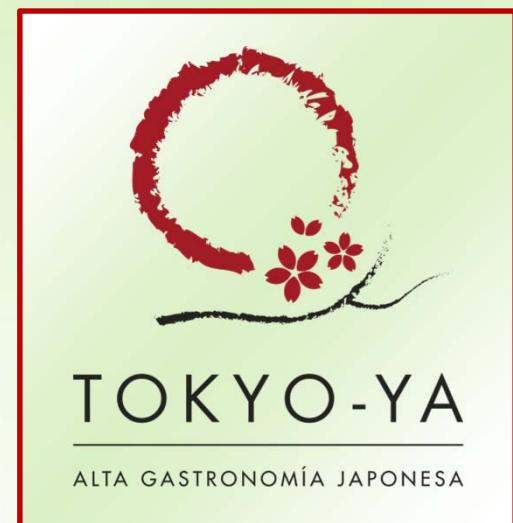




VERDURAS JAPONESAS

Procedentes directamente de Japón.



Los precios quedan supeditados según precio de mercado y tasas de las aerolineas

OHBA

Hoja de Shiso
(*Perilla Japonesa*)



Perilla Japonesa

Sabor fuerte, parecido a la menta o hinojo. Planta rica en minerales y vitaminas.

SABOR: Shiso

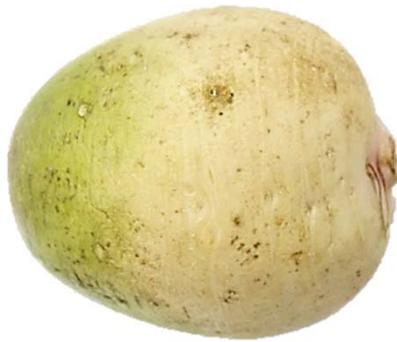
APLICACIÓN: para acompañar a sashimi, para condimentos, guisos, salsas, tempura, ensalada, etc.

MODO DE CONSERVACIÓN: Envuélvalo en papel de periódico o métalo en una bolsa de papel y guárdelo en el frigorífico.

Si protege las hojas con film transparente y mete las ramitas en agua, se conservará por mucho más tiempo.

FORMATO: 100 hojas.

KOUSHIN DAIKON



Rábano de color rosa

El koushin daikon es una variedad de nabo introducida desde China, como dice su nombre es un nabo de forma redondeada, con un tono azulado en su cuello y un color rojo escarlata en su interior.

SABOR: Tiene un leve sabor dulce y un poco amargo. Con una textura crujiente.

APLICACIÓN: Se puede comer crudo y como el color de su exterior e interior es distinto, hace una hermoso efecto que se usa para la elaboración de adornos.

Ideal para usar en ensaladas o encurtido.

Al introducirlo en vinagre su color rosa se volverá de un rojo vivo.

MODO DE CONSERVACIÓN: Envolverlo en papel de periódico y guardarlo en el frigorífico

FORMATO: 700 gr- 1Kg la pieza.

BENIKUKURI DAIKON



Rábano de color rosa

El nabo benikururi es una variedad del nabo rojo. Cuya piel e interior son de un rojo vivo

SABOR: Textura crujiente y sabor dulce.

APLICACIÓN: Para ensaladas frescas, para verduras en salmuera, asado o cocido. También podemos usarlo como adorno de sashimi se puede aprovechar su color para combinarlo con el rábano de color blanco.

MODO DE CONSERVACIÓN: Envolverlo en papel de periódico y guardarlo en el frigorífico

FORMATO: 800 gr- 1Kg la pieza.

IMITSUBA



Cryptotaenia japonica

Perifollo salvaje japonés. Con un alto contenido en potasio y betacaroteno.

SABOR: Limpio y refrescante con un toque ligeramente amargo.

APLICACIÓN: Se usa como hierba en sopas, ensaladas y con alimentos en vinagre o fritos.

MODO DE CONSERVACIÓN: Envolverlo en papel de cocina húmedo, meterlo en una bolsa y guardarlo en el frigorífico

FORMATO: Manojo

SHISHITO



Pimiento Japonés

Pimiento verde dulce.

