



**SABOR QUE
CONECTA CULTURAS,
SERVICIO QUE
UNE PERSONAS**



**ORIENTAL
MARKET**

CERCANO ORIENTE

亚欧商场

CUANDO LO LEJANO SE SIENTE PRÓXIMO

Trabajar con gastronomía asiática implica origen, cultura y complejidad.

Nuestro papel es acompañarte para que todo eso llegue de forma clara, fiable y fácil de aplicar.



Acercamos Asia a Europa cuidando cada paso, para que tú puedas centrarte en lo importante: **crear, decidir y avanzar con tranquilidad.**



Creemos que la distancia no debería ser un obstáculo.

Que la diferencia no debería ser una barrera.

Y que **acercar culturas** no es solo cuestión de logística, **es cuestión de compromiso, respeto y escucha.**

Por eso estamos aquí.
Para acercarte lo mejor de Oriente, con la cercanía de quien camina contigo.

Somos
expertos en lo
que llevamos,
pero aún más
en cómo lo
hacemos.

No solo conocemos los
productos, conocemos su
origen, su historia, su valor
y el cuidado que merecen.





Porque no
movemos cajas.
**Movemos
confianza.**

No solo distribuimos alimentos.
Compartimos culturas.



Cercanía para nosotros
no es estar disponibles,
es **estar presentes.**

Es entender lo que
necesitas antes de que lo
pidas, y **responder con
precisión, humanidad y
atención al detalle.**



No solo resolvemos.
Acompañamos.

Estamos en el punto exacto
entre el saber y el estar. Entre
la especialización y la relación.
Entre lo que viene de lejos, y lo
que hacemos muy, muy cerca.

**Somos
Oriental Market.
Y estamos aquí
para acercarte
todo lo que
necesitas de allí,
con todo lo que
valoras de aquí.**

CUANDO SE CONOCE EL ORIGEN, EL CAMINO SE ACORTA



Cada ingrediente
tiene un origen, una
forma de uso y una
razón de ser.



Trabajamos con **más de 5.000 referencias procedentes de 12 países asiáticos**, seleccionadas y distribuidas respetando su identidad, su sabor y su función en cocina.

El control y la trazabilidad garantizan que la autenticidad no se diluya en el camino.

Así, lo que llega a tu cocina conserva el sentido con el que fue creado.



TRANQUILIDAD TRAS CADA ENTREGA



Detrás de cada pedido
hay una estructura
pensada para responder
con constancia y cuidado.

Una **plataforma
logística de 4.500
m²**, capacidad para
producto seco,
congelado, **flota
propia y cobertura
en España, Portugal
y Andorra.**



Todo está diseñado para
adaptarse al ritmo real del
cliente, con atención a los
tiempos, al producto y a
cada detalle del proceso.

**Cuando la logística
funciona sin interrumpir
el día a día, la cercanía
también se siente en la
entrega.**

Y esa tranquilidad, en el
trabajo diario, marca la
diferencia.



CUANDO EL CONOCIMIENTO SE COMPARTE, EL MERCADO RESPONDE

A través de **consultoría gastronómica y formación**, ayudamos a equipos y redes comerciales a traducir el producto con claridad, aplicarlo con criterio y comunicarlo con seguridad.

Así, cada decisión se toma con tranquilidad y aporta valor real al día a día.



Pero un buen producto no siempre es suficiente.

Funciona de verdad cuando se entiende cómo utilizarlo, cómo adaptarlo y cómo sacarle el mayor partido.

Por eso cada ingrediente se acompaña de **conocimiento gastronómico aplicado, asesoramiento especializado y recomendaciones prácticas**, adaptadas a la realidad de cada mercado.





QUINTA GAMA ASIÁTICA PENSADA PARA EL RITMO REAL DE LA COCINA



Nuestra quinta gama propia, **Little Asia**, nace para acompañar el ritmo real de la cocina profesional.

Recetas asiáticas elaboradas con respeto por el origen, pensadas para ofrecer estabilidad, consistencia y sabor real en cada servicio.



**Una solución
práctica
para quienes
necesitan
agilidad en
el día a día,
sin renunciar
a la identidad
ni a la calidad
en el plato.**



PROXIMIDAD Y RIGOR PARA DECIDIR CON CONFIANZA

Cercano Oriente no es un
mensaje, es una experiencia.

Un punto de encuentro entre el
conocimiento profundo de Asia y
la manera de trabajar que exige
Europa.

Por eso trabajamos con
certificación **IFS Broker**,
auditorías externas y
trazabilidad completa,
cuidando cada proceso
con rigor y constancia.





Y por eso también contamos con un **showroom profesional de 520 m²** en Barcelona, un espacio de acompañamiento donde ver, probar y entender el producto antes de elegir.

Aquí, la cercanía se traduce en tiempo, atención y criterio. Cuando todo está bien hecho, la confianza aparece sin ruido. Y el camino se vuelve más claro.





DISTINTOS CANALES, UNA MISMA FORMA DE ACOMPañAR

Cada canal tiene su ritmo, sus retos y sus exigencias.

HORECA, industria, grandes superficies y redes de distribución comparten una necesidad común: **claridad, fiabilidad y alguien que esté cerca cuando hace falta.**





Más de 90 profesionales acompañan hoy a 3.500 clientes, escuchando, proponiendo y resolviendo como lo haría un compañero que conoce bien el negocio.

Ordenamos la complejidad, traducimos procesos y facilitamos decisiones para que el trabajo fluya desde el primer día.

La confianza no nace de una operación puntual, sino de la constancia, la respuesta a tiempo y la tranquilidad de saber que todo funciona.

Así se construyen relaciones que van más allá del suministro.

LO MEJOR DE ORIENTE, AL ESTILO DE OCCIDENTE.

HORECA

GRUPO
Ceviche



TRAGALUZ GRUPO

ikibana
Japanese & Brazilian fusion

lemongrass



UDON ASIAN
FOOD

INDUSTRIAL

ANETO

aramark

cascajares

exquisitarium
La buena cocina de todos los días

Gategourmet

Ta tung

DISTRIBUIDORES

etika
food solutions

Friolisa
Pomona Iberia

DISBESA
grupo

grupo serhos
food service

PEDIAL

TRANSFOURMET

GRANDES SUPERFICIES

ALDI

AMETLLER ORIGEN

Bonpreu

COALIMENT
compra saludable

Covalco

El Corte Inglés

S



ORIENTAL MARKET

CERCANO ORIENTE

亚欧商场

@oriental_market

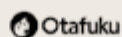
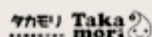
📷 f in



orientalmarket.es



FOCO.



KIRIN

