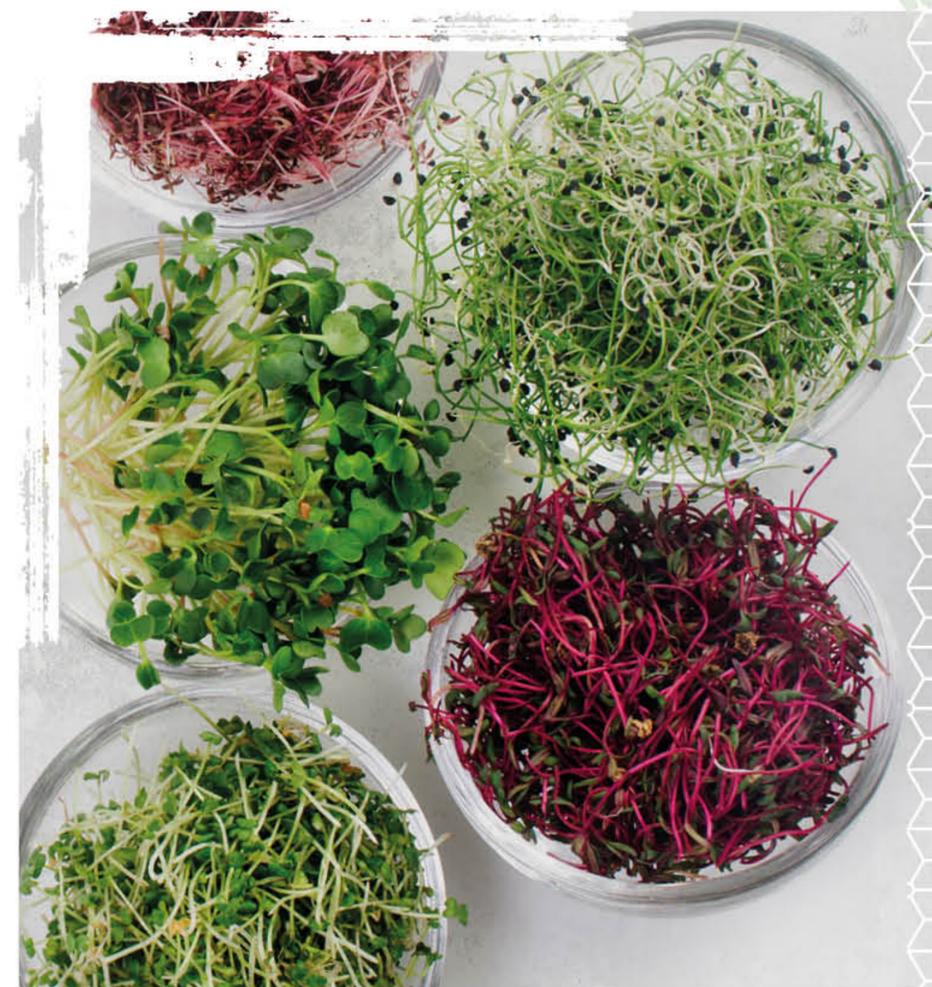
GERMOGLI SAKURA MIX
cestino est. cat. 2 al kg

cod. 90974



GERMOGLI SHISO MIX
cestino est. cat. 2 al kg

cod. 91438



**SALSE
SPEZIE
& ACETI**
ORIENTAL FOOD



SALSA DI SOIA
ORIENTAL FOOD

Salsa di Soia

LA SALSA DI SOIA RAPPRESENTA LA SALSA MADRE IN ORIENTE, OTTENUTA DALLA FERMENTAZIONE DI SOIA E FRUMENTO, LE CUI PERCENTUALI DEI DUE INGREDIENTI ED I RELATIVI TEMPI DI MATURAZIONE DANNO VITA A UNA SERIE DI SALSE DIFFERENTI. RAPPRESENTA LA MASSIMA ESSENZA DEI 5 SAPORI, IN ESSA TUTTI PRESENTI.



BENTO SOIA TAKE AWAY
800 x 10 ml

cod. **19064**



SHODA SALSA DI SOIA POCO SALE
18l

cod. **19084**



YAMASA SALSA DI SOIA
18l

cod. **17231**

Aceto

ACETO OTTENUTO DA FECCE DI SAKE INVECCHIALE. HA UN SAPORE PROFONDO ED UN GUSTO RICCO E CORPOSO, CARATTERIZZATO DA UMAMI. IDEALE IN QUALSIASI RICETTA NON SOLO ORIENTALE.