SABOR: Algunos pueden ser picantes, de sabor muy parecido al a la guindilla verde

APLICACIÓN: Se puede freír, asar, rebozar, guisar, etc. Combina bien en brochetas con pollo y perfecto para la tempura.

MODO DE CONSERVACIÓN: En la nevera 4-5 días, congelado 1 mes. Cuando vaya a refrigerar shishito, se puede dejar en el pack según se compró hasta el día siguiente, pero si no lo va a usar pronto, envuélvalo en papel de periódico, para evitar que se seque metálico en una bolsa de plástico, y a continuación en el cajón de las verduras del frigorífico.

Cuando vaya a congelar shishito, después de lavarlo bien, extraiga las semillas y córtelo en juliana, póngalo en una bandeja y congélelo rápidamente. Cuando esté congelado, intodúzcalo en una bolsa para especial para congelación.

FORMATO: Bandeja.

MYOGA



Jengibre Japonés ***Zingiber mioga***

Es un tipo de jengibre, pero sólo se come los capullos y los tallos.

SABOR: De olor delicado y volátil . Textura crujiente,

APLICACIÓN: Se usa como guarnición para sopas, guisos y pescados. También puede utilizarse en ensaladas y aliños. Tanto los capullos o los tallos se usan para hacer conservas en vinagre.

MODO DE CONSERVACIÓN :Para evitar que se seque envuélvalo en film transparente o una bolsa y guárdelo en el cajón de las verduras del frigorífico.

FORMATO: Pack de 3 piezas.



Hoja de Pimienta Japonesa

Hojas verde de Sancho (pimienta japonesa).

SABOR: Ligero sabor a cítrico similar a la menta con un toque a regaliz.

APLICACIÓN: Se utiliza para condimentar.

También se usa en el suimono, aemono, yakimono y tsukemono.

MODO DE CONSERVACIÓN : Envuélvalo en papel de periódico y guárdelo en el cajón de las verduras del frigorífico.

FORMATO: Pack.

WASABI



Wasabi japónica

Crucífera que crece salvaje en los arroyos de montaña, fríos, poco profundos y resguardados de la luz del sol.

SABOR: Sabor suave, aromático y picante.

APLICACIÓN: Con el fin de sacar el máximo aroma al rábano, ráyelo trazando círculos suavemente. Como el aroma es muy volátil, hágalo inmediatamente antes de usarlo. Para rallarlo muy finamente, use un “samekawaoroshi” (rallador de piel de tiburón) o en su defecto un rallador de cerámica.

Con el cuchillo de cocina corte el extremo de las hojas. Corte las protuberancias.

Lave con un estropajo toda la superficie. Ralle dibujando círculos suavemente.

Para extraer correctamente el picante una vez hayamos rallado una verdura, debemos guardarla en un envase pequeño y taparlo, o en su defecto poner el envase boca abajo. Después de haberlo rallado, el olor y el sabor picante se disfrutarán más en los siguientes 30 minutos.

Para acompañar sushi, sashimi, salsas, aliños, etc.

MODO DE CONSERVACIÓN: Cuando vaya a conservar la raíz del wasabi, envuélvalo en papel de cocina húmedo y guárdelo en el frigorífico.

FORMATO: 1 Pieza.



Flor de shiso

Flor de shiso.

SABOR: Fuerte a shiso.

APLICACIÓN: Se utiliza para salsas, echar sobre arroz, ensaladas, adornar sashimi, etc.

MODO DE CONSERVACIÓN: Envuélvalo en papel de periódico ligeramente humedecido o métalo en una bolsa de papel y guárdelo en el frigorífico.

FORMATO: Pack.

KARATSUKI GINNAN



Nuez de Gingco

Nuez de Gingco.

SABOR:Agradable

APLICACIÓN: Servir en un cuenco hervido o con arroz cocido son los clásicos. No deje de probarlo con pollo asado o brochetas.

También puede añadirlo a carnes o pescados salteándolo un poco con mantequilla.

Gracias a su textura y sabor puede usarlo como ingredientes para patés o cremas.

