

Chicken Wing Karaage

【手羽唐揚げ】

Zur Perfektion frittierte "Half-cut"-Mittelflügel mit einer besonderen Mischung aus Kräutern und Gewürzen. So zart und saftig, dass sie sich wie von selbst vom Knochen lösen. Perfektes Fingerfood!

Zubereitung (gefroren)	Mikrowelle: 1 Min. 30 Sek. bei 750W / Fritteuse: 2 Min. bei 180°C / Ofen: 10 Min. bei 180°C
Hergestellt in	Thailand
Abpackung	1kg/Packung, 10 Packungen/KRT (10kg) 500g/Packung, 12 Packungen/KRT (6kg)
Haltbarkeit	18 Monate
Lagerhinweis	Im Tiefkühlfach bei mind. -18°C aufbewahren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.



Chicken Breast Tempura

【鶏天ぷら】

Hähnchenbrust in einer leichten Tempura-Panade. Außen köstlich knusprig, innen zart und saftig. Unwiderstehlich!

Zubereitung (gefroren)	Fritteuse: 3 Min. 30 Sek. bei 170°C / Ofen: 10 Min bei 180°C
Hergestellt in	Thailand
Abpackung	1kg/Packung, 10 Packungen/KRT (10kg)
Haltbarkeit	18 Monate
Lagerhinweis	Im Tiefkühlfach bei mind. -18°C aufbewahren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.



Chicken Karaage (A: Keule / B: Brust)

【鶏もも / 鶏むね唐揚げ】

Das Original Karaagerezept aus Sojasoße, Ingwer und Gewürzen, frittiert in einer knusprigen und leckeren Panade. Außen kross, innen saftig. Zum Reinbeißen!

Zubereitung (gefroren)	Mikrowelle: 1 Min. 30 Sek. bei 750W / Fritteuse: 3 Min. bei 180°C / Ofen: 15 Min. bei 180°C
Hergestellt in	Thailand
Abpackung	1kg/Packung, 10 Packungen/KRT (10kg) Keule: auch als 500g/Packung, 12 Packungen/KRT (6kg)
Haltbarkeit	18 Monate
Lagerhinweis	Im Tiefkühlfach bei mind. -18°C aufbewahren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.



Chicken Karaage Stick (A: Keule / B: Brust)

【鶏もも / 鶏むね唐揚げ串】

Frittierte Hühnchen am Spieß, mariniert in Sojasoße, Ingwer und Gewürzen und anschließend frittiert in einer krossen Panade. Außen knackig, innen fleischig. Einfach lecker!

Zubereitung (gefroren)	Fritteuse: 3 Min. bei 180°C / Ofen: 15 Min. bei 180°C
Hergestellt in	Thailand
Abpackung	A: 700g/Packung, 10 Packungen/KRT (7kg) B: 700g/Packung, 10 Packungen/KRT (7kg)
Haltbarkeit	18 Monate
Lagerhinweis	Im Tiefkühlfach bei mind. -18°C aufbewahren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

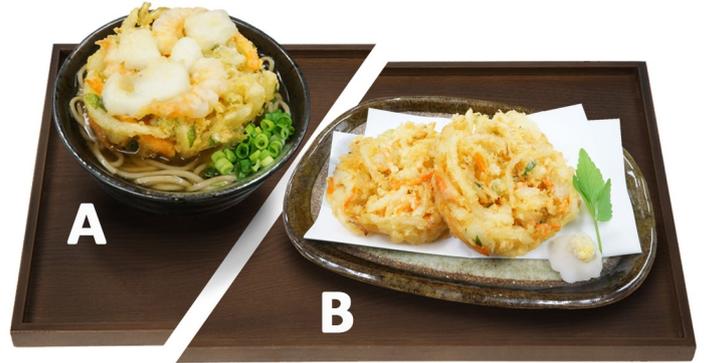


Kakiage (A: Meeresfrüchte / B: Gemüse)

【海鮮 / 野菜かき揚げ】

Frittierte Gemüse-Mix-Tempura (A: mit großzügigem Meeresfrüchte-Topping). Sowohl als (Nudel-)Suppenbeilage oder als traditionelles Tempura ein Genuss.

Zubereitung	Aus gefrorenem Zustand beide Seiten jeweils für 45 Sek. bei 170°C frittieren. (Insgesamt 1 Min. 30 Sek.)
Hergestellt in	Thailand
Abpackungen	A: 110g/Stk, 10 Stk/Beutel x 5/KRT x 2/Bündel (11kg) B: 80g/Stk, 10 Stk/Beutel x 5/KRT x 2/Bündel (8kg)
Haltbarkeit	18 Monate
Lagerhinweis	Im Tiefkühlfach bei mind. -18°C aufbewahren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.



Japanese Style pork sausage

【日本式あら挽きソーセージ】

ARABIKI Schweinewurstchen, grob gemahlen nach japanischer Art. Außen knackig und innen unwiderstehlich saftig.

Zubereitung	Aus gefrorenem Zustand 5 Min. in heißem Wasser aufbrühen. Aus aufgetautem Zustand die Zeit auf 3 Min. kürzen.
Hergestellt in	Deutschland
Abpackungen	20g/Stk, 200g/Packung x 32 Packungen/KRT (6,4kg)
Haltbarkeit	12 Monate
Lagerhinweis	Im Tiefkühlfach bei mind. -18°C aufbewahren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.



Miyazaki Wagyu

【宮崎牛】

Miyazaki Beef ist Fleisch von schwarzen japanischen Rindern, welche in der Präfektur Miyagi gezüchtet und gemästet werden. Der Qualitätsgrad liegt bei 4 oder höher. Das Fleisch schmilzt buchstäblich im Munde und hinterlässt das reiche und süßliche "Wagyu-roma".

Hergestellt in	Japan
Abpackungen	Bitte fragen Sie uns nach Zuschnitten und Preisen
Haltbarkeit	12 Monate
Lagerhinweis	Im Tiefkühlfach bei mind. -18°C aufbewahren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