MIZKAN ACETO PRONTO ALL'USO JS-47
18 l

cod. 19329



MIZKAN SHIRAGIKU ACETO DI RISO
20 l

cod. 18318



HANABI SALSA TERIYAKI
2,5 l

cod. 19324



SALSA PONZU COLD MOUNTAIN
1,9 l

cod. 19080



NIHON SHOKKEN SALSA TERIYAKI
2 kg

cod. 19066



NIHON SHOKKEN SALSA YAKINIKU
2 kg

cod. 20363



NIHON SHOKKEN SALSA UNAGI
2 kg

cod. 19068



NIHON SHOKKEN GOMA DRESSING
1 l

cod. 19086





**COCK SWEET CHILLI SAUCE
(FOR CHICKEN) 650 ml**

cod. 18286



**KEWPIE MAIONESE GIAPPONESE
500 g**

cod. 19075



**SALSA OSTRICHE
700 ml**

cod. 15784



**AMOY OLIO DI SESAMO
150 g**

cod. 39419



**FLYING GOOSE SRIRACHA MAYO
455 ml**

cod. 69549



**FLYING GOOSE SRIRACHA CHILLI SAUCE
455 ml**

cod. 69546



**HINODE HON MIRIN SAKE DOLCE PER
CUCINA 14% 400 ml**

cod. 20219



**CHAOKOH LATTE DI COCCO
1l**

cod. 15764



SUSHI GARI ROSA
1 kg

cod. 19074



SUSHI GARI BIANCO
1 kg

cod. 19018



BENTO SUSHI GARI BIANCO
TAKE AWAY 100 x 6 g

cod. 19061



BENTO WASABI TAKE AWAY
200 x 2,6 g

cod. 19065



KONA WASABI - WASABITS POLVERE
1 kg

cod. 19325



WASABI IN POLVERE
1 kg

cod. 19062



WADAKYU KATSUO BUSHI BONITO
500 g

cod. 18327

Si presenta sotto forma di lamelle impalpabili, sono tra gli ingredienti più straordinari del sol levante. Ottenute da tonnetti striati affumicati ed essiccati, rappresentano un ingrediente molto importante della cucina giapponese. Viene solitamente utilizzato nella preparazione di brodi e zuppe, ma trova spazio anche nella cucina occidentale anche per preparare risotti.

AJINOMOTO GLUTAMMATO DI SODIO
454 g

cod. 20218



HIKARI PASTA MISO BIANCO
400 g

cod. 15800



Pasta di soia fermentata salata, ottima per arricchire le zuppe ed ideale come marinatura sia per la carne che per il pesce.



TOPPING & DECORAZIONI

ORIENTAL FOOD

OF

TOPPING
ORIENTAL FOOD

Semi di Sesamo

INGREDIENTE VERSATILE E ONNIPRESENTE DELLA CUCINA GIAPPONESE, IL SESAMO TOSTATO (SIA BIANCO CHE NERO) È L'IDEALE PER GUARNIRE ROLL MA ANCHE PER CONDIRE INSALATE.



SEMI DI SESAMO NERO GRIGLIATI
1 kg

cod. 19058



SEMI DI SESAMO BIANCO GRIGLIATI 1
kg

cod. 19055



UMAMI TOPPERS AL SESAMO
300 g

cod. 19020



FURIKAKE SESAMO BIANCO/ALGHE
453 g

cod. 19063

TOPPING
ORIENTAL FOOD



BENESSERE ITALIANO GRANELLA DI PISTACCHI DI BRONTE DOP 500 g

cod. 13418



BENESSERE ITALIANO GRANELLA DI NOCCIOLA ROMANA TOSTATA 500 g

cod. 59592



+PERFORMANCE MANDORLE AFFETTATE 500 g

cod. 24885



GOLDEN TURTLE CIPOLLA FRITTA 500 g

cod. 13480



WIBERG CIPOLLA DOLCE ARROSTO 1 kg

cod. 44087



CIPOLLA FRITTA GLUTEN FREE 500 g

cod. 19367

TOPPING & DECORAZIONI
ORIENTAL FOOD



TRIVELLI TARTUFI NERI A FETTE 500 g

cod. 86360



FOGLIE DI BAMBOO 28 x 8 cm 100 pz

cod. 18326



SMERALDA BOTTARGA DI MUGGINE intera 4/6

cod. 04236

La bottarga di muggine Smeralda, viene estratta intera e salata con sale marino sardo. La versione sottovuoto permette di mantenere intatte tutte le caratteristiche organolettiche originali. È un prodotto di grande pregio, dal sapore inconfondibile ed unico, con un netto richiamo al mare. È molto salutare, in quanto ricco di proteine e Omega 3. Particolarmente gustosa su crudi di pesce, come il gambero rosso.



SMERALDA BOTTARGA DI TONNO intera

cod. 04239





OF

Gambero Rosso

IL GAMBERO ROSSO APPENA PESCATO VIENE SOTTOPOSTO AD UN SOFISTICATO PROCESSO DI LEOFILIZZAZIONE CHE PERMETTE DI CONSERVARNE LA NATURALITÀ ED I VALORI NUTRIZIONALI. SI TRATTA DI UN PRODOTTO UNICO, ESTREMAMENTE RAFFINATO, CON UN GUSTO RICCO E DECISO, RESO ARMONIOSO DA LEGGERE NOTE DI MENTA, TIMO E LIMONE. ALIMENTO NATURALE AL 100% ESTREMAMENTE VERSATILE, PERFETTO PER QUALSIASI TIPO DI PREPARAZIONE CULINARIA.