También puede utilizarlo para hacer dulces.

MODO DE CONSERVACIÓN: Envuélvalo en papel de periódico o métalo en una bolsa de papel y guárdelo en el frigorífico. Según vayan pasando los días, el interior del fruto se volverá de color amarillo. Si quiere comerlo con un tono azulado, espere unas 2 semanas.

En caso de querer conservarlo durante un largo periodo de tiempo, parta la cáscara y eche sal hervida al fruto, a continuación congélelo en pequeños montones.

FORMATO: 500 gr

HAJIKAMI



Jengibre joven

Brote tierno del jengibre.

SABOR: Suave de jengibre.

APLICACIÓN: Ideal para acompañar pescados, se suele acompañar de miso.

MODO DE CONSERVACIÓN: para una conservación más prolongada. Se aconseja, encurtirlo.

FORMATO: Manojo.

SALADA NASU



Berenjena

SABOR:

APLICACIÓN: Se utiliza para ensaladas, no es necesario cocinar.

MODO DE CONSERVACIÓN: Envuélvalo en papel de periódico o métalo en una bolsa de papel y guárdelo en el frigorífico.

FORMATO: 500 gr

KOUSHIN DAIKON



Rábano de color rosa

El benishin daikon es una variedad de nabo introducida desde China, como dice su nombre es un nabo de forma redondeada, con un tono azulado en su cuello y un color rojo escarlata en su interior.

SABOR: Tiene un leve sabor dulce y un poco amargo. Con una textura crujiente.

APLICACIÓN: Se puede comer crudo y como el color de su exterior e interior es distinto, hace una hermoso efecto que se usa para la elaboración de adornos.

Ideal para usar en ensaladas o encurtido.

Al introducirlo en vinagre su color rosa se volverá de un rojo vivo.

FORMATO: 700 gr- 1Kg la pieza.

MINI OKURA



Mini Ocra

SABOR:

APLICACIÓN: Se utiliza para ensaladas, guarniciones, fritos, con Kaiseki ryori , etc

MODO DE CONSERVACIÓN: 700 gr- 1Kg la pieza

FORMATO: 700 gr- 1Kg la pieza.

DADACHA MAME



Edamame

SABOR:

APLICACIÓN: Hervir en agua con sal 2-3 minutos. Tiene que quedar el grano al dente.

MODO DE CONSERVACIÓN: Envuélvalo en papel de periódico o métalo en una bolsa de papel y guárdelo en el frigorífico.

FORMATO: 500 gr

DAIKON



Rábano Japonés *Raphanus sativus*

Rábano blanco gigante.

SABOR: Ligero

APLICACIÓN: Se usa como aderezo en sopas, guisos, como guarnición para sashimi, crudo, etc.

MODO DE CONSERVACIÓN: Envuélvalo en papel de periódico o métalo en una bolsa de papel y guárdelo en el frigorífico.

FORMATO: 500 gr- 600 gr pieza.

ARAI GOBO



Bardana *Arctium lappa*

Bardana comestible. Fuente de fibra y nutrientes.

SABOR: Amargo.

APLICACIÓN: Se utiliza para hacer nabemono, kimpira, a la plancha, para sopas, etc.

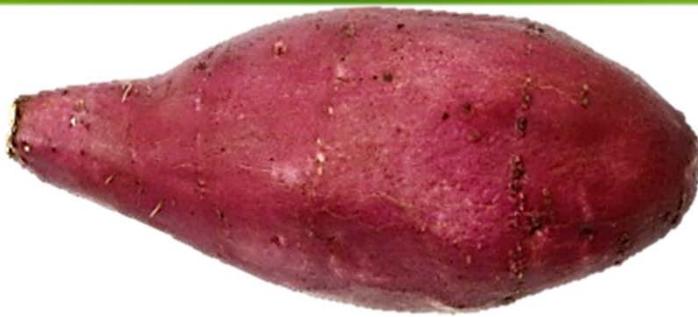
MODO DE CONSERVACIÓN: Una vez lavado el gobou, envuélvalo con papel de periódico levemente humedecido, introduzcalo en una bolsa de plástico y finalmente guárdelo en el cajón de las verduras del frigorífico.

