



## Aceite de Ajonjolí x 327 ml

El aceite de sésamo kadoya se elabora prensando en frío semillas de sésamo blancas enteras que han sido tostadas especialmente. Tiene un rico aroma a sésamo y un profundo sabor a nuez debido al largo proceso de tostado. El aceite de sésamo es omnipresente en la cocina asiática como aceite final, ingrediente y acento. El aceite de sésamo Taihaku es una variante que se elabora con sésamo blanco crudo sin procesar. **Usos:** Cubra las verduras verdes cocidas al vapor o escaldadas con un chorrito de aceite de sésamo y salsa de ostras. Mezcle aceite de sésamo con salsa de soja y vinagre negro para obtener una salsa deliciosa. Mézclalo con tus otras salsas favoritas para agregar matices complejos. Utilice una mezcla de aceite de sésamo para freír y preparar alimentos fritos más sabrosos.

**Price:** \$62,000

**Categories:** [Condimentos](#), [Salsas / Aceites](#), [Todo para Kimbap - Sushi](#)



## Ajinomoto Glutamato

Umami es uno de los cinco sabores básicos que puede describirse como profundamente sabroso. Abunda en una variedad de alimentos naturales como carnes asadas, champiñones y tomates. El condimento Ajinomoto umami es una sal que realza el sabor, el glutamato monosódico (MSG), que se utiliza para agregar umami a la comida. Es un ingrediente imprescindible en la cocina asiática para potenciar el sabor de tus platos. Peso del Producto: 1 Kilo

**Price:** \$70,000

**Categories:** [Condimentos](#)



## Azafrán Español

El azafrán es una especia derivada de los estigmas secos de la flor de *Crocus sativus*, una especie del género *Crocus* dentro la familia Iridaceae. El azafrán se caracteriza por su sabor amargo y su aroma; éstos provienen de sus componentes químicos picrocrocin y safranal. También contiene un tinte de tipo carotenoide llamado crocin, que da a la comida un color amarillo dorado. Esto hace del azafrán un componente apreciado en muchos platos en todo el mundo. En España se utiliza como componente indispensable de la paellas, también se utiliza en la confección de arroces, carnes y mariscos. El azafrán tiene también aplicaciones en medicina. El azafrán alcanza precios elevados porque su cultivo, recolección y manipulación son muy delicados. Por su alto valor económico se ha denominado oro rojo, habiendo sido objeto de muy diversas adulteraciones y falsificaciones aprovechando su nombre y su valor. **Cantidad:** Paquete Mediano por 1,3 gramos

**Price:** \$41,000

**Categories:** [Condimentos](#)



## Bonito Dashi Hondashi x 1Kg

Yamasa "Tairyo Dashi", sopa deshidratada al estilo Asiático sírvase un palito de sopa para todo uso que aporta un "Umami" equilibrado a muchas variedades de platos que prepare. La esencia de la cocina japonesa, el sabor del bonito preparado, se armoniza perfectamente con todos los demás potenciadores del sabor. Bonito Dashi (hondashi) es un caldo esencial de la cocina nipona a base de algas Kombu y Bonito deshidratado. Ideal para cocinar sopas orientales o sopa Miso. Cuando hablamos de hondashi es porque su característica es en polvo instantáneo. Especificaciones Ingredientes: sal, glutamato monosódico, lactosa, bonito seco en polvo, azúcar, 5-nosnato de disodio, 5-guanilato de disodio 2,2 libras (1 kg) País de origen: Japón Vida útil: 1 año

**Price:** \$113,400

**Categories:** [Condimentos](#)



## Bonito Dashi Hondashi x 500 gr

Sopa deshidratada al estilo Asiático sírvase un palito de sopa para todo uso que aporta un "Umami" equilibrado a muchas variedades de platos que prepare. La esencia de la cocina japonesa, el sabor del bonito preparado, se armoniza perfectamente con todos los demás potenciadores del sabor. Bonito Dashi (hondashi) es un caldo esencial de la cocina nipona a base de algas Kombu y Bonito deshidratado. Ideal para cocinar sopas orientales o sopa Miso. Cuando hablamos de hondashi es porque su característica es en polvo instantáneo.

4g de caldo de sopa aproximadamente 4 tazas. También es Método de uso: perfecto para sopa de fideos como fideos udon. Además, se puede utilizar para varios platos como hervidos, Oden y cuenco de arroz.

Especificaciones País de origen: China Vida útil: 1 año

**Price:** \$90,000

**Categories:** [Condimentos](#)



## Brotes de Bambu Tajados x 565g

Los brotes de bambú partidos por la mitad tienen un crujido distintivo y un ligero sabor a nuez refrescante. Escurre, enjuague y corte estas mitades y luego úselas para agregar textura a los salteados, platos chinos estofados y curry tailandés. Los brotes de bambú frescos son complicados de preparar, por lo que una lata de brotes de bambú previamente pelados y limpios es un ingrediente muy útil en el armario de la tienda. El bambú es una planta importante en la cultura china. Tradicionalmente, representