

Produits

# ASIATIQUES



REVUE DE GAMME

**Les incontournables  
des produits asiatiques**

Assortiment au 1<sup>er</sup> octobre 2024



*Recettes  
Ippei Uemura,*

Chef du Restaurant Tabi à Marseille



TRANSGOURMET



## LES GLACES & DESSERTS

27



## LES VIANDES

04



## LES NOUILLES

08



## LES AIDES CULINAIRE

13



## LES ALGUES

24

- Les poissons ..... 04
- Les viandes ..... 05
- Les produits frits et gyoza ..... 06
- Les riz ..... 07
- Les nouilles ..... 08
- Les aides culinaire ..... 09 - 13
- Les sauces ..... 14 - 18
- Les vinaigres & huiles ..... 19
- Les épices ..... 20 - 21
- Les graines..... 22
- Les légumes..... 23
- Les algues ..... 24
- Les champignons..... 25
- Les fruits frais ..... 26
- Les glaces & desserts ..... 27



**M** Produit stocké sur notre site de Rungis

**F** Frais

**S** Surgelé

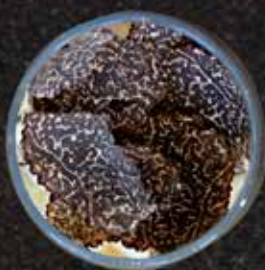
# LE MENU D'IPPEI UEMURA

**Ippei Uemura, Chef du Restaurant Tabi à Marseille**

Né à Shiga au Japon, le chef Uemura rêve de cuisine et de voyage dès son enfance. Il sera formé aux techniques de la cuisine japonaise à Kumamoto pendant 7 ans.

Ce chef engagé, membre de l'association Gour Méditerranée et investi dans la formation de sa filière en enseignant au lycée hôtelier de Marseille, est à la fois un ambassadeur de la ville de Marseille au Japon, présent lors des déplacements officiels de la délégation marseillaise et un ambassadeur de la cuisine japonaise en France. Médiatique, le Chef est aussi jury de l'Open Sushi France et dispense des Masterclass aux quatre coins du globe.

La vision de la gastronomie du chef Ippei Uemura se situe entre amour des beaux produits, des ingrédients issus de la mer Méditerranée et des terroirs de Provence et la maîtrise des techniques japonaises. Ajoutez à cela son talent, son expérience et vous comprendrez la reconnaissance grandissante de son travail avec l'attribution du prix Jeune talent Gault&Millau 2017 et également Trophée de cuisine de la mer 2017. Dotation jeune talent Gault&Millau 2018, 3 toques et 15/20 Gault&Millau 2021.



IPPEI UEMURA



**B DORADE ROYALE VIDÉE 400/600 G**

Sparus aurata  
Colis de 12  
Élevé en France, Grèce, Espagne, Turquie, Chypre  
Code : 317274



**B FILET DE SAUMON AVEC PEAU SANS ARRÊTE**

Salmo salar  
Filet de 1.5 kg / 1.9 kg  
Élevé en Norvège  
Code : 227861



**B ŒUFS DE SAUMON SAUVAGE**

Oncorhynchus keta  
Comptoir du Caviar  
Pot de 100 g  
Code : 232829



**B ŒUFS DE TRUITE**

Oncorhynchus mykiss  
Comptoir du Caviar  
Pot de 500 g  
Colis de 6  
Code : 230756



**B FILET DE THON ALBACORE POUR SASHIMI DECONGELÉ**

Thunnus albacares  
Pièce de 3 kg env.  
Pêché en Océan Pacifique, Océan Indien, Océan Atlantique  
Code : 276490

# LES NOUILLES SAUTÉES AU THON MARINÉ



# LES VIANDES



**FAUX FILET SP WAGYU**  
BEAUVALLLET RESTAURATION  
Pièce de 4 kg  
Origine: Japon  
Code : 431880



**ENTRECÔTE SP WAGYU**  
BEAUVALLLET RESTAURATION  
Pièce de 2,75 kg  
Origine: Japon  
Au Japon les bêtes sont engraisées minimum 900 jours contre maximum 500 dans les autres pays. La spécificité de cette viande vient de l'acide oléique produit à partir de 450 jours d'engraissement avec le pic de production à 900 jours.  
Code : 431879



**POITRINE DE PORC FRAÎCHE SANS OS  
DU DOMAINE ABOTIA**  
Pièce sous vide de 3/4 kg  
Les cochons gras sont la fierté de la famille Errecart, qui se transmet de père en fils au domaine d'Abotia, à Ispoure, au coeur du Pays basque. Le fils, Peïo, fait naître et engraisse les porcs en donnant le temps au temps, comme il le fait avec son vin Irouléguy, issu des vignes en banquettes du domaine. Onze mois au minimum pour offrir un cochon lourd de 160 à 200 kg et donner une viande persillée, goûteuse...  
Code : 300933

**ORIGINE**



## SORBET ET MIJOTÉ D'HUÎTRE SUR UN NID DE BROCOLI FUMÉ, MOUSSE DE PORC D'ABOTIA, CAVIAR

Recette réalisée par Ippei Uemura

Chef du Restaurant Tabi à Marseille



SCANNEZ ET  
RETROUVEZ  
CETTE RECETTE



LA VIANDE

1 - ❄️ **QUEUES DE CREVETTES PANKO**  
 PACIFIC WEST  
 Boîte de 1 kg  
 Colis de 10  
 Crevette sauvage, pêchée en Océan Indien,  
 décortiquée avec papillon.  
 Code : 216594



2 - ❄️ **QUEUES DE CREVETTES TEMPURA**  
 PACIFIC WEST  
 Sachet de 1 kg  
 Code : 245675

3 - ❄️ **BEIGNET CREVETTE**  
 LE PETIT MANDARIN  
 Pièce de 15 g  
 Colis de 200  
 Code : 615955



4 - ❄️ **NEM POULET**  
 DESSAINT TRAITEUR  
 Pièce de 50 g  
 Colis de 50  
 Galettes de riz frites garnies d'une farce à base de  
 viande de poulet et 8 sauces au nuoc môm.  
 Code : 728883

## DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DE PRODUITS FRITS ET GYOZA



5 - ❄️ **GYOZA POULET**  
 Sachet de 590 g  
 Colis de 10  
 Raviolis à la japonaise, farcis au poulet et aux légumes,  
 prégrillés.  
 Code : 225766

6 - ❄️ **GYOZA VEGETARIEN**  
 Sachet de 590 g  
 Colis de 10  
 Raviolis à la japonaise aux 5 légumes, prégrillés.  
 Code : 225767



7 - ❄️ **KARAAGE AU POULET FRIT**  
 Sachet de 500g  
 Colis de 12  
 Morceaux de poulet marinés et frits dans une sauce épicée.  
 Code : 225810

8 - ❄️ **TEPPANYAKI**  
 Sachet de 300g  
 Colis de 6  
 Riz cuisiné au poulet grillé et aux légumes.  
 Code : 225823



# LES RIZ



## 1 - M RIZ D'INDE BIO

TRANSGOURMET ORIGINE

Sac de 5 kg

Ce riz certifié bio provient des terres fertiles situées au pied de l'Himalaya. Il est cultivé à la main, depuis des générations, principalement par des familles de petits paysans. Afin de préserver le sol et la qualité de l'eau, elles privilégient des méthodes de cultures biologiques, car ce sont le sol et l'eau qui donnent au riz tout son goût.

Basmati (301401)

Long grain (301402)

Long grain étuvé (301403)



## 2 - M RIZ BASMATI HIMALAYA

TRANSGOURMET PREMIUM

Tubot de 2,5 kg

Colis de 2

Code : 300433

## 3 - M RIZ AU JASMIN DE THAÏLANDE

Sac de 5 kg

Code : 206913



## 4 - M RIZ ROND POUR SUSHI

Golden Turtle for Chefs

Paquet de 5 kg

Le riz pour sushi est un riz à grain moyen caractérisé par sa viscosité, ce qui en fait la variété idéale pour les sushis. Le riz pour sushi Golden Turtle for Chefs™ a été sélectionné pour ses grains blancs et brillants, qui ajoutent pureté et délicatesse à vos sushis.

Code : 203621



## 4 - M RIZ JAPONAIS FUKUMARU

Sachet de 1 kg

Le riz Fukumaru est une nouvelle espèce de riz développée dans la préfecture d'Ibaraki. Il a la particularité d'avoir des grains plus gros que les autres types de riz. Ses grains sont très riches en eau ce qui en fait un riz léger et fin en bouche.

Ce riz se marie très bien avec des plats en sauces du types curry ou blanquette, des plats mijotés mais aussi en accompagnement de grillades par exemple.

Code : 206947



### M SOBA PREMIUM

UMAMI

Portion de 150 g

Colis de 3

Produites dans la région de Yamagata par la société Ogawa Seimen depuis plus de 130 ans. Elle utilise exclusivement de la farine de sarrasin du Japon moulue avec une meule à pierre afin de conserver tout son goût. Le séchage est plus long dans des conditions optimales de température et d'humidité pour faire de ces sobas la meilleure qualité.

Code : 206952



### M NOUILLES CHINOISES INSTANTANÉES

SPRING HAPPINESS

Paquet de 500 g

Colis de 30

Code : 438140



### M NOUILLES DE RIZ

THAI DANCER

Paquet de 400 g

Colis de 20

Code : 317416



### M SPAGHETTI DE KONJAC ET AVOINE

Liv Happy Food

Paquet de 500 g

Colis de 10

Spaghetti issue du konjac, une plante dont les fibres détoxifiantes piègent sucres et graisses dans l'organisme tout en assurant un vrai pouvoir rassasiant. Elles sont 10 fois moins caloriques que des pâtes classiques avec 35 kcal aux 100 g. Produit 100 % naturel faible en sucre, sans gluten, sans additif. Rapide à mettre en oeuvre, il suffit de les passer sous l'eau froide et de les saisir dans une poêle bien chaude.

Code : 289346



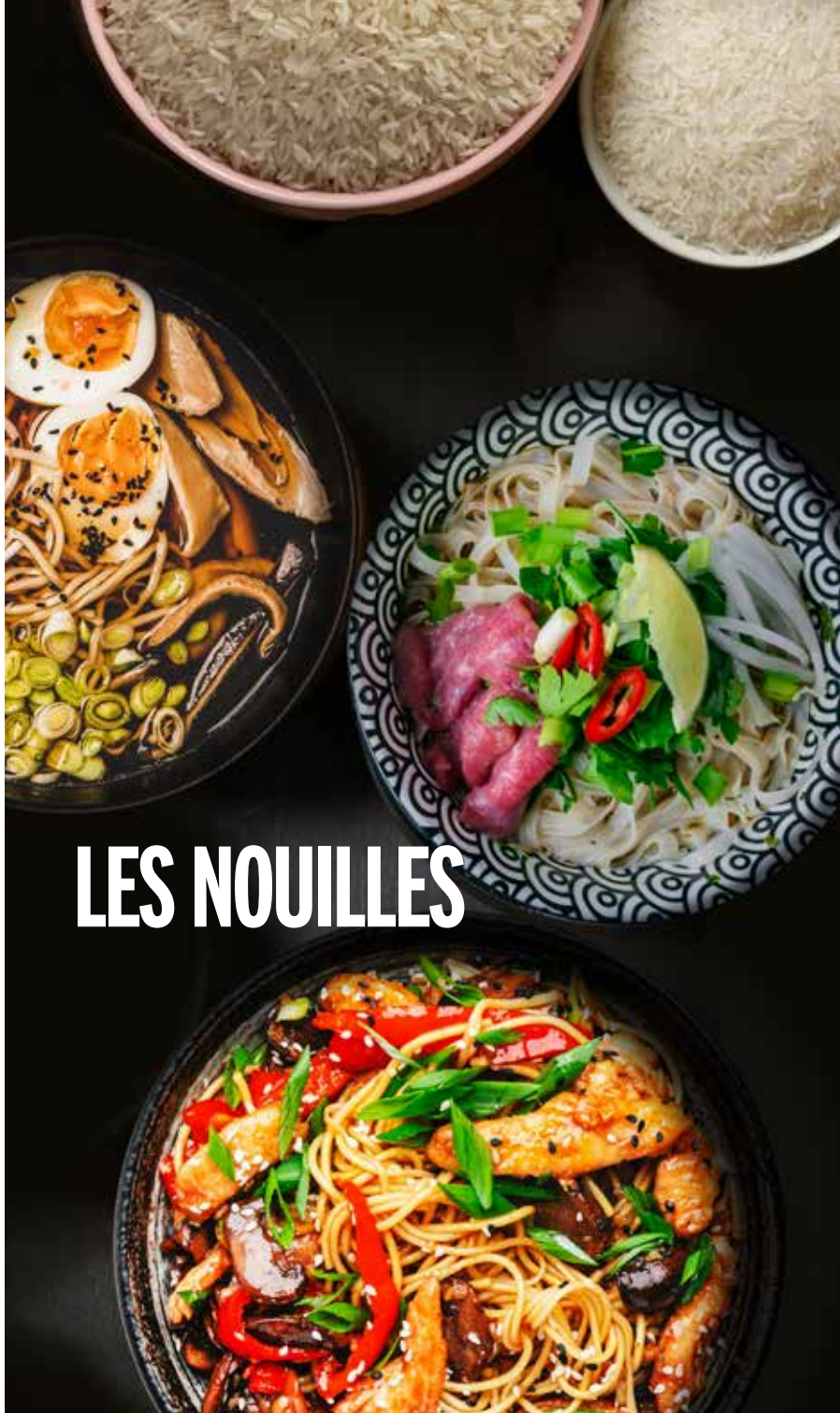
### M NOUILLES INSTANTANÉES AU POULET

Yum Yum

Bol de 70 g

Colis de 36

Code : 224780



# LES NOUILLES

#### 01 - M VERMICELLES DE RIZ

Paquet de 400 g

Colis de 30

Code : 203592

#### 02 - M NOUILLES CHINOISES

THAI DANCER

Paquet de 400 g

Colis de 30

Origine : THAÏLANDE

Code : 317415

#### 03 - M NOUILLES RAMEN

Paquet de 375 g

Colis de 12

Code : 203622

#### 04 - M VERMICELLES DE RIZ

Colis de 3 kg

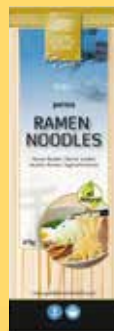
Code : 790710



VERMICELLES DE RIZ 1



NOUILLES CHINOISES 2



NOUILLES RAMEN 3



VERMICELLES DE RIZ 4



TRANSGOURMET



# LES AIDES CULINAIRES



**01 - M POUFRE DE CHARBON BAMBOU**  
 Sans goût ni odeur, la poudre de charbon végétal est utilisée essentiellement en cuisine pour son pouvoir colorant noir (pain, pâtes, sauces...). Tout en aidant à digérer plus facilement les plats  
 UMAMI  
 Sachet de 500 g  
 Code : 531523  
 Également disponible :  
 Sachet de 50 g - code: 206950

**02 - M CHAPELURE PANKO JAPONAISE**  
 Le panko est une chapelure d'origine japonaise ou coréenne, faite avec du gros pain blanc, et utilisé pour ajouter du croustillant aux crevettes Torpedo, aux nuggets de poulet ou au saumon. Il est prisé pour sa texture aérienne légère, son délicat goût craquant et sa faible absorption des graisses.  
 GOLDEN TURTLE FOR CHEFS  
 Paquet de 1 kg  
 Colis de 10  
 Code : 203623

**03 - M ÉCORCE DE YUZU CONFIT**  
 Écorces fabriquées à la main dans la région d'Éhime.  
 Le sucre relève le parfum subtil du yuzu et enlève en grande partie l'amertume du zeste.  
 UMAMI  
 Sachet de 1 kg  
 Colis de 12  
 Code : 206418

**04 - M JUS DE YUZU NON PASTEURISÉ**  
 UMAMI  
 Le yuzu est un agrume japonais au parfum subtil et complexe entre la mandarine et le cédrat.  
 Bouteille de 720 ml  
 Colis de 12  
 Code : 206400  
 Également disponible en bouteille de 1800 ml (531159)

**05 - M BONITE SÉCHÉE FUMÉE - KATSUOBUSHI**  
 Produit fondamental de la cuisine japonaise. Les copeaux sont produits à partir de la bonite à ventre rayé. Ils sont parfaits pour préparer des bouillons dashi pour les udon et ramen.  
 Paquet de 250 g  
 Colis de 5  
 Code : 223662

