



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, pimiento rojo, judías verdes, sésamo y salsa yakisoba.

VEGETAL

REF. 235



Fideos de trigo, puerro, cebolla, zanahoria, cebolla tierna, soja, pimiento rojo, 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

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

☎ Tel: +34 935 35 04 90