ROSSO MAZARA SUBLIME GRAINS DE
GAMBERO ROSSO 50 ml

cod. 15855



ROSSO MAZARA MESSAGE IN THE BOTTLE
NETTARE DI GAMBERO ROSSO 100 ml

cod. 15856

L'elisir viene realizzato a partire dalle teste del gambero rosso appena pescato, che vengono surgelate ad una temperatura di -50°C e, successivamente, grazie ad un sofisticato processo di trasformazione viene estratto il prodotto puro al 100%. Prodotto unico, che viene direttamente dal mare.

ECCELLENZE
ORIENTAL FOOD



SMERALDA POLPA DI RICCIO DI MARE
70 g

cod. 10720



RIUNIONE UOVA DI SALMONE IN VASO
50 g

cod. 18079



ORTALLI BORGES OLIO EXCELLENCE
PER FRITTURE 7,5 L

cod. 01259



REBECCHI GELATINA IN POLVERE
1 kg

cod. 51280



PLANCTON MARINO LIOFILIZZATO
15 g

cod. 53743



AGRISOLA UVA PASSA DI ZIBIBBO
250 g

cod. 09190



STERALAMR ACQUA RISERVA DI MARE
CON NEBULIZZATORE 200 ml

cod. 14113



AGAR AGAR BARATTOLO
200 g

cod. 41461



CALLEBAUT BURRO DI CACAO MICRYO
600 g

cod. 48604



ARMATORE COLATURA ALICI VASO
ORCIO 250 ml

cod. 09781

La Colatura di alici è l'oro di Cetara, una preparazione prelibata che nasce da una tradizione secolare. Le alici pescate durante la primavera in Costiera Amalfitana, dai pescherecci di Cetara, vengono lavorate poche ore dopo la cattura, eviscerate e successivamente disposte all'interno di una botte di castagno, alternandole a strati di sale marino. I tempi di maturazione vanno dai 18 ai 30 mesi.

BEVERAGE

ORIENTAL FOOD



SAKE



SAKE MASUMI KARAKUCHI GOLD
18 cl

cod. 18823

Futsushu dal corpo leggero, secco e delicato e dall'aroma bilanciato. Il riso utilizzato per produrlo è il Miyamanishiki, famoso sakamai della prefettura di Nagano, che dona al sake una grande freschezza bilanciata da una leggera dolcezza. Sake dalla grande beva, può essere servito sia freddo che caldo e si abbina con spiedini di pollo (Yakitori), stufato, pesce alla griglia, sukiyaki e piatti Teriyaki.

BEVERAGE

ORIENTAL FOOD

SAKE



SAKE SWORD OF SAMURAI
72 cl

cod. 18816

Sake prodotto nella penisola di Noto, nel nord della prefettura di Ishikawa, dove il sake è una bevanda che viene bevuta dai pescatori quando tornano a riva. Ogni prodotto di questa terra porta con sé questa storia, quindi anche in questo Junmai cerchiamo la mineralità. La lunga lavorazione e la fermentazione artigianale che prevede l'impiego di lieviti locali, gli conferisce un piacevole aroma ricco e morbido, tendente al lattico. Si percepiscono anche note finali di fungo Maitake derivanti dall'impiego di koji. Corposo, ricco di umami, con un retrogusto piacevolmente sapido e minerale. Prodotto esclusivamente con riso Ishikawamon, varietà locale della prefettura di Ishikawa, si sposa con carne, formaggio, pesce. Piacevole da gustare a tutte le temperature.

RISO SAKE è la prima sake brewery italiana. Nasce dalla contaminazione dell'antica tradizione risicola pavese e quella altrettanto antica e di origine giapponese del nihonshu, in Italia noto come sake.

Mövat è un sake frizzante, rifermentato in bottiglia. Nasce dalla fusione della tradizione giapponese dell'uso del koji, da quella italiana dello spumante metodo classico e da quella brassicola per l'utilizzo dei lieviti. La gradazione alcolica di circa 11° lo rende beverino e piacevole da bere in ogni contesto della giornata.

Predominano le note aromatiche e di gusto del riso, ma sono altrettanto spiccate delle note di frutta matura e fiori, esaltate dal generoso perlage.



SAKE RISO MOVAT
37,5 cl

cod. 18824



SAKE HATSUMAGO DENSHO
72 cl

cod. 18814

Hatsumago Densho è caratterizzato da un gusto rotondo e corposo e, a differenza di un Kimoto Junmai che risulta più secco, alla bocca presenta una leggera acidità ben bilanciata da una dolcezza che lo rende rotondo e raffinato al palato.

Rispetto a un normale Honjoso, il sake Hatsumago Densho non dà una sensazione alcolica pungente, risultando un prodotto rotondo e ricco, versatile sia in miscelazione che in mescita.

Ottimo freddo, più leggero ed elegante, ma anche caldo, condizione in cui le note di mandorla e crema vengono accentuate e diventano preponderanti.



HEAVENSAKE è un'esclusiva selezione di premium sake creati da Regis Camus, chef de cave dello champagne Piper-Heidsieck, in collaborazione con alcune delle più note e storiche sakagura giapponesi.

La collaborazione tra Regis Camus e i Toji, nata con l'obiettivo di mantenere l'autenticità giapponese, ma con un'iniezione di originalità occidentale, ha dato vita a questi sake, unici per la loro purezza, raffinatezza ed equilibrio di sapori. Sake dalla bassa gradazione alcolica (12%), ma dal carattere minerale e umami, con note di caramello salato e frutta secca, gusto rotondo e finale pulito.



SAKE HEAVEN JUNMAI 12
72 cl

cod. 18818



SAKE KONISHI HIYASHIBORI GOLD
72 cl

cod. 18813

Daiginjo Nama Chozo (singola pastorizzazione) rotondo e abbastanza corposo prodotto nella prefettura di Hyogo. Il gusto ben bilanciato e molto elegante lo rende un candidato eccellente per essere utilizzato a tutto pasto. Grazie alla singola pastorizzazione dopo l'imbottigliamento, caratteristica della serie Hiyashibori di questo produttore, la maggior parte dell'aroma fruttato e floreale viene mantenuto intatto e si diffonde in modo molto intenso. Vi raccomandiamo di berlo in un calice da vino, importante per gustare al meglio il particolare bouquet. Al palato si presenta profondo e morbido, con il tipico gusto del Daiginjo che viene ancor più esaltato dalla piccola percentuale di alcol aggiunto. Si adatta molto bene sia alla cucina giapponese che a quella europea.

Ultima creazione della cantina Tatenokawa, con il primo imbottigliamento avvenuto nell'Aprile 2018.

Partendo da una base di pregiato sake Junmai Daiginjo Tatenokawa, viene poi aggiunto succo fresco di zenzero selezionato dalla calda regione di Kochi. Il risultato è un liquore dall'aroma pungente e speziato, dal gusto rinfrescante e peperino, tipiche caratteristiche dello zenzero. Ideale come digestivo, da gustare liscio o con ghiaccio, grazie anche alle proprietà naturali dello zenzero.

Ottimo anche semplicemente con della soda, miscelato in cocktail moderni o anche caldo nei mesi invernali.



KODAKARA DRY GINGER SAKE
72 cl

cod. 20388





KIKUISAMI UMESHU SAKE
72 cl

cod. 20391

Liquore leggero alla prugna giapponese, realizzate con una base di sake e abbondanti prugne giapponesi. È il liquore alla prugna tradizionale delle case di campagna, prodotto una volta l'anno per le famiglie locali. Le ume (prugne tipiche del Giappone) vengono messe in macerazione nel sake, rilasciando il gusto naturalmente acido, bilanciato però da una dolcezza iniziale e un aroma leggermente mandorlato.

Lo Yuzu è un tipo di agrume autoctono giapponese, presente in particolare nelle isole del sud. La sua peculiarità è il sapore molto forte della buccia, che ritroviamo intatto in questo liquore leggero.

Per la produzione di ogni bottiglia vengono utilizzati tra 15 e 20 yuzu, messi in macerazione. Una finale aggiunta di succo fresco riduce la gradazione alcolica all'8%. Consigliato solitamente freddo come aperitivo o fine pasto, si può anche utilizzare per creare dei drink caldi per l'inverno.



SAKE KODAKARA YUZU
72 cl

cod. 18815



ASAHI BIRRA
33 cl

cod. 01893

Birra secca e rinfrescante dal colore biondo pallido e luminoso. L'aroma è fresco e maltato, al gusto risulta rinfrescante e asciutta. Il filtraggio a freddo rende Asahi una birra asciutta e le conferisce caratteristiche dissetanti ineguagliabili.



Con il suo marchio in oro e la sua denominazione "Special Premium Reserve", è una birra dorata, limpida, con grosse bollicine, e una schiuma stretta abbastanza tenace. Il sapore puro, vivificante e intensamente soddisfacente di Kirin Ichiban deriva dal procedimento di fermentazione unico Shibori Ichiban.



KIRIN ICHIBAN BIRRA
33 cl

cod. 15361



Birra bianca non filtrata e non pastorizzata. Beverina con intense note di agrumi e spezie, morbida con finale acidulo.

BIRRIFICIO PRIMA PIETRA BIRRA BIANCA
GEISHA 50 cl

cod. 20447

Birra American Ipa, non filtrata e non pastorizzata. Un buon amaro abbinato ad un aroma intenso e complesso. Agrumata, fruttata, floreale, lievemente speziata e terrosa.



BIRRIFICIO PRIMA PIETRA BIRRA IPA
SAMURAI 50 cl

cod. 20450



Birra doppio malto "Tripel" non filtrata e non pastorizzata. Corpo pieno ed avvolgente. Gusto intenso, complesso e persistente di malto, agrumi, fiori e spezie.

BIRRIFICIO PRIMA PIETRA BIRRA DOPPIO
MALTO KAMIKAZE 50 cl

cod. 20449

Birra American Ipa. Non filtrata e non pastorizzata. Un buon amaro abbinato ad un aroma intenso e complesso. Agrumata, fruttata, floreale, lievemente speziata e terrosa.



BIRRIFICIO PRIMA PIETRA BIRRA BIONDA
NINJA 50 cl

cod. 20448



ROCCA BERNARDA VINO
CHARDONNAY 75 cl

cod. 04681



JERMANN VINO CHARDONNAY
75 cl

cod. 38545



VIE DI ROMANS VINO CHARDONNAY
75 CL

cod. 54084



LIVIO FELLUGA VINO SHARJS
CHARDONNAY RIBOLLA 75 cl

cod. 54134



CORTACCIA VINO SAUVIGNON
75 cl

cod. 65105



INAMA VINO SAUVIGNON VULCAIA IGT
75 cl

cod. 61580



ST. MICHAEL-EPPAN FALLWIND VINO
SAUVIGNON DOC 75 cl

cod. 01154



NOTTE ROSSA VINO SAUVIGNON
MALVASIA 75 cl

cod. 43234



ABBAZIA DI NOVACELLA VINO
MULLER THURGAU 75 cl

cod. 16611



HOFSTATTER VINO MULLER
THURGAU 75 cl

cod. 17105



TIEFENBRUNNER VINO MULLER
THURGAU 75 cl

cod. 43195



CORTACCIA VINO GEWURZTRAMINER
75 cl

cod. 39994



HOFSTATTER VINO
GEWURZTRAMINER 75 cl

cod. 84675



ST. MICHAEL-EPPAN
GEWURZTRAMINER DOC 75 cl

cod. 82203



ST. MICHAEL-EPPAN MULLER
THURGAU DOC 75 cl

cod. 82202



JEAN DE LA FONTAINE CHAMPAGNE
ROSE' FLATTEUSE 75 cl

cod. 09281



PERRIER JOUET CHAMPAGNE GRAND
BRUT 75 cl

cod. 18727



RUINART CHAMPAGNE ROSE'
75 cl

cod. 76521



ELISABETTA ABRAMI FRANCIACORTA
BRUT 75 cl

cod. 02984



BELLAVISTA FRANCIACORTA DOCG
GRAN CUVEE ALMA 75 cl

cod. 40896



VILLA GIUSTINIANI PROSECCO
SUPERIORE EXTRA DRY DOCG 75 cl

cod. 04697



ROKU GIN
70 cl

cod. 00863

Roku in giapponese significa 6, come 6 sono le botaniche tipicamente giapponesi, tra cui fiori di ciliegio e tè verde, che unite ad 8 botaniche tradizionali, come coriandolo e scorza di arancia a limone, creano questo meraviglioso gin. Ogni botanica viene raccolta secondo il concetto giapponese di shun, cioè solo una volta che hanno raggiunto il loro sapore migliore. Il risultato è un gin limpidissimo, un'esplosione di profumi dal profilo leggermente speziato.



Realizzato seguendo una ricetta segreta che prevede l'utilizzo di botaniche orientali, tra cui lo yuzu e pepe fresco di Okinawa. Gin elegante e raffinato, anche nel packaging.



ETSU JAPANESE GIN
70 cl

cod. 15333



Il Japanese Blossom gin della distilleria Ukiyo Spirits ottenuto da una base di orzo locale usato per produrre lo shōchū. Ridistillato con fiori di ciliegio, agrumi e ginepro, è caratterizzato da un profumo delicato e floreale.



UKIYO JAPANESE YUZU CITRUS GIN
70 cl

cod. 19653

Il Japanese Yuzu è prodotto dalla distilleria Ukiyo Spirits. Lo Yuzu è un agrume molto diffuso e amato in Giappone, distillato in questo caso insieme a ginepro, agrumi regionali, coriandolo e prodotti botanici. Il risultato è un gin fresco, agrumato ma relativamente morbido.



UKIYO JAPANESE BLOSSOM GIN
70 cl

cod. 19651



JINZU GIN
70 cl

cod. 15400



Prodotto in Scozia ma è ispirato ai profumi giapponesi e realizzato utilizzando botaniche giapponesi, come yuzo, fiori di ciliegio e sakè. Caratterizzato da un aspetto limpido e cristallino, esprime aromi di ginepro insieme ad intense note floreali.



NIKKA WHISKY FROM THE BARREL
50 cl

cod. 64800

Un giapponese misterioso ma intenso, nato dall'incontro dei due single malt Yoichi e Miyagikyo, arricchiti dal single grain prodotto a Miyagikyo. Invecchia in botti di rovere per un lungo periodo, non specificato. Al naso è caratterizzato da note speziate e fruttate.

Tokenoka in giapponese significa letteralmente "il profumo del tempo", è realizzato con una miscela di whisky single malt particolarmente morbidi. Al palato è caratterizzato da sentori olfattivi fruttati, con note di frutta secca, albicocche disidratate e miele.