**06 - M FLOCONS DE BONITE - KATSUOBUSHI**  
 UMAMI  
 La katsuobushi est composé de flocons de bonite séchés, fermentés et fumée.  
 Riche en inosinate naturel, elle développe un saveur très riche en umami.  
 Sachet de 500 g  
 Code : 215356

**07 - M FARINE DE TEMPURA**  
 La tempura est une recette japonaise qui consiste à frire des fruits de mer, des légumes, ou des morceaux de viandes préalablement mélangés à une pâte à beignets. La tempura Golden Turtle for Chefs™ est prête à l'emploi, il suffit d'y ajouter de l'eau fraîche (si possible gazeuse) pour obtenir des beignets savoureux, moelleux et croustillants. Cette article est 100% naturelle et ne contient aucun exhausteur de goût.  
 GOLDEN TURTLE FOR CHEFS  
 Sachet de 1 kg  
 Code : 438228

**08 - M FINES BILLES DE RIZ CROUSTILLANTES - MASAGO ARARE**  
 UMAMI  
 Les arares sont des billes de riz soufflées et croustillantes. Ces arares sont produites sans OGM et elles sont sans gluten. Elles ont été créées de manière à être les plus petites possible tout en conservant une texture croquante et légère d'où leur nom "masago" qui signifie "sable fin" en japonais. Les petites billes de riz soufflées sont croustillantes en bouche. Les arares s'utilisent pour donner de la texture.  
 Paquet de 300 g  
 Code : 460266

**09 - M PANKO CHAPELURE JAPONAISE**  
 UMAMI  
 Utilisez cette chapelure pour tous vos plats panés pour y apporter légèreté et croquant.  
 Paquet de 200 g  
 Code : 206399



**TOFU FUMÉ BIO**  
 Transgourmet Natura  
 Pièce de 500 g  
 Code : 301811



**TOFU NATURE BIO**  
 Transgourmet Natura  
 Pièce de 1 kg  
 Code : 301810

LES AIDES CULINAIRES

01 - **M** PÂTE SÉSAME NOIR

UMAMI  
Poche de 1 kg  
Colis de 10  
Origine : JAPON  
Code : 206948



02 - **M** MISO BLANC

D'origine chinoise, le miso est une pâte fermentée habituellement salée faite à partir de graines de soja. Le miso blanc a été fermenté moins longtemps et contient moins de sel que les autres misos.  
Boîte de 500 g  
Colis de 6  
Code : 206404

03 - **M** THÉ VERT MATCHA SUPÉRIEUR BIO

UMAMI  
Sachet de 100 g  
Colis de 8  
Origine : JAPON  
Code : 206396



04 - **M** PÂTE DE SESAME TAHINI

CEREN  
Le tahini est le produit obtenu par le concassage des graines de sésame grillées, séchées et rôties.  
Bouteille de 1 kg  
Colis de 12  
Code : 207005

05 - **M** SAKÉ HAKUSHIKA JUNMAI 14.5°

UMAMI  
(Pour la cuisine)  
Si nous avons l'habitude de déguster le saké pendant les repas ou en apéritif, le saké est également un élément phare de la cuisine japonaise qui entre dans la composition de nombreux plats. Ce saké hakushika junmai peut tout à fait être dégusté tel quel, mais il est aussi parfait pour la cuisine. L'umami présent naturellement dans le saké sera absorbé par les ingrédients, les rendant savoureux et tendres. Le saké est transparent, translucide et brillant. L'attaque est sur la sucrosité avec de la fraîcheur. On retrouve le riz, l'amande et la pomme cuite.  
Brick de 900 ml  
Colis de 6  
Code : 318921



06 - **M** FEUILLE NORI GRILLE PREMIUM

UMAMI  
Pièce de 10 g  
Colis de 10  
Code : 215345



**M** AIL NOIR TETES AOMORI

Il s'utilise en remplacement de l'ail. Sa saveur fruitée et douce rappelle celle de la réglisse et des pruneaux confits. Consommer tel quel ou émincé pour accompagner viandes, volailles et poissons. Il parfumerait les omelettes, le riz et les nouilles sautées.  
UMAMI  
Barquette de 150 g  
Code : 110388



# LES AIDES CULINAIRES



**M** GALETTE DE RIZ RONDE  
GOLDEN TURTLE FOR CHEFS

Cette galette de riz est réalisée à partir de riz cultivé dans la région fertile du delta au sud du Vietnam. Une fois humidifiées, les galettes de riz peuvent être garnies de salade fraîche, ou utilisées pour réaliser des rouleaux impériaux vietnamiens.  
Ø 22 cm  
Paquet de 500 g  
Colis de 15  
Code : 203640





# FILET DE VEAU ET FOIE GRAS ET SON SORBET DE MATCHA

*Recette réalisée par Ipppei Uemura*

Chef du Restaurant Tabi à Marseille



SCANNEZ ET  
RETROUVEZ  
CETTE RECETTE



**M THÉ VERT MATCHA SUPÉRIEUR BIO**

UMAMI

Sachet de 100 g

Colis de 8

Origine : JAPON

Code : 206396



RECETTE



SCANNEZ ET  
RETROUVEZ  
CETTE RECETTE

## Recette réalisée par Ippei Uemura Chef du Restaurant Tabi à Marseille

### MILKSHAKE DE MISO, LOTTE MARINÉE GRILLÉE



#### **M** MISO ROUGE AKADASHI SANS ADDITIF

UMAMI

Le miso est une pâte fermentée de céréales qui constitue un ingrédient de base de la cuisine japonaise. Le miso rouge a un goût plus prononcé que celui des misos brun et blanc. Le temps de fermentation est plus long. Pour la soupe il est souvent combiné avec les fruits de mer et les légumes au parfum puissant tels que le shiso (basilic japonais) ou les légumes grillés. Il peut également être utilisé dans les desserts comme la crème glacée, les brownies ou les pâtisseries. Il a un goût profond et riche en umami.

Boîte de 500 g  
Code : 531161



SCANNEZ ET  
RETROUVEZ  
CETTE RECETTE

## Recette réalisée par Ippei Uemura Chef du Restaurant Tabi à Marseille

### CRÈME BRÛLÉE AU SÉSAME



#### **M** PÂTE SÉSAME NOIR

UMAMI

Poche de 1 kg  
Colis de 10  
Origine : JAPON  
Code : 206948



TRANSGOURMET

# BAO À L'ÉCHINE DE COCHON GRILLÉ, KIMCHI, SAUCE BARBECUE



## BRIOCHE CHINOISE GUA BAO

HAPPY BELLY

Pain plat brioché à garnir cuit à la vapeur appelé « brioche à la feuille de lotus ».

Pièce de 40 g

Sachet de 10 x 12

Code : 400282



SCANNEZ ET  
DÉCOUVREZ CETTE  
RECETTE PAR  
BRIGADE DU TIGRE



# TOM YUM SOUPE



**LAIT DE COCO 17% MG BIO**  
TRANSGOURMET NATURA  
Brick de 1 kg  
Code : 301942



**1 PÂTE DE PIMENT**



**3 PÂTE DE  
CURRY ROUGE**

### 01 - M PÂTE DE PIMENT

WINDMILL

Pâte de piment indonésienne très populaire dans la cuisine asiatique. Elle est composée de piments rouges, sel et vinaigre. Idéal pour accompagner n'importe quel plat (nouilles, soupes, viandes, oeufs, riz...).

Pot de 750 ml

Colis de 6

Code : 206577

### 02 - M PÂTE DE CURRY VERT

MAE PLOY

Pâte composée de piment vert, mélisse, ail, sel, galencal, pâte de crevettes, zeste de citron Kaffir, Coriandre, Poivre, Cumin, Turmeric.

Pot de 1 kg

Colis de 12

Code : 401432

### 03 - M PÂTE DE CURRY ROUGE VEGAN

Recette à base de piment rouge (14%), ail, échalote, citronnelle. Elle a une saveur très épicée et chaude.

Elle est très équilibrée et apporte une rondeur aux préparations.

