



# CATÁLOGO DE PRODUCTOS

# 5ª GAMA

Con ingredientes frescos,  
artesanales, sin aditivos ni conservantes.

2025



**NEW**

# PRODUCTOS 5ª GAMA

Ofrecemos soluciones de productos de quinta gama diseñadas específicamente para profesionales de la hostelería y la restauración (HORECA).

Nuestros productos son cuidadosamente elaborados y preparados artesanalmente para maximizar su sabor "umami" sin comprometer sus cualidades y características organolépticas.



Conjugando el conocimiento de la cultura gastronómica asiática y la tecnología "Ready to Eat", nuestros productos están diseñados para ser simples, fáciles y rápidos de preparar. Todos los platos están calculados para que puedan ser ejecutados y servidos en menos de 10 minutos desde la comanda.

Sin duda, nuestro enfoque está dirigido a ayudarles en:

1. Ahorro de costes en tiempo y personal.
2. Aprovechamiento máximo de sus valiosos recursos.
3. Agilidad, rapidez y un interlocutor en la gestión de menús o platos temáticos.
4. Olvídense de los problemas, nosotros somos su chef especialista en gastronomía asiática.



**SOMOS TU SOCIO  
IDEAL PARA TODO  
LO RELACIONADO  
CON LA COCINA  
ASIÁTICA.**

Si necesita platos o menús de quinta gama personalizados, ¡no dude en consultarnos!

**¡Somos los especialistas!**

NEW

# PRODUCTOS 5ª GAMA



## RAMEN CALDO



Preparamos caldos **caseros** con ingredientes frescos, elaborados artesanalmente mediante una cocción lenta durante 24 horas. Ofrecemos tres variedades de caldos ideales para preparar los famosos ramen: el Shoyu, elaborado con huesos y carne de ternera y cerdo; y el vegetal, al estilo Tonkotsu, elaborado a base de vegetales.



REF. 117



REF. 116



REF. 118

REF. 191



### SHOYU

Carne de ternera, agua, huesos de ternera, salsa de soja, azúcar, sal, aceite de girasol, extracto de alga kombu, proteína hidrolizada, extracto de levadura, jengibre rallado, extracto de cebollino, ajo rallado, pasta de cebolla, vinagre, pimienta en polvo, cebolla, puerro, zanahoria.

REF. 190



### TONKOTSU

Carne de cerdo, agua, huesos de cerdo, cebolla, puerro, zanahoria, alga kombu, sal, salsa de soja, aceite de girasol, ajo rallado, jengibre, extracto de levadura, proteína hridolizada, pimienta en polvo, extracto de cebollino.

REF. 192



### VEGGIE

#### TONKOTSU

Cebolla, puerro, zanahoria, setas shiitake, alga kombu, leche de soja, sal, agua, azúcar, salsa de soja, aceite de arroz, ajo, pasta de cacahuete, miso, aceite de sésamo, patata en polvo, extracto de levadura, aromas, pimienta blanca.



NEW

# PRODUCTOS 5ª GAMA



## RAMEN

### CONGELADO



Nuestros ramen se producen **artesanalmente** utilizando ingredientes frescos. Cada pack individual contiene el caldo, los fideos y la carne y/o verduras, todo en uno. Prepararlos es fácil: simplemente caliéntalos en el microondas o en una olla durante un máximo de 8 minutos.



SHOYU

REF. 225

Caldo de ternera y soja, carne de ternera, fideos de trigo, pak choi, setas shiitake, cebolla japonesa, alga nori y semillas de sésamo.



TONKOTSU

REF. 224

Caldo de cerdo estilo tonkotsu, panceta de cerdo chashu, fideos de trigo, pak choi, setas shiitake, cebolla japonesa, alga nori y semillas de sésamo.



VEGGIE  
TONKOTSU

REF. 226

Caldo vegetal estilo tonkotsu y miso, fideos de trigo, pak choi, setas shiitake, mini mazorca de maíz, cebolla japonesa, alga nori y semillas de sésamo.



NEW

# PRODUCTOS 5ª GAMA



## UDON CONGELADO



Al igual que nuestros ramen con tallarines, ahora ofrecemos una versión con fideos udon, con su inigualable textura. Además, hemos creado la versión al curry, con un caldo especiado y delicioso. La misma calidad artesanal. ¡Disfruta el auténtico sabor japonés!

SHOYU



REF. 251

Caldo de ternera y soja, carne de ternera, fideos udon, pak choi, setas shiitake, cebolla japonesa, alga nori y semillas de sésamo.

TONKOTSU



REF. 250

Caldo de cerdo estilo tonkotsu, panceta de cerdo chashu, fideos udon, pak choi, setas shiitake, cebolla japonesa, alga nori y semillas de sésamo.



VEGGIE



REF. 252

Caldo vegetal estilo tonkotsu y miso, fideos udon, pak choi, cebolla japonesa, alga nori y semillas de sésamo.

CURRY



REF. 253

Salsa de curry amarillo, fideos udon, pollo, col china, zanahoria y cebolla tierna japonesa.

NEW

# PRODUCTOS 5ª GAMA



## YAKI SOBA

### CONGELADO



Nuestros yakisoba se producen **artesanalmente** utilizando ingredientes frescos. Cada pack individual contiene fideos salteados con pollo y/o vegetales, sésamo y salsa yakisoba, todo en uno. Prepararlos es fácil: simplemente caliéntalos en el microondas a 800W durante 2 minutos y sirve.



POLLO

REF. 236

Fideos de trigo, pollo, puerro, cebolla, zanahoria, cebolla tierna, soja, pimienta roja, judías verdes, sésamo y salsa yakisoba.



VEGETAL

REF. 235

Fideos de trigo, puerro, cebolla, zanahoria, cebolla tierna, soja, pimienta roja, judías verdes, sésamo y salsa yakisoba.



## CON GEE

### CONGELADO

### CONGEE VEGETAL

REF. 247

Sopa de arroz y shiitake en caldo vegetal con un toque de jengibre y alga kombu.

### CONGEE ORIGINAL

REF. 246

Sopa original de arroz con un toque de sal y pimienta.



### CONGEE DE POLLO

REF. 248

Caldo casero de pollo con arroz, cebolla japonesa y un toque de sésamo.

**NEW**

# PRODUCTOS 5ª GAMA



## WAGYU

### CARNE DE WAGYU



Carne japonesa de alta calidad. Selección exclusiva de carne de wagyu Miyazaki parte del lomo. Excelente para hacer Steak Cuts, Sukiyaki/Shabu-shabu slices, BBQ cuts, y Carpaccio.



### CARNE DE WAGYU PREMIUM A5

REF. 187-188

Auténtica carne de wagyu importada desde Miyazaki, Japón. En láminas y tipo steak.



## CHASHU

### CARNE DE CHASHU

### PANCETA DE CERDO

REF. 157

Panceta de cerdo, sal, pimienta negra, salsa de soja, vino de arroz, azúcar y jengibre



Carne de cerdo japonesa tradicional, tierna y sabrosa. Versátil para múltiples preparaciones como acompañamiento de ramen, Chashu Donburi, fideos o Gua Bao.



## MÁS INFORMACIÓN

✉ [info@orientalmarket.es](mailto:info@orientalmarket.es)

📍 C/ Sardenya, 195-197  
Oficinas comerciales bajos  
08013 Barcelona

☎ Tel: +34 935 35 04 90