TOKINOKA WHISKY JAPAN BLENDED
50 cl

cod. 18921



Whisky giapponese raffinato ed elegante, che conferma la grande qualità dei distillati nipponici. È prodotto con malto d'orzo unito ad altri cereali e matura per 3 anni in botti precedentemente utilizzate per invecchiare del Bourbon. Proprio l'affinamento in legno, dona al Whisky un profilo morbido e avvolgente, con aromi particolarmente complessi.



AKASHI WHISKY BLENDED
50 cl

cod. 42313



THE TOTTORI BLEND WHISKY 43°
ASTUCCIATA 50 cl

cod. 15393

Prodotto dalla distilleria Kurayoshi in Giappone e fa parte dell'omonima serie The Tottori, creata in onore di Tottori, la città di Honshu, in Giappone. L'assemblaggio Tottori utilizza whisky selezionati e acqua fresca di sorgente giapponese. Invecchiato 3 anni in botti di rovere tostato, è caratterizzato da un gusto unico e puro.

La Vodka Nikka Coffey nasce in Giappone e la sua grande qualità dipende da un'accurata selezione di orzo e mais e da una perfetta fase di distillazione, che avviene con un alambicco di tipo Coffey, da cui deriva il nome. La formula è perfezionata con una minima filtrazione utilizzando carbone bianco di betulla per raggiungere un preciso equilibrio ed una consistenza morbida e delicata, con sottili sfumature di erbe aromatiche e frutta fresca.



NIKKA COFFEY VODKA
70 cl

cod. 03591





ATTREZZATURE
ORIENTAL FOOD



TAGLIERE PROFESSIONALE SUSHI
nero 60 x 40 x 2 cm

cod. 20042

ATTREZZATURE **ACCESSORI**
ORIENTAL FOOD



HORECATECH FRIGGITRICE ELETTRICA
CON RUBINETTO 8 l RS622

cod. 01977

Friggitrice 8 litri con rubinetto "Super Pro" 3,3 Kw e resistenza rimovibile con disinserimento automatico. Foro di evacuazione olio con filtro posto sul fondo della vasca per una pulizia semplice e ottimale. Cestello agganciabile in rete con manico lungo in materiale isolante antiscottature. Zona fredda per una maggiore durata dell'olio. Telaio, vasca, cestello e coperchio in acciaio inox.

Realizzata in nylon e vetroresina (testa), corpo TPR, base ABS. Semplice da usare e da pulire. Blocco sicurezza e fiamma regolabile.



HORECATECH TORCIA
PER FLAMBARE

cod. 10867

Smoke Infuser produce fumo freddo, questo permette di essere utilizzato per qualsiasi tipo di cibo o liquido. Essendo facilmente azionabile manualmente, è idoneo all'utilizzo per infusione o finitura con una grande varietà di sapori e aromi affumicati.