Poche de 1 kg

Code : 203205

### 04 - M CHUTNEY DE MANGUE DOUX

PATAK'S

Le chutney doux à la mangue Patak's est un mélange doux et délicat de mangue et d'épices. Il se marie à merveille avec les fromages, mais on l'utilise aussi avec du poulet cuit sur le grill ou pour accompagner vos légumes préférés.

Pot de 340 g

Colis de 6

Code : 206579



**2 PÂTE DE CURRY VERT**



**4 CHUTNEY DE MANGUE DOUX**



# CARPACCIO DE BŒUF ET SA SAUCE PONZU

Recette réalisée par Ippei Uemura

Chef du Restaurant Tabi à Marseille



SCANNEZ ET  
RETROUVEZ  
CETTE RECETTE



## **M SAUCE YUZU PONZU SHIBANUMA** UMAMI

Très apprécié pour son goût à la fois frais, profond et riche en umami, le ponzu est traditionnellement utilisé comme sauce d'accompagnement des plats du type brochettes ou sashimis, en assaisonnement de salades ou encore dans les nabe et shabushabu, les fondues japonaises. Facile à utiliser, il accompagnera parfaitement les sauces salade, noix de Saint-Jacques crues, poissons blancs, légumes et viandes grasses.  
Bouteille de 300 ml  
Code : 206402

1- **M SAUCE YUZU PONZU SHIBANUMA**  
UMAMI  
Bouteille de 300 ml  
Code : 206402



2- **M SAUCE VIANDE YAKINIKU**  
UMAMI  
Pour un yakiniku traditionnel, mariner les viandes ou légumes dans la sauce yakiniku avant la cuisson. Légèrement sucrée, cette sauce saura sublimer vos marinades, barbecues et planchas.  
Bouteille de 360 g  
Code : 206398



3- **M SAUCE SOJA ET DASHI (BOUILLON JAPONAIS) TSUYU**  
Le tsuyu est une sauce à la base d'un grand nombre de plats au Japon notamment dans la sauce des sobas et ramens. Cette sauce artisanale et sans additif à un goût doux, fumé, profond et riche en umami. Elle s'intégrera parfaitement à vos soupes, avec les poissons grillés et les tempuras.  
Bouteille de 500 ml  
Code : 206403

4- **M SAUCE SOJA PREMIUM YAGISAWA**  
Son goût équilibré permettra un usage au quotidien aussi bien dans vos cuissons qu'en assaisonnement (plats mijotés, poulets rôtis, sauces salade, crudités...)  
UMAMI  
1,8 L  
Code : 206421

5- **M HON-MIRIN VERITABLE 14%**  
Le mirin est un saké doux et sucré originellement bu lors des fêtes. Il a ensuite été utilisé par la restauration et est aujourd'hui un ingrédient de base de la cuisine japonaise. Il est utilisé pour amener de la douceur, de la rondeur aux sauces et pour casser l'acidité et l'amertume d'un plat. Il donne une belle texture luisante aux sauces. Laquez vos poissons avec avant de les passer au four ou déglacez vos viandes avec lors de la cuisson.  
UMAMI  
Bouteille de 1,8 l  
Code : 405071

6- **M SAUCE SOJA TAMARI SANS GLUTEN**  
Traditionnellement, elle s'utilise avec sushis et sashimis ou en touche finale sur les plats mais elle saura s'intégrer à votre cuisine du quotidien aussi bien dans vos cuissons qu'en assaisonnement (plats mijotés, poulets rôtis, sauces de salades, crudités, etc.).  
UMAMI  
Bouteille de 1,8 l  
Colis de 6  
Code : 218063

**M SAUCE SESAME DASHI - GOMADARE**  
UMAMI

Traditionnellement, la sauce gomadare est une sauce d'accompagnement servie avec un shabu-shabu, un pot au feu japonais, dans lequel on trempe légumes et morceaux de viande. Cette sauce légèrement sucrée et onctueuse est faite avec de la pâte de sésame blanc de la plus haute qualité et du véritable bouillon dashi de bonite et d'algue kombu. Très versatile, vous ne pourrez plus vous en passer ! La sauce gomadare allie le goût torréfié du sésame au goût riche en umami du bouillon dashi pour une sauce crémeuse, gourmande et ronde en bouche.  
Bouteille de 360 ml  
Code : 531163



**M SAUCE SOJA MARUDAIZU KOIKUCHI**

UMAMI  
es sauces soja marudaizu constituent une catégorie de sauces soja plus rondes, umami et veloutées. Elles sont produites à partir de graines de soja entières, processus plus long mais qui permet d'obtenir une sauce avec des saveurs plus nuancées. Ce genre de sauce soja est aussi moins prompt à l'oxydation et peut se conserver plus longtemps qu'une sauce soja ordinaire. Un goût authentique et riche en umami avec une rondeur et une longueur en bouche marquées et un bel arôme de soja.  
Bidon de 18 l  
Code : 460265



**M DASHI LIQUIDE CONCENTRE**  
UMAMI

Le secret de la cuisine traditionnelle japonaise réside principalement dans le dashi qui constitue l'essence de l'umami. C'est un bouillon de poisson produit à partir de katsubushi et d'algue kombu. La katsubushi est un ingrédient indispensable de la cuisine traditionnelle japonaise. On l'obtient après avoir mijoté, fumé et séché de la bonite.  
Bouteille de 360 ml  
Code : 206949  
DLUO : 18 mois



**M SAUCE DE MISO PIQUANTE SUMO**

Le miso est une pâte fermentée de céréales qui constitue un ingrédient de base de la cuisine japonaise. Ce miso dilué a une couleur rouge foncé, un goût piquant et légèrement ailé.  
UMAMI  
Sachet de 360 gr  
Code : 401505



# LES SAUCES

LES SAUCES

### 01 - M SAUCE PIMENT SRIRACHA

Flying Goose, basé en Thaïlande, produit de la sauce piment sriracha depuis 1999, en utilisant les ressources naturelles des différentes régions de Thaïlande et en ne sélectionnant que des herbes et des épices fraîches. Cette sauce à base de piments, de vinaigre et d'ail s'utilise en dipping, dans des burgers ou sandwiches, ou pour relever un plat.  
FLYING GOOSE BRAND  
Flacon de 730 ml  
Colis de 12  
Code : 203603

### 02 - M SAUCE MAYONNAISE PIMENT SRIRACHA

Cette sauce mélange la chaleur des piments à la fraîcheur de la mayonnaise pour créer un condiment chaud et savoureux.  
En plus d'être douce en bouche, cette sauce mayonnaise Sriracha végétalienne est idéale pour ceux qui cherchent à exclure les produits d'origine animale de leur alimentation. Idéale avec les sushi, les salades, les barbecues, les sandwiches.  
Bouteille de 730 ml  
Colis de 12  
Code : 531099

### 03 - M SAUCE HOISIN

Sombre, douce et délicieuse, cette sauce se marie très bien avec les viandes et les légumes grillés.  
FLYING GOOSE BRAND  
Flacon de 455 ml  
Colis de 12  
Code : 203617

### 04 - M SAUCE SOJA NOIRE

La sauce soja noire est épaisse. Elle est obtenue par un mélange de sauce soja et de sucre. Idéale pour colorer les plats ou à ajouter dans les sautés de légumes, les marinades ou laquer les viandes.  
HEALTHY BOY  
Bouteille de 700 g  
Colis de 12  
Code : 207038

### 05 - M SAUCE HŪÎTRE

HEALTHY BOY  
Healthy Boy produit des sauces en Thaïlande depuis 1947. Cette sauce huître apporte un goût fantastique aux plats sautés et aux marinades. S'utilise avec des viandes, du poisson et aussi des légumes.  
Bouteille de 700 ml  
Colis de 12  
Code : 203616

### 06 - M SAUCE POISSON

Cette sauce à base de poisson fermenté (anchois) dans une saumure est un des principaux condiments des cuisines thaïlandaise et vietnamienne.  
TIPAROS  
Bouteille PET de 700 ml  
Colis de 12  
Code : 203005

### 07 - M SAUCE PIMENT CHILI DOUX

Sauce à la fois épicée et sucrée idéale pour dipper. Peut également s'utiliser comme condiment dans des vinaigrettes, avec une viande, des tapas...  
FLYING GOOSE BRAND  
Bouteille de 295 ml  
Code : 203597



### M BOUILLON DASHI

Bouillon en sachet pré-dosé à infuser 100 % authentique. Il est composé de kombu royal, de champignons shiitaké, de pâte de miso, de sauce soja et de bonite. 4 utilisations possibles : base de cuisson (pochage, mouillage...), base de sauce (fonds, fumets...), base de soupe (consommés, veloutés...) ou préparations traiteurs (gelée...).