Plazos de conservación: Refrigerado: 1 semana.

Temperatura ambiente (con barro): 10 días. Congelado: 1 mes.

FORMATO: 2 piezas.

SATSUMAIMO



Batata ***Ipornoea batatus***

Batata japonesa. Boniato de Shinchan.

SABOR: Dulce y agradable.

APLICACIÓN: Se puede hacer cocido, frito, asado, para sopas, pastas, guarniciones, incluso para hacer postres.

MODO DE CONSERVACIÓN: Envuélvalo en papel de periódico y déjelo en un lugar oscuro y fresco. La temperatura adecuada es de 10°C a 15°C, si supera los 20°C empezará a germinar. Se puede conservar varios meses a una temperatura adecuada. Durante el invierno puede que la temperatura del lugar oscuro y fresco sea menor que la temperatura del frigorífico, por eso debe tener mucho cuidado.

FORMATO: 150 gr-220 gr pieza.

HASU IMO



Pencas de Colocasia

Pencas de colocasia

SABOR: Sabor amargo y textura crujiente.

APLICACIÓN: Se utiliza para sunomono, ensaladas, miso shiru, aliños,etc

MODO DE CONSERVACIÓN: Si cuando lo compre viene guardado en packs, puede guardarla tal cual, si viene el producto suelto, para evitar que se seque métalo en una bolsa de plástico y guárdelo en el frigorífico. Como están cortados, la oxidación sigue, así que consúmalo lo antes posible.

FORMATO: Pack de 2 piezas.

YAMATO IMO



Ñame Japonés *Dioscorea Japonica*

Ñame japonés

SABOR: Soso y almidonado

APLICACIÓN: Se utiliza en el plato de fideos japoneses udon tororo / soba y como aglutinante en la mezcla del okonomiyaki. El nagaimo rallado se conoce como tororo (en japonés).

También se utiliza para suimono y aganomo.

MODO DE CONSERVACIÓN: Envuélvalo en papel de periódico o métalo en una bolsa de papel y guárdelo en el frigorífico.

FORMATO: 300-400 gr pieza.

NAGA IMO



Ñame Japonés

Ñame japonés

SABOR:

APLICACIÓN: Se utiliza en el plato de fideos japoneses udon tororo / soba y como aglutinante en la mezcla del okonomiyaki. El nagaimo rallado se conoce como tororo (en japonés).

MODO DE CONSERVACIÓN: Envuélvalo en papel de periódico o métalo en una bolsa de papel y guárdelo en el frigorífico.

FORMATO: Pack de 2 piezas.

MOROKYUU



Mini pepino japonés

Mini pepino japonés

SABOR: Amargo y crujiente.

APLICACIÓN: Se utiliza para guarniciones, ensaladas, acompañado de moromi miso, etc.

MODO DE CONSERVACIÓN: Si cuando lo compro viene guardado en packs, puede guardarla tal cual, si viene el producto suelto, para evitar que se seque métalo en una bolsa de plástico y guárdelo en el frigorífico.

FORMATO: Pack de 6 piezas.

MURAKASHI IMO



Murakashi Imo

Batata morada. Fuente de vitamina C y fibra dietética.

SABOR: Suave.

APLICACIÓN: Se utiliza para hacer postres, helados, asada o como guarnición.

MODO DE CONSERVACIÓN: Envuélvalo en papel de periódico o métalo en una bolsa de papel y guárdelo en el frigorífico.

FORMATO: 100-200 gr pieza.

KOGIKU



Chrysanthemum

Crisantemo comestible. Rico en minerales, vitaminas, caroteno y fibra

SABOR: Sabor agradablemente amargo, de textura firma y sustancial.

APLICACIÓN: Se utilizan sólo los pétalos. Para ensaladas, decorar platos, nabemono, etc.

MODO DE CONSERVACIÓN: envuélvalo en papel de cocina húmedo, y para evitar que se seque guárdelo en el cajón de las verduras del frigorífico.