AGNELLI PISTOLA AFFUMICATRICE
8GSM01BA

cod. 14679



STOVIGLIE ATTREZZATURE
ORIENTAL FOOD



VASSOIO BAMBOO PER SUSHI
30 x 11 c 2,5 cm

cod. 08277



VASSOIO BAMBOO PER SUSHI
50 x 23 x 2,5 cm

cod. 08276



PIATTO ARDESIA NATURALE
20 x 13 cm

cod. 21906



PIATTO ARDESIA NATURALE
30 x 10 cm

cod. 21907

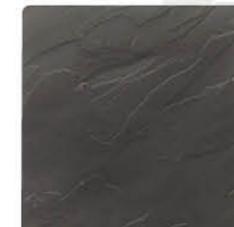


ATTREZZATURE STOVIGLIE
ORIENTAL FOOD



PIATTO ARDESIA NATURALE
25 x 25 cm

cod. 22926



PIATTO ARDESIA NATURALE
30 x 30 cm

cod. 22927



TOGNANA PIATTO SASHIMI JAP
nero 28 x 13,5 cm

cod. 18172



TOGNANA VASSOIO RETTANGOLARE JAP
nero 38,5 x 15 cm

cod. 18203



TOGNANA VASSOIO RETTANGOLARE JAP
nero 29,5 x 12,5 cm

cod. 18200



STOVIGLIE ATTREZZATURE
ORIENTAL FOOD



TOGNANA MINI BOWL JAP
nera 6,5 x h. 3 cm

cod. 18191



TOGNANA BOWL JAP
nera 9,2 x h. 4,3 cm

cod. 18195



TOGNANA RISO BOWL JAP
nera 13,8 x h. 6,7 cm

cod. 18204



TOGNANA RAMEN BOWL JAP NERO
nera 18,5 x 58,5 cm

cod. 18207



TOGNANA CONTENITORE OVALE JAP
nera 25 cm

cod. 18199



TOGNANA COPPETTA SOJA JAP
nera 8 cm

cod. 18192



ATTREZZATURE STOVIGLIE
ORIENTAL FOOD



TOGNANA BOTTIGLIA SAKE JAP
nera 7 x h. 13,8 cm

cod. 18170



TOGNANA BOTTIGLIETTA SOJA JAP
nera

cod. 18166



TOGNANA SET 2 BASTONCINI JAP
nero 24,5 cm

cod. 18210



TOGNANA APPOGGIA BASTONCINI JAP
nero

cod. 18208



PORTABACCHETTE
8,5 x 2,5 cm

cod. 13802

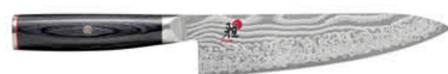


Realizzato a Seki, polo internazionale dell'industria della spada e del coltello giapponese dal XIV secolo. Il filo della lama, secondo la tradizione giapponese, ha un angolo particolarmente stretto e simmetrico. La lama è costituita da un nucleo FC61 che consente eccellenti capacità di taglio, ed è incorporata in 48 strati di acciaio Damasco che conferiscono alla stessa stabilità, resistenza ed un design unico. L'acciaio Damasco è una lega formata da più strati a vista, anche di diversa composizione, che dona simmetria ed elasticità. Affilatura Honbazuke su entrambi i lati.



MIYABI COLTELLO GYUTOH
16 cm

cod. 60197



MIYABI COLTELLO GYUTOH
20 cm

cod. 57684



MIYABI COLTELLO SUJHIKI
24 cm

cod. 60180



MIYABI COLTELLO SANTOKU
18 cm

cod. 60213



MIYABI COLTELLO SHOTOH
9 cm

cod. 60235



MIYABI COLTELLO SHOTOH
11 cm

cod. 60201



MIYABI COLTELLO SHOTOH 13 CM

cod. 57660

Global

ORIGINALI COLTELLI MADE IN JAPAN REALIZZATI CON LO SPECIALE ACCIAIO CROMOVA 18. L'AFFILATURA, CHE PER I GIAPPONESI VIENE CONSIDERATA UNA VERA E PROPRIA ARTE, VIENE ESEGUITA A MANO NEGLI STABILIMENTI DELLA YOSHIKIN A NIIGATA, CUORE DEL "DISTRETTO DELL'ACCIAIO" DEL GIAPPONE. I COLTELLI GLOBAL HANNO VINTO NUMEROSI PREMI E SONO PRESENTI NELLE CUCINE DEI PIÙ IMPORTANTI CHEF DEL MONDO.



GLOBAL AFFILACOLTELLI IN CERAMICA INOX G91/SB

cod. 17742



GLOBAL COLTELLO ORIENTALE 12 cm GS04

cod. 17724



GLOBAL COLTELLO ORIENTALE DEBA 18 cm G07R

cod. 00553



GLOBAL COLTELLO YANAGI SASHIMI 25 cm G11R

cod. 70456



GLOBAL COLTELLO TAKO SASHIMI 30 cm G15R

cod. 70459

Red Spitt

I COLTELLI RED SPIRT SONO PROGETTATI SENZA COMPROMESSI PER UN TAGLIO PERFETTO. LE LAME SONO AFFILATE IN MODO ESTREMAMENTE SOTTILE E, INOLTRE, IL FILO È ANCHE LUCIDATO. IL MANICO TONDO DEL COLTELLO, TIPICAMENTE ASIATICO, POSSIEDE UNA PARTICOLARE SENSAZIONE TATTILE.