ARLAKE  
Sachet de 60 g  
Colis de 20  
Code : 531486



### M BOUILLON THAI

Bouillon en sachet pré-dosé à infuser 100 % authentique. Il est composé de volaille, citronnelle, légumes (gingembre, oignon, céleri, carotte, ail), pâte de curry, combawa, galanga et quelques feuilles de kaffir lime.

ARLAKE  
Sachet de 85 g  
Colis de 25  
Code : 531487





### 01 - M SHIOKOJI LIQUIDE

Le shiokoji est une préparation japonaise obtenue à partir de koji, de riz et de sel. Ce produit non pasteurisé est le premier shiokoji sous forme liquide, il est plus simple à utiliser et se conserve plus longtemps. Grâce aux enzymes qu'il contient le shiokoji fait ressortir l'umami des aliments et agit comme un véritable exhausteur de goût naturel. Il permet dattendrir les chairs en cassant les tissus conjonctifs, il retient l'eau et augmente la viscosité des jus, ce qui en fait un outil parfait pour les marinades. Utilisation : Marinez avec vos viandes et poissons tels que la daurade, la truite, le pigeon, le boeuf ou le porc pour leur apporter une saveur umami. Comptez une dose de 10% du volume de vos aliments en shiokoji. Il peut être mélangé avec de la sauce soja ou du vinaigre par exemple. Vous pouvez également l'utiliser dans la préparation de vos sauces et gelées.

UMAMI  
Bouteille de 500 ml  
Code : 211465

### 02 - M HON MIRIN SAUCE CUISSON

Le mirin est un ingrédient indispensable à la préparation de nombreux plats japonais populaires tels que le Teriyaki et le Sukiyaki. C'est l'ingrédient qui donne leur aspect brillant et leur douceur unique à la sauce Teriyaki et aux autres sauces japonaises.

HINODE  
Bouteille de 400 ml  
Colis de 10  
Code : 253037

### 03 - M SAUCE SPÉCIALE POKE VÉGAN

Cette sauce est généralement utilisée telle quelle pour assaisonner des pokés, salades et autres bols. Elle accompagne très bien de nombreux plats à base de poissons crus.

UMAMI  
Bouteille de 1.13 kg  
Code : 531166

### 04 - M SAUCE SOJA SUCRÉE TAMARI SANS GLUTEN

La sauce soja tamari n'est issue que de la seule fermentation du soja. C'est une sauce plus épaisse, avec un umami plus prononcé, dû aux protéines du soja. Obtenue grâce à un long processus de maturation, elle est plus difficile à produire et n'est fabriquée que par 2% des producteurs au Japon. Pensée pour les amateurs de sauce soja sucrée, mais aussi adaptée aux régimes sans gluten, cette sauce soja tamari contient 25% de sel en moins qu'une sauce soja classique et a été adoucie avec du sucre. Une sauce soja onctueuse, très riche en umami avec une belle longueur en bouche et un sucré équilibré.

Utilisation : En plus d'accompagner les sushis et les poissons crus, la sauce soja tamari s'intègre à la cuisine du quotidien : dans des cuissons laquées ou en mijoté, en assaisonnement de salade ou de pickles par exemple. Elle peut aussi entrer dans la composition d'un demi-glace, d'une sauce au vin, d'une sauce chinoise destinée à la cuisine sautée, ou même d'une sauce yakiniku !

Bouteille de 1.8 l  
Code : 865064

### 05 - M SAUCE PAD THAI

Sauce composée de sucre, jus de tamarin, ail, sauce poisson, échalotes, sel, huile de soja, daïkon et piment en poudre.

GOLDEN TURTLE FOR CHEFS  
Bouteille de 1 l  
Colis de 6  
Code : 203624

### 06 - M SAUCE SATAY

La sauce Satay Golden Turtle for Chefs™ est une véritable explosion d'arômes et de textures : cacahuètes grillées croustillantes, tamarin acidulé, citronnelle, galanga, combava et piment viennent titiller les papilles. Cette sauce a une magnifique couleur brun doré. Cette recette traditionnelle thaïlandaise peut être badigeonnée sur des brochettes grillées (viande ou poisson), utilisée en marinade ou sauce à tremper.

La sauce Satay Golden Turtle for Chefs™ est 100 % naturelle et prête à l'emploi. Elle ne contient ni conservateur, ni exhausteur de goût. Golden Turtle for Chefs  
Bouteille de 1 l  
Code : 531227

### 07 - M SAUCE POUR TERIYAKI

La sauce Teriyaki, signifiant littéralement « grillée » (yaki) avec un « éclat spécial » (teri), est une sauce de nappage à base de soja, de sucre et de vinaigre, les 3 principaux ingrédients de la cuisine japonaise. Cette sauce Teriyaki est 100 % naturelle et prête à l'emploi. Elle ne contient ni conservateur ni exhausteur de goût.

GOLDEN TURTLE FOR CHEFS  
Bouteille de 1 l  
Colis de 6  
Code : 203606





# SAUCES KIKKOMAN



## SAUCE SOJA SUCRÉE

Une sauce soja sucrée qui confère un arôme subtil et original à vos recettes. Un condiment idéal en version sucrée comme salée : avec de la viande ou des légumes, sur du riz ou une salade, mais aussi pour des desserts surprenants.

KIKKOMAN  
Bidon de 1,9 l  
Code : 531169



## SAUCE SOJA

KIKKOMAN  
BIB de 5 l  
Code : 401949

LES SAUCES

### 01 - SAUCE SOJA CLASSIQUE

Une sauce soja naturellement fermentée, conçue à partir de quatre ingrédients seulement : graines de soja, blé, eau et sel. Un condiment idéal pour sublimer tous vos plats : en marinade, pour rôtir, assaisonner, déglacer...  
KIKKOMAN  
Bouteille PET de 1 l  
Code : 192653

### 02 - SAUCE SOJA SEL REDUIT

Avec 43% de sel en moins que la sauce soja traditionnelle, la sauce soja réduite en sel est parfaite pour les personnes qui surveillent leur consommation de sel et qui souhaitent retrouver toutes les saveurs de la sauce soja. Consommez là avec vos sushis, en assaisonnant pendant la cuisson ou encore pour relever le goût de vos plats en fin de cuisson.  
KIKKOMAN  
Bouteille PET de 975 ml  
Code : 208574

### 03 - SAUCE POKE

Fruit de l'alliance de la sauce soja Kikkoman, d'huile de sésame grillé, et d'un filet de jus de citron. Pensée pour accompagner un poke bowl, ce plat d'origine hawaïenne, composé de légumes frais et de poisson cru qui marque la nouvelle tendance en matière d'alimentation saine et rapide. Idéale aussi pour assaisonner à la perfection salades, riz et autres chirashis en un tour de main !  
KIKKOMAN  
Bouteille PET de 975 ml  
Code : 277512

### 04 - SAUCE PONZU

La sauce Ponzu est un condiment indispensable dans la cuisine japonaise : c'est une sauce à base de sauce soja et de citron. Heureuse association entre la sauce soja et le goût frais des citrons, la sauce Ponzu est l'équilibre parfait entre les saveurs salées, sucrées, et acidulées. Une sauce idéale pour le dipping, mais aussi pour apporter une touche acidulée à vos assaisonnements ou pour parfumer vos grillades.  
KIKKOMAN  
Bouteille PET de 1 l  
Code : 277515

### 05 - SAUCE YAKITORI

Yakitori est un plat traditionnel japonais à base de poulet grillé sur une brochette. La sauce est excellente pour badigeonner vos viandes ou poissons en cours de cuisson ou pour napper vos viandes, poissons ou légumes grillés.  
KIKKOMAN  
Bouteille PET de 975 ml  
Code : 289307

### 06 - SAUCE TERIYAKI

Une sauce très populaire au Japon, parfaite pour laquer viandes et poissons grillés (« Teri » signifie d'ailleurs « brillant », et « Yaki » signifie « griller/mariner »). Une vraie note gourmande pour vos plats en les badigeonnant en fin de cuisson.  
KIKKOMAN  
Bouteille PET de 975 ml  
Code : 248799

### 07 - SAUCE SOJA SUCRÉE

KIKKOMAN  
Bouteille PET de 975 ml  
Colis de 6  
Code : 940072



TRANSGOURMET



#### **M** VINAIGRE DE RIZ DASHI

Le vinaigre Sanbaizu est un mélange de trois ingrédients spécifiques : le vinaigre de riz, le mirin et la sauce soja. Celui-ci contient également de la bonito. Son goût est très doux avec un bon goût de bonito. Il est traditionnellement utilisé pour la dégustation des produits provenant de la mer : crustacés (crabes, huître), encornets, algues, cependant il se mariera également très bien avec vos légumes et même pour assaisonner vos salades.

