



Sushi ecke



Nobashi Ebi Garnelen, roh

REF = NOBA

Penaeus vannamei

13-14 Cm/St

Geschält, entdärmt und gestreckt, mit Schwanzsegment

30 St/Schale (360 G), vakuum

Sushi Ebi garnalen, gekookt

REF = SU EBI

Penaeus vannamei

3L (8,1-8,5 Cm), 4L (8,6-9,0 Cm),

5L (9,1 -9,5 Cm)

Geschält, entdärmt, gekocht und gestreckt, mit Schwanzsegment

30 St/Schale, vakuum

3L = 185 G, 4L = 206 G, 5L = 256 G





Surimi Sticks Sushi Maki

REF = SRSTMAKI

Farbe : rot (King)

18 Cm/St – Surimi Anteil 53 %

Beutel 500 G (30 St) , IWP, vakuum

Seegras Salat Wakame

REF = SEAW

Undaria pinnatifida

Traditioneller Seegras Salat mit unter anderem: Seegras (80 %), agar agar, Pilze, Sesamsamen & Chilipfeffer

Beutel 250 G oder 1 Kg



Seegras Salat Wakame

REF = SEAWK

Undaria pinnatifida

Traditioneller Seegras Salat mit unter anderem: Seegras (75 %), Agar Agar, Mirin, Essig, Pilze, Sesamsamen, Sesamöl, Chilipfeffer, Salz

Beutel 250 G oder 1 Kg



Edamame, gekookt

Edamame, gekookt

REF = EDAM

Glycine max

150-200 St/100 G

Grüne Sojabohnen, gekookt

Beutel 400 G





Edamame in Hülse, gekocht, ohne Salz

REF = EDAM P

Glycine max

± 120 St/Beutel

Grüne Sojabohnen in Hülse, gekocht & ohne Salz. Nur die Bohnen in der Hülse kann man essen

Beutel 400 G

Edamame in Hülse, gekocht, gesalzen

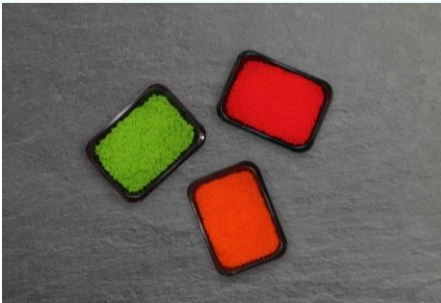
REF = EDAM PS

Glycine max

± 120 St/Beutel

Grüne Sojabohnen in Hülse, gekocht & gesalzen. Nur die Bohnen in der Hülse kann man essen

Beutel 400 G



Masago (Capelinrogen)

REF = MAS

Mallotus villosus

Farbe : grün (wasabi), orange, rot

Schale 400 g