FORMATO: 60 Piezas

MUKAGO



Chrysanthemum

Crisantemo comestible.

SABOR:

APLICACIÓN: Para ensaladas, decorar platos, etc.

MODO DE CONSERVACIÓN: envuélvalo en papel de cocina húmedo, y para evitar que se seque guárdelo en el cajón de las verduras del frigorífico.

FORMATO: 60 Piezas

YURINE



Lilly

Raíz de lirio comestible.

SABOR: Sabor suave y ligeramente dulce. De textura crujiente y tersa.

APLICACIÓN: se puede cocer, freír, asar, rebozar, chawan mushi, etc.

MODO DE CONSERVACIÓN : Si cuando lo compró venía con serrín, métalo todo junto en una bolsa y a continuación en el frigorífico, de esta manera puede tenerlo guardado aproximadamente 1 mes.

Si no venía con serrín, envuélvalo en papel de periódico, luego métalo en una bolsa de plástico y finalmente guárdelo en el frigorífico. Nunca humedezca el papel de periódico, ya que el yurine se debilita con la humedad y se estropea con facilidad.

FORMATO: 150-170 gr pieza.

HISHI NO MI



Chrysanthemum

Crisantemo comestible.

SABOR:

APLICACIÓN: Para ensaladas, decorar platos, etc.

MODO DE CONSERVACIÓN: envuélvalo en papel de cocina húmedo, y para evitar que se seque guárdelo en el cajón de las verduras del frigorífico.

FORMATO: 60 Piezas

KYO NINJIN



Apiaceae

Zanahoria japonesa. Variedad fina y larga con un alto contenido en caroteno, vitamina C, potasio y calcio.

SABOR: Dulce y suave.

APLICACIÓN: Para ensaladas, guisos, sopas, etc.

MODO DE CONSERVACIÓN: Envuélvalo en papel de periódico o metalo en una bolsa de papel y guárdelo en el frigorífico .

FORMATO: 200 gr

NAMAHU



Chrysanthemum

Crisantemo comestible.

SABOR:

APLICACIÓN: Para ensaladas, decorar platos, etc.

MODO DE CONSERVACIÓN: envuélvalo en papel de cocina húmedo, y para evitar que se seque guárdelo en el cajón de las verduras del frigorífico.

FORMATO: 60 Piezas

YOMOGIHU



Chrysanthemum

Crisantemo comestible.

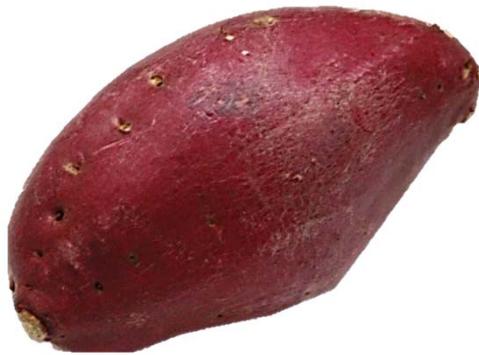
SABOR:

APLICACIÓN: Para ensaladas, decorar platos, etc.

MODO DE CONSERVACIÓN: envuélvalo en papel de cocina húmedo, y para evitar que se seque guárdelo en el cajón de las verduras del frigorífico.

FORMATO: 60 Piezas

SATSUMAIMO, NARUTO KINTOKI



Batata ***Ipomoea batatas***

Batata japonesa. Boniato de Shinchan.

SABOR: Dulce y agradable.

APLICACIÓN: Se puede hacer cocido, frito, asado, para sopas, pastas, guarniciones, incluso para hacer postres.

MODO DE CONSERVACIÓN: Envuélvalo en papel de periódico y déjelo en un lugar oscuro y fresco. La temperatura adecuada es de 10°C a 15°C, si supera los 20°C empezará a germinar. Se puede conservar varios meses a una temperatura adecuada. Durante el invierno puede que la temperatura del lugar oscuro y fresco sea menor que la temperatura del frigorífico, por eso debe tener mucho cuidado.

FORMATO: 150 gr-220 gr pieza.

NEGI



Allium fistulosum

Similar al puerro pero más delgado y largo.