Bouteille de 180 ml  
Code : 206420



#### **M** VINAIGRE DE RIZ POUR SUSHI

Ce vinaigre artisanal est spécialement conçu pour assaisonner le riz qui accompagne les sushis. Il fonctionnera très bien dans des salades ou pour faire des marinades. Son goût est doux, légèrement acide et riche en umami grâce au kombu.

UMAMI  
Bouteille de 360 ml  
Code : 223747



#### **M** VINAIGRE RIZ ET CÉRÉALES

Ce vinaigre de riz et de céréales est un vinaigre brassé avec un mélange bien équilibré de blé, de lies de saké, de riz et de maïs.

MIZKAN  
Bouteille de 500 ml  
Colis de 20  
Code : 531902



#### **M** HUILE DE SÉSAME PURE

Graines de sésame soigneusement sélectionnées et torréfiées. L'huile pressée à froid est riche en acide linoléique, en vitamines A et E et a un goût de noisette et d'épices. La saveur de noix particulièrement puissante de l'huile de sésame donne à chaque plat un goût unique.

DOUBLE PAGODA  
Bouteille de 250 ml  
Colis de 12  
Code : 203637



#### **M** HUILE DE SÉSAME GRILLÉ

L'huile de sésame noir rehausse le goût des plats sautés, des marinades et des sauces. Utilisée en fin de cuisson, elle apporte un délicat goût de sésame.

GOLDEN TURTLE FOR CHEFS  
Bouteille de 1 l  
Colis de 12  
Code : 203639



# LES VINAIGRES ET HUILES

LES VINAIGRES & HUILES

# LES ÉPICES



## M POIVRE NOIR SARAWAK

Poivre récolté sur l'île de Bornéo en Malaisie. Moyennement piquant en bouche, il possède des notes caractéristiques résineuses et fruitées qui s'accordent à toutes les vinaigrettes mais également aux desserts, aux préparations de légumes, aux poissons à chair blanche et aux viandes rouges grillées.

TRANSGOURMET PREMIUM

Sachet de 125 g

colis de 10

Code : 301234

PREMIUM



## M POIVRE ROUGE DE KÂMPÔT

Un poivre aux notes fruitées, sucrées et vanillées qui conviennent bien aux plats sucrés-salés et aux desserts. Il sera également l'allié de vos poissons, viandes blanches et crustacés.

TRANSGOURMET PREMIUM

Sachet de 125 g

colis de 10

Code : 301238

PREMIUM



## M POIVRE NOIR DE KAMPÔT

Le poivre noir est l'un des poivres les plus piquants tout en conservant un goût classique. Il convient aux steaks, aux viandes rouges, aux sauces classiques, aux soupes mais surtout à tous les plats de la cuisine italienne.

TRANSGOURMET PREMIUM

Sachet sous vide de 125g

Colis de 10

Code : 206898

PREMIUM



## M POIVRE BLANC DE MALABAR

Originaire d'Inde sur la côte Malabar, il est probablement le premier poivre blanc à avoir été utilisé en cuisine. Récolté à maturité optimale, ce poivre d'une saveur très fine s'harmonise parfaitement avec les poissons, les viandes rouges ou les sauces au beurre.

TRANSGOURMET PREMIUM

Sachet sous vide de 125g

Colis de 10

Code : 301239

PREMIUM



## M SATÉ EN POUDRE

Mélange composé d'arachide, de piment, d'échalote, d'épices diverses, d'ail, d'huile de tournesol qui peut être utilisé comme marinade pour brochettes de viandes et crevettes ou pour donner une saveur d'Asie à un wok de légumes ou un plat de riz parfumé.

SÉLECTIONS GOURMANDES

Sachet de 500 g

Colis de 10

Code : 206959



## M POIVRE BLANC DE MALABAR

Originaire d'Inde sur la côte Malabar, il est probablement le premier poivre blanc à avoir été utilisé en cuisine. Récolté à maturité optimale, ce poivre d'une saveur très fine s'harmonise parfaitement avec les poissons, les viandes rouges ou les sauces au beurre.

TRANSGOURMET PREMIUM

Sachet sous vide de 125 g

Colis de 10

Code : 301239

PREMIUM



## M POIVRE DU SICHUAN

Ces baies de Sichuan mêlent saveurs d'agrumes et piquant. Idéal avec un poisson, un foie gras, du chocolat, des fraises ou de l'ananas. Il est recommandé de broyer finement les baies au moment de servir.

TRANSGOURMET PREMIUM

Sachet sous vide de 125 g

Colis de 10

Code : 301235

PREMIUM



## M CURRY DOUX INDIEN

Le curry doux indien est très parfumé. Il est souvent utilisé pour relever les poissons, les viandes ou les fromages blancs.

SÉLECTIONS GOURMANDES

Sachet de 250 g

Code : 531103



## M SEL ROSE DE L'HIMALAYA

Sel extrait de roches salines datant de millions d'années au coeur de l'Himalaya, ce sel brut non raffiné est particulièrement riche en oligoéléments mais non iodé. En cuisine, son goût subtil et sa richesse en minéraux convaincront les gastronomes. Pour ne rien gâcher, sa jolie couleur rosée ajoute une touche élégante et originale sur votre table.

SÉLECTIONS GOURMANDES

Paquet de 1 kg

Colis de 6

Code : 206843



TRANSGOURMET

# LES ÉPICES

## M WASABI RÂPÉ VÉRITABLE EN PÂTE

Le wasabi en pâte, souvent appelé « moutarde japonaise », est un condiment utilisé dans la cuisine japonaise.

Notre pâte ne contient que du wasabi véritable et pas du tout de raifort. Le wasabi utilisé dans cette pâte est cultivé au pied du mont Amagi, région très pluvieuse au sol riche dans la péninsule d'Izu, connue pour la qualité de son wasabi. Forte, légèrement âcre.

Le wasabi en pâte va très bien avec le poisson cru, il est utilisé pour relever sashimis et sushis, il va aussi très bien avec les nouilles « Soba », la viande rouge, l'anquille grillée, le tofu froid « Hiyayakko » ou sur les « Ochazuke », bol de riz sur lequel de l'eau chaude ou du thé vert est versé.

UMAMI

Tube en 42 g

Code : 438206



## M WASABI EN POUDRE

Wasabi à réhydrater avec de l'eau pour obtenir une pâte.

L'avantage du wasabi en poudre est de pouvoir être fabriqué à la demande, pour un wasabi toujours frais.

Paquet de 50 g

Colis de 24

Code : 206846

## M ASSAISONNEMENT ÉPICÉ ET BASE POUR KIMCHI

Le kimchi est un condiment coréen réalisé à partir de chou fermenté piquant. Cette base pour kimchi combine le piquant vif du piment rouge et la douceur du paprika à l'arôme iodé et umami de la bonite. Grâce aux propriétés anti-bactériennes de l'ail, elle a été fabriquée sans chauffe et sans conservateur afin de préserver l'umami de ses différents ingrédients. Riche en fruits et légumes (pomme, mikan, ail, gingembre, etc.), elle possède un umami puissant, des notes fruitées et iodées qui en font une sauce d'assaisonnement idéale. Un piquant subtil et long en bouche englobé par un bel umami, des notes iodées et un bon goût d'ail.

