



Mayorista de alimentos asiáticos

# SUPER ZHONGHUA CATALOG



Amplia variedad  
Precios excepcionales  
Entrega rápida

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

## Alimentos Japoneses



<https://dazhonghua.es/>

WHATSAPP 647905239  
superzhonghua.ventas@gmail.com

# SALSAS Y CONDIMENTOS

## SALSAS Y CONDIMENTOS



### Salsa Unagi Concentrada

Salsa elaborada con ingredientes de alta calidad, sabor dulce y profundo. Ideal para anguila asada, carnes a la parrilla y otros platos japoneses. Con esta salsa, no se necesitan más condimentos, lo que facilita una preparación rápida y sencilla.

6/1.8L

### Salsa Teriyaki

Salsa Teriyaki 1.8L, elaborada con soja de alta calidad y condimentos naturales. Sabor suave, dulce y salado, perfecta para asados, fritos y parrilladas, especialmente en platos japoneses como pollo y pescado teriyaki. Ideal para uso doméstico o en restaurantes.



6/1.8L



1L

### Salsa De Soja Original

Salsa De Soja Original, Receta Tradicional, Fermentación Natural.

Auténtica Soja japonesa. Ideal para sushi, cocinar verduras, sopas, guisos, hacer salsas o aliñar las ensaladas. Sin aditivos.



1 KG

## JENGIBRE ROSA EN CONSERVA

Jengibre en vinagre japonés 1KG, gran formato ideal para restaurantes. Perfecto para acompañar sushi, sashimi y otros platos japoneses. Su sabor suave y ácido añade un toque refrescante y auténtico a la comida. Ideal para uso profesional y de alto volumen.

# ENTRANTES JAPONESES

## EDAMAME

Edamame Japonés (Frijoles de soja verde), ligeramente salados, perfectos como aperitivo o acompañamiento en platos japoneses. Sabor fresco y saludable, ideal para restaurantes o consumo doméstico.



## ENSALADA WAKAME

Ensalada Wakame 1KG, preparada con algas wakame de alta calidad. Ideal para acompañar sushi, sashimi o como entrada en platos japoneses. Sabor fresco y ligero, perfecto para uso en restaurantes o consumo doméstico.





## YAKITORI

laboradas con trozos tiernos de pollo marinados en una sabrosa salsa oriental. Congeladas y listas para cocinar, son perfectas para preparar a la parrilla o a la plancha. Su sabor auténtico y su practicidad las hacen ideales para restaurantes que buscan rapidez y calidad.

## EBI SUSHI

Ebi para sushi, camarones cocidos y listos para usar directamente sobre arroz. Perfectos para preparar nigiri y otros platos japoneses. Disponibles en diferentes tamaños para adaptarse a distintas presentaciones y necesidades profesionales



## MASAGO

disponibles en tres colores: negro, naranja y verde. Con textura suave y sabor delicado, son ideales para decorar nigiri, maki y otros platos japoneses en cocinas profesionales



## TAKOYAKI

Takoyaki congelado, listo para freír. Solo fríe y sirve, sin necesidad de cocción adicional. Ideal para restaurantes y uso doméstico, con auténtico sabor japonés en minutos



## ROLLITOS DE PRIMAVERA

Rollitos de primavera, crujientes por fuera y rellenos de verduras frescas, perfectos como aperitivo o acompañamiento en platos asiáticos.

# APERITIVOS JAPONESES



## EBI FRY

Ebi Fry, camarones empanados al estilo japonés, crujientes por fuera y jugosos por dentro. Disponibles en dos formatos de diferente tamaño, ideales para aperitivos o platos principales en hogares y restaurantes.



## FUKUBUKURO

Fukubukuro frito congelado, listo para freír y servir. Relleno sabroso envuelto en una fina capa crujiente, ideal como aperitivo japonés en restaurantes u hogares



## NARUTOMAKI

Narutomaki, pastel de pescado japonés con espiral rosa, ideal para ramen, sopas y otros platos tradicionales. Congelado y listo para usar.

## PAN BAO



(30G/40G/60G)

Pan bao al vapor, suave y esponjoso, ideal para rellenar con carnes o verduras al estilo asiático. Producto congelado, disponible en diferentes tamaños para adaptarse a todo tipo de presentaciones.

## UDON

Udon japonés, fideos gruesos, suaves y elásticos, envasados al vacío para una mejor conservación. Listos para cocinar sin necesidad de preparación previa. Ideales para sopas, salteados o platos fríos, tanto en cocinas profesionales como en el hogar.