SABOR: Sabor parecido al del puerro.

APLICACIÓN: Se utiliza más como condimento que como verdura.

MODO DE CONSERVACIÓN: envuélvalo en papel de cocina húmedo, y para evitar que se seque guárdelo en el cajón de las verduras del frigorífico.

FORMATO: 2 Piezas

RENCON (LOTUS)



Nelumbo nucifera

La Raiz de loto es un rizoma de textura crujiente y agradable.

SABOR: Sabor suave y ligeramente dulce.

APLICACIÓN: Cocer en agua con unas gotas de vinagre para que conserve su color blanco.

Se utiliza en el nimono, suimono y tempura.

MODO DE CONSERVACIÓN: envuélvalo en papel de cocina húmedo, y para evitar que se seque guárdelo en el cajón de las verduras del frigorífico.

FORMATO: gr pieza

KABU (TRUNIP)



Brassica campestris

Es una de las hortalizas más antiguas de Japón. De la familia de los Nabos.

SABOR: Ligero

APLICACIÓN: Para ensaladas, sopas, guisos, decorar platos, etc.

MODO DE CONSERVACIÓN: envuélvalo en papel de cocina húmedo, y para evitar que se seque guárdelo en el cajón de las verduras del frigorífico.

FORMATO: 220 gr pieza.

KOGOMI



Matteuccia struthiopteris

Helecho de avestruz

Rica en antioxidantes, fuente de ácidos grasos omega-3, omega-6, y rica en hierro y fibra.

SABOR: Ligero

APLICACIÓN: Para ensaladas, sopas, tempura, guisos, etc.

MODO DE CONSERVACIÓN: envuélvalo en papel de cocina húmedo, y para evitar que se seque guárdelo en el cajón de las verduras del frigorífico.

FORMATO: Pack

NANOHANA



Brassica napus

Flor de vegetales. Son los brotes tiernos de la planta de la colza

Alto contenido en vitamina C, así como otros nutrientes.

SABOR: Ligero

APLICACIÓN: Verdura de primavera. Se utiliza para elaborar conservas en vinagre y son especialmente buenos en ensaladas cocinadas aliñadas con mostaza (nanohana no karashiae). Como guarnición

MODO DE CONSERVACIÓN: envuélvalo en papel de cocina húmedo, y para evitar que se seque guárdelo en el cajón de las verduras del frigorífico.

FORMATO: Pack

TARANOME



Acalia Elata

Vegetal de montaña.

SABOR: Amargo

APLICACIÓN: Verdura de primavera. Se utiliza para elaborar conservas en vinagre, tempura, guarnición, etc.

MODO DE CONSERVACIÓN: envuélvalo en papel de cocina húmedo, y para evitar que se seque guárdelo en el cajón de las verduras del frigorífico.

FORMATO: Pack

TSUBOMINA



Brassicaceae

Hortaliza de la familia del brócoli.

SABOR: Crujiente, casi dulce, sin acidez.

APLICACIÓN: Para ensaladas, frito, salteado, sopas, etc.

MODO DE CONSERVACIÓN: envuélvalo en papel de cocina húmedo, y para evitar que se seque guárdelo en el cajón de las verduras del frigorífico.

FORMATO: Pack

UDO



Aralia cordata

Planta olorosa cuyos tallos blancos y olorosos son comestibles

SABOR: Fuerte

APLICACIÓN: se come crudo y se utilizan para el suimono (sopas), sunomono (ensaladas), en tempura, el anemono (ensalada con miso, sésamo) y el o-hitashi (ensalada cocida).

MODO DE CONSERVACIÓN: envuélvalo en papel de cocina húmedo, y para evitar que se seque guárdelo en el cajón de las verduras del frigorífico.

FORMATO: Pack



Hosta Montana

SABOR: Suave

APLICACIÓN: Se utiliza para ensaladas, tempura, guisos, sopas, etc.

MODO DE CONSERVACIÓN: envuélvalo en papel de cocina húmedo, y para evitar que se seque guárdelo en el cajón de las verduras del frigorífico.

FORMATO: Pack