Pour un kimchi express, compter une cuillère à soupe pour 200g de chou chinois et un peu de sel. Saler le chou et laisser reposer une dizaine de minutes puis, après l'avoir lavé, mélanger la sauce avec le chou et laisser reposer un quart d'heure. Cette base pour kimchi peut être utilisée toute seule à la manière d'une sauce sriracha, combinée à de la mayonnaise pour accompagner thon et crevette, pour assaisonner une soupe de fruits de mer ou mariner du thon rouge par exemple.

UMAMI

Bouteille pour 450 G

Code : 531164



## M GINGEMBRE ROUGE POUR SUSHI

Le gingembre rose pour sushi (gari) est fait de jeunes gingembres coupés très fin et colorés pendant le processus de saumure. On sert le gingembre traditionnellement avec le sashimi ou le sushi grâce à son aspect rafraîchissant et parce qu'il neutralise le goût. Ce gingembre rose est sans sucre.

GOLDEN TURTLE FOR CHEFS

300 portions environ, prêt à l'emploi

Paquet de 1,5 kg

Colis de 10

Code : 203589



## M GINGEMBRE

Son odeur rappelle celle de la citronnelle. Saveur chaude et piquante. Goût poivré et légèrement citronné, qui laisse une impression de fraîcheur. Préparations aigres-douces.

Barquette de 250 g

Code : 273338

# LES GRAINES



## M SÉSAME TORRÉFIÉ AU YUZU

Le sésame est particulièrement riche : en acides gras insaturés, en bre, en minéraux. Saveur torréfiée d'arachide au subtil goût de yuzu (légèrement citronné, entre la mandarine et le cédrat). Le sésame au yuzu est idéal dans vos préparations salées que sucrées : en sorbet, dans vos salades de fruits, dans des cakes... Il s'intégrera à merveille à vos sauces pour accompagner poissons et fruits de mer...

UMAMI  
Flacon de 80 g  
Code : 531160



## M SÉSAME TORRÉFIÉ GOÛT WASABI

Ce sésame de première qualité est cultivé sur des terres naturelles et est récolté de manière artisanale. Ce produit est riche en fibres et en vitamines, le sésame aromatisé au wasabi saura apporter de la couleur et du piquant à vos plats. Saveur torréfiée et légèrement piquante. Vous pouvez utiliser le sésame au wasabi sur vos viandes et poissons comme le saumon ou le parsemer sur vos salades et soupes et mettre quelques grains sur vos glaces au chocolat ou yaourt.

UMAMI  
Flacon de 80 g  
Code : 531165



## M SÉSAME NOIR SEL - GOMASHIO

Utilisé comme un sel, il relèvera votre plat tout en y apportant du croustillant notamment simplement saupoudré sur des oeufs au plat, des pâtes et gratins de légumes. Vous pouvez utiliser le gomashio pour enrober vos onigiri, réaliser des marinades ou assaisonner vos viandes blanches et poissons. Enfin, il sera délicieux avec du sucré comme de la glace, du yaourt ou des warabimochi.

UMAMI  
Sachet de 46 g  
Code : 531167



## M GRAINES DE SÉSAME NOIR

Très populaire dans la cuisine asiatique, elles sont appréciées pour leur croquant et leur goût de noisette. Son goût est plus intense que le sésame classique et son croquant est plus prononcé.

Sac de 500 g  
Colis de 10  
Code : 531228



## SÉSAME DORÉ

Graine séchée de *Sesamum indicum*, plante oléagineuse originaire de Turquie ou d'Égypte. S'utilise pour agrémenter les plats salés, sushis, salades, pâtisseries.

ESPIG  
Sachet de 1 kg  
Colis de 10  
Code : 250463



SCANNEZ ET  
RETROUVEZ  
CETTE RECETTE



# CEVICHE DE SAINT-PIERRE, SOBACHA FRIT

*Recette réalisée par Ippei Uemura*

Chef du Restaurant Tabi à Marseille



## M SARRASIN TORRÉFIÉ - SOBACHA

En japonais, « Sobacha » signifie « thé de sarrasin », les grains de sarrasin torréfiés sont utilisés en infusion. Le sarrasin est reconnu pour ses bienfaits et sa forte teneur en vitamines et protéines. Notes de noisettes.

Le sarrasin torréfié apportera à vos desserts et pâtisseries, parfum et croquant. Vous pouvez aussi l'utiliser pour aromatiser votre riz pendant la cuisson.

UMAMI  
Sachet de 150 g (289408)  
Sachet de 170 g (53116)



TRANSGOURMET

# LES LÉGUMES



**M** CHOU CHINOIS

Pièce de 800 g  
Code : 164153

**M** CHOU KALE VERT

Colis de 3 kg  
Code : 007466

**M** CHOU PAK CHOY

Sachet de 1 kg  
Code : 481359



**M** POUSSE MIZUNA

Colis de 1 kg  
Code : 971170



**M** OIGNON CEBETTE

Botte de 100 g  
Code : 214021



## LES MICRO VÉGÉTAUX



**M** LEMON CRESS  
Barquette de 100 g  
Code : 776915



**M** MOUTARDE CRESS  
Barquette de 100 g  
Code : 968160



**M** SAKURA MIXTE CRESS  
Barquette de 100 g  
Code : 627019



**M** ROCK CHIVES CRESS  
Barquette de 100 g  
Code : 768748



**M** SAKURA CRESS  
Barquette de 100 g  
Code : 968161



**M** SHISO FEUILLE VERTE  
Colis de 12  
Pièce de 50 g - Code: 409657  
Pièce de 100 g - Code: 876477



**M** SHISO VERT CRESS  
Barquette de 100 g  
Code : 968162



**M** SHISO POURPRE CRESS  
Barquette de 100 g  
Code : 968205



**M** DAIKON CRESS  
Barquette de 100 g  
Code : 968157

## LES HERBES FRAICHES

**M** CIBOULETTE THAÏ CIVE

Sachet de 100 g  
Code : 008522



**M** CIBOULETTE

Sachet de 30 g  
Code : 008866



**M** CORIANDRE

Sachet de 30 g  
Code : 008711



**M** BASILIC THAÏ

Sachet de 30 g  
Code : 008709



**M** BASILIC

Sachet de 30 g  
Code : 008708



**M** MENTHE

Sachet de 30 g  
Code : 008714



**M** CITRONELLE BATON

Sachet de 100 g  
Code : 008722



### **WAKAME FRAIS SALÉ BIO**

Barquette de 1 kg  
Code : 432316



### **ALGUE NORI**

Colis de 1 kg  
Code : 400150



### **LAITUE DE MER SALEE BIO**

Colis de 1 kg  
Code : 400410



### **KOMBU ROYAL FRAIS SALÉ BIO**

Colis de 1 kg  
Code : 400407



### **KOMBU ROYAL DÉSHYDRATÉ BIO**

Cette grande laminaire bien connue pour accélérer la cuisson des légumineuses et les rendre plus digestes est aussi parfaite comme exhausteur de goût. Les feuilles peuvent être réhydratées dans de l'eau ou tout autre liquide de votre choix. L'algue réhydratée se cuisine comme une algue fraîche.

**BORD À BORD**  
Paquet de 50g  
Colis de 6  
Code : 401946



### **SPAGHETTI DE MER DÉSHYDRATÉE BIO**

Cette algue porte bien son nom, sa forme fine et longue lui donne l'apparence d'une grande chevelure lorsqu'elle se pose à marée basse. Elle peut être réhydratée dans de l'eau ou tout autre liquide de votre choix. Réhydratée, elle se cuisine comme une algue fraîche. Idéal dans une poêlée ou un gratin de légumes, pour assaisonner une sauce à la crème, pour un poisson ou une pizza végétarienne.

**BORD À BORD**  
Sachet de 50g  
Colis de 6  
Code : 401945



### **TSUKUDANI CONFIT D'ALGUES KOMBU BIO**

Produit inspiré de la tradition japonaise où l'algue est mijotée longuement dans un mélange de sauce soja, de vinaigre et de sucre. Recette réalisée à partir d'algues bretonnes: le kombu royal ou Sacharina latissima. Ses saveurs puissantes et iodées apportent une note profonde et un parfum de réglisse. Utilisation prévue comme un miso ou de la sauce soja : riz, sauce, bouillon...