DICK COLTELLO RED SPIRT YANAGIBA 24 cm

cod. 18901



DICK COLTELLO RED SPIRT UNIVERSALMESSER TANTO 21 cm

cod. 18902



DICK COLTELLO RED SPIRT CUOCO AJAX 20 cm

cod. 18903



GUILLIN INSALATIERA CARTONE
TUSIPACK 1,3l 50 pz

cod. 07771



GUILLIN COPERCHIO TUSIPACK
1,3l 50 pz

cod. 07781



GUILLIN VASCHETTA SUSHI CON
COPERCHIO FORMIPACK 21 x 10 cm 25 pz

cod. 00121



ECODU VASCHETTA SUSHI NERA
CARTONE 20 x 17 x h. 5 cm 25 pz

cod. 19392



ECODU VASCHETTA SUSHI NERA
CARTONE 25 x 9 x h. 5 cm 25 pz

cod. 19391



ECODU VASCHETTA SUSHI NERA
CARTONE 27 x 17 x h. 5 cm 25 pz

cod. 19393



LUXIFOOD SUSHI BASE CARTONCINO
12 x 10 cm 100 pz

cod. 18925



LUXIFOOD SUSHI COPERCHIO
RPET 110 20 pz

cod. 18924



LUXIFOOD SUSHI COPERCHIO
RPET 365 20 pz

cod. 18942



LUXIFOOD SUSHI BASE CARTONCINO
20 x 14 cm 100 pz

cod. 18946



LUXIFOOD SUSHI BASE CARTONCINO
23 x 15 cm 100 pz

cod. 18949



LUXIFOOD SUSHI COPERCHIO
RPET 450 20 pz

cod. 18948



POLPA VASSOIO SUSHI
22 x 9,2 x 2 cm 50 pz

cod. 19949



COPERCHIO VASSOIO SUSHI PET
22 x 9 x 3 cm 50 pz

cod. 19942



COPERCHIO VASSOIO SUSHI PET
18 x 13 x 3 cm 50 pz

cod. 19957



POLPA VASSOIO SUSHI
18,4 x 12,8 x 2 cm 50 pz

cod. 19950



POLPA VASSOIO SUSHI
21,5 x 13,5 x 2 cm 50 pz

cod. 19954



COPERCHIO VASSOIO SUSHI PET
22 x 14 x 3 cm 50 pz

cod. 19958



POLPA VASSOIO SUSHI
23,7 x 14,5 x 2 cm 50 pz

cod. 19955



COPERCHIO VASSOIO SUSHI PET
22 x 15 x 3 cm 50 pz

cod. 19959



APET OLIPACK PORTA SALSE
50 ml 50 pz

cod. 13013



DAMPE VASCHETTA PULP PORTA
SALSE CON COPERCHIO 60 ml 50 pz

cod. 12908



BACCHETTE SUSHI IMBUSTATE
21 cm 100 pz

cod. 19961



BACCHETTE BAMBOO
21 cm 100 pz

cod. 21102



LUCART BOBINA INDUSTRIALE
AIRTECH 370 strappi 1 pz

cod. 69842



ROTOLO SACCHETTI
h. 40 100 pz

cod. 77425

ROTOLO SACCHETTI
h. 55 100 pz

cod. 77426



BUSTE SOTTOVUOTO LISCE PER
COTTURA 20 x 30 cm 100 pz

cod. 41394

BUSTE SOTTOVUOTO LISCE PER
COTTURA 30 x 40 cm 100 pz

cod. 41397

BUSTE SOTTOVUOTO LISCE
95 MICRON 40 x 50 cm 100 pz

cod. 16775

BUSTE SOTTOVUOTO GOFFRATE
15 x 30 cm 100 pz

cod. 16779

BUSTE SOTTOVUOTO GOFFRATE
20 x 30 cm 100 pz

cod. 16787

BUSTE SOTTOVUOTO GOFFRATE
30 x 40 cm 100 pz

cod. 16795



GEM FACTORY GUANTI POLIETILENE
PER SUSHI TAGLIA S 100 pz

cod. 10792

GEM FACTORY GUANTI POLIETILENE
PER SUSHI TAGLIA M 100 pz

cod. 10795

GEM FACTORY GUANTI POLIETILENE
PER SUSHI TAGLIA L 100 pz

cod. 10801



WALKING GUANTI NITRILE BLACK
NITRO TAGLIA S 100 PZ

cod. 17787

WALKING GUANTI NITRILE BLACK
NITRO TAGLIA M 100 PZ

cod. 17775

WALKING GUANTI NITRILE BLACK
NITRO TAGLIA L 100 PZ

cod. 17782

WALKING GUANTI NITRILE BLACK
NITRO TAGLIA XL 100 PZ

cod. 17785





CATALOGO
ORIENTAL
SUSHI AND FUSION



SCELGO
FULL SERVICE

Orario al pubblico:
dal lunedì al venerdì
orario continuato
7:00 – 18:30
sabato e domenica
7:00 – 12:30

Sede legale:
Ancarano (TE)
via Bonifica del Tronto, snc
Tel. 0861.80501 – Fax 0861.8050222

 **scelgofullservice**
 **scelgofullservice.com**

FALCONARA MARITTIMA (AN)

Via del Commercio, 12
Da SS16 uscita Falconara
Da A14 uscita Ancona Nord dir. Falconara
Da SS76 uscita svincolo A14 dir. Falconara
Tel. 071.9156141 – Fax 071.9156615

CIVITANOVA MARCHE (MC)

Via G. Pirelli
Uscita A14 dir. Macerata
Zona Industriale "A"
Tel. 0733.803801 – Fax 0733.803822

SAN BENEDETTO DEL TRONTO (AP)

Via Valle Piana, 80
Uscita A14 dir. San Benedetto Tr.
c/o Centro Agroalimentare
▶ Apertura ore 6:00
Tel. 0735.654101 – Fax 0735.651322

MOSCIANO SANT'ANGELO (TE)

Località Mulinetto
Uscita A14 a 500 metri
Dir. Giulianova
Tel. 085.807901 – Fax 085.8079022

PESCARA (PE)

Villanova di Cepagatti
Uscita A25 – dir. Villanova
Davanti al mercato ortofrutticolo all'ingrosso
▶ Apertura ore 6:00
Tel. 085.9772767 – Fax 085.9772815

TERMOLI (CB)

C/da Rivolta del Re
SS 87 Bifernina – Zona Industriale "A"
Tel. 0875.726107 – Fax 0875.725226

PUNTI DI RITIRO



MACERATA
Via Emanuele Filiberto, 14
dal lunedì al venerdì
9:00-13:00 / 15:00-18:00
Tel. 345 5914004



SANT'EGIDIO ALLA VIBRATA (TE)
Viale Kennedy, 115
martedì e venerdì
9:00-13:00 / 15:00-18:30
Tel. 345 6049532