## MISO

Miso japonés, disponible en dos variedades: blanco (shiro miso) y rojo (aka miso). Ideal para sopas, adobos y otras preparaciones tradicionales japonesas. Sabor auténtico y versátil para uso profesional o doméstico.

# SOPA

## DASHI

Dashi en polvo SHIMAYA, ideal para preparar caldo base para sopas y otros platos japoneses. Con una mezcla de pescado bonito (bonito flakes) y kombu, aporta un sabor umami auténtico.



## DOUFU

Perfectos para preparar sopa japonesa casera: tofu suave y alga wakame deshidratada. Añade dashi para obtener un sabor auténtico y delicioso. Ingredientes esenciales para una sopa ligera y saludable, ideal para restaurantes y cocina doméstica





# GYOZA

Gyozas japonesas disponibles en sabores de pollo, vegetal, camarón y pato, con diferentes tamaños y especificaciones para adaptarse a tus necesidades. Congeladas y fáciles de preparar: a la plancha, al vapor o fritas. Perfectas para restaurantes o cocina casera que busca variedad y sabor auténtico



POLLO

GAMBA

VERDURA

PATO



PARA

# SUSHI

**ARROZ PARA SUSHI**  
disponible en varios formatos.  
Grano corto, textura pegajosa  
ideal para preparar sushi  
auténtico.

**MAYONESA JAPONESA**  
Con sabor suave y cremoso, ideal  
para sushi, ensaladas y platos  
fritos. Disponible en envase grande  
para uso profesional.

**VINAGRE PARA SUSHI**  
ideal para cocinas  
profesionales. Sabor  
equilibrado, listo para usar  
en la preparación de arroz  
para sushi.

**ALGA NORI**  
para sushi en calidades 2A y  
5A, ideal para makis y temakis.  
Crujiente y fácil de usar

# Alga SushiNori



Disponible en calidad estándar y extra premium (Grado A+).



# Vinagre Para Sushi

Vinagre para Sushi – Formato 20L



Ofrecemos una amplia selección de arroz para sushi, con diferentes marcas reconocidas y formatos disponibles

# ARROZ SUSHI



# SAKE

Sake japonés de sabor suave y equilibrado, ideal para acompañar platos japoneses o utilizar en cocina. Disponible en botella de 1,8L y en formato profesional de 18L para restaurantes.



# Wasabi

Wasabi japonés disponible en varios formatos: en polvo (ideal para restaurantes por su formato económico y versátil), en pasta lista para usar, y en prácticos sobres individuales para pedidos de comida para llevar



# PANKO RALLADO

Disponemos de pan rallado blanco y amarillo en diversas presentaciones, perfectos para lograr un acabado crujiente y de color atractivo en frituras, especialmente en platos típicos japoneses como el tonkatsu.



# HARINA DE TEMPURA

Ofrecemos harinas para tempura en múltiples presentaciones, adaptadas a las exigencias del sector de la restauración.



# CAMARONES CONGELADOS SIN CABEZA



**26/30** (1x2KG)



**31/35** (1x2KG)



**36/40** (1x2KG)



**41/50** (1x2KG)



**51/60** (1x2KG)



**61/70** (1x2KG)



# ENVASE PARA LLEVAR

Disponemos de cajas para sushi en varios tamaños y formatos, con tapa transparente y diseño práctico. Ideales para nigiri, maki, combinados o menús completos. Perfectas para take away y delivery, se adaptan a diferentes cantidades y presentaciones.



# NUEVO



## THE SOY WRAPPERS

### CREPES DE SOJA DE COLORES



CREPES DE SOJA EN COLORES SURTIDOS, FLEXIBLES Y FÁCILES DE USAR PARA ENVOLVER ARROZ, VERDURAS O PROTEÍNAS. IDEALES PARA SUSHI CREATIVO, APERITIVOS ELEGANTES O PLATOS DE FUSIÓN CON UN TOQUE VISUAL ATRACTIVO Y ORIGINAL

# PASTA KATAIFI

Ideal para crear canastitas, envolver mariscos o dar forma a tus platos más creativos.

Sorprende con texturas y presentaciones únicas.

¡DELICADA,  
CRUJIENTE Y  
VERSÁTIL!



**ANGUILA ASADO CON SALSA**  
LISTO EN MINUTOS, CON  
AUTÉNTICO SABOR A PARRILLA.



Carne blanca, suave y untuosa, con un sabor delicado y textura cremosa.

# PEZ MANTEQUILLA (ESCOLAR).



Karaage listo para freír  
Sin necesidad de marinar,  
¡abre y fríe!



# KARAAGE