**BORD À BORD**  
Pot de 350g  
Colis de 6  
Code : 243542



### **FEUILLES DE NORI POUR SUSHI**

Algue séchée soigneusement grillée issue de la première récolte d'algues, ce qui lui donne une surface parfaitement lisse et un goût tendre et croustillant. L'algue nori Golden Turtle for Chefs™ est conditionnée dans un sachet zippable, qui permet de préserver la qualité des feuilles entre deux préparations.

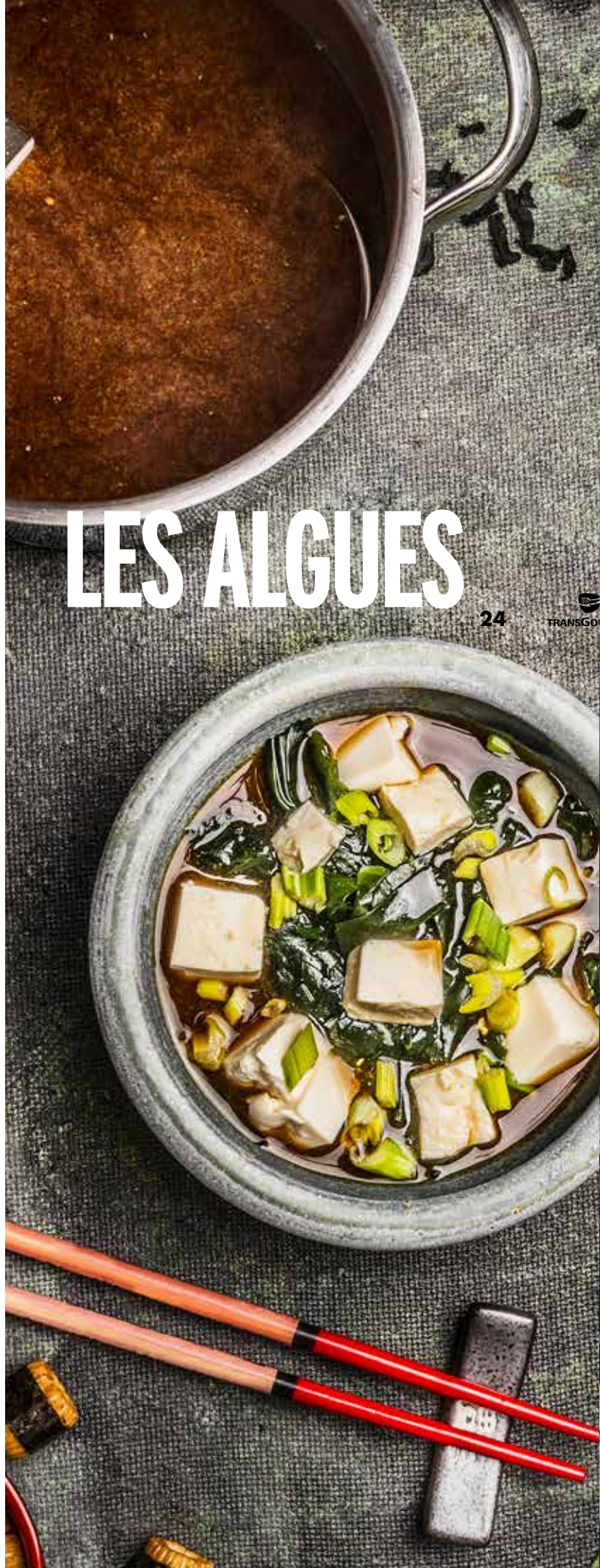
Dim : 19 x 21 cm  
Paquet de 140 g  
Colis de 10  
Code : 203647



### **SALADE WAKAME ALGUE VERTE**

Le wakame est une algue très souvent utilisée dans la cuisine japonaise, coréenne ou chinoise. Comme toutes les algues alimentaires, et grâce à ses propriétés nutritionnelles et gustatives exceptionnelles, elle est aujourd'hui un incontournable pour les végétariens. La salade de wakame est déjà assaisonnée d'huile de sésame et légèrement pimentée et prête à consommer en entrée.

**GOLDEN TURTLE FOR CHEFS**  
Barquette de 1 kg  
Code : 401425



# LES ALGUES



# LES CHAMPIGNONS

## 8 M CHAMPIGNON SHIITAKE

Colis de 2 kg  
Code : 966110



## 8 M CHAMPIGNON SHIMEJI BLANC

Barquette de 150 g  
Code : 008911



## 8 M CHAMPIGNON ENOKI

Sachet de 100 g  
Code : 239011



## CHAMPIGNONS NOIRS SECHÉS

TRANSGOURMET QUALITY  
Tube de 500 g  
Code : 300238



## FOIE GRAS ET MAGRET DE CANARD FAÇON SAIKYO MISO SUR UNE GALETTE DE RIZ KAMAMESHI, RATATOUILLE D'HIVER

*Recette réalisée par Ippei Uemura*

Chef du Restaurant Tabi à Marseille



SCANNEZ ET  
RETROUVEZ  
CETTE RECETTE

LES CHAMPIGNONS

**M CITRON CAVIAR**

Barquette de 100 g  
Code : 239023



**M COMBAVA**

Barquette de 250 g  
Code : 968186



**M TAMARIN**

Barquette de 450 g  
Colis de 20  
Code : 876479



**M MANGOUSTAN**

Colis de 2 kg  
Code : 239008



**M GOYAVE**

Colis de 2 kg  
Code : 971174



**M CARAMBOLE**

Pièce de 104 g  
Code : 968188



**M PITAYA ROUGE**

Pièce de 375 g  
Code : 008912



# LES FRUITS FRAIS

## POUR DES CRÉATIONS EN TOUTE LÉGÈRETÉ

Transgourmet Fruits & Légumes est le leader du marché sur Paris et sa région. Par sa maîtrise du produit et de ses filières, Transgourmet Fruits & Légumes vous livre l'esprit primeur, toute l'année.



**M NOIX DE COCO**

Pièce de 500 g  
Code : 966944



**M PAPAYE VERTE**

Pièce de 500 g  
Code : 966905



**M MANGUE KENT**

La mangue de variété KENT est la préférée en France. Elle est non fibreuse, sucrée, très régulière en terme de goût. Un affinage maîtrisé permet d'avoir une parfaite maturité.  
TRANSGOURMET ORIGINE  
Pièce entre 450 et 550 g  
Colis de 8  
Code : 301090

ORIGINE



**M FRUITS DE LA PASSION**

Forme de gros œuf. Peut être de couleur jaune, orangée ou brune. Renferme une multitude de petites graines noires, enrobées d'une pulpe translucide orangée, parfumée et acidulée: l'arille. A déguster à la cuillère.  
Colis de 2 kg  
Code : 009051





**CREME GLACEE THE MATCHA DE SHIZUOKA**

SELECTION GERARD CABIRON  
Boîte de 990 g  
Code : 301519



**CREME GLACEE SÉSAME NOIR D'OSAKA**

SELECTION GERARD CABIRON  
Boîte de 990 g  
Code : 301520



**SORBET CITRON JAUNE YUZU**

SELECTION GERARD CABIRON  
Boîte de 990 g  
Code : 301534



# LES GLACES ET DESSERT

LES GLACES ET DESSERT



**MOCHI GLACE TROPICAL**

LITTLE MOONS  
Pièce de 32 g  
Colis de 6  
Code : 403900



**MOCHI GLACE VANILLE**

LITTLE MOONS  
Pièce de 32 g  
Colis de 6  
Code : 403907



**MOCHI GLACE NOIX COCO**

LITTLE MOONS  
Pièce de 32 g  
Colis de 6  
Code : 403908



**MOCHI GLACE PISTACHE**

LITTLE MOONS  
Pièce de 32 g  
Colis de 6  
Code : 403958



**MOCHI GLACE CITRON YUZU**

LITTLE MOONS  
Pièce de 32 g  
Colis de 6  
Code : 403960



**LITCHI PRESERVE 3/1**

MARTIN'S  
Colis de 2  
Code : 230003



SCANNEZ ET  
RETROUVEZ  
CETTE RECETTE

Recette réalisée  
par **Ippei Uemura**  
Chef du Restaurant Tabi  
à Marseille

## DESSERT ILLUSION





# TRANSGGOURMET

SUIVEZ-NOUS sur les réseaux sociaux



APPLICATION TRANSGOURMET DISPONIBLE SUR



Pour tout renseignement

**0 811 65 65 88** Service gratuit  
+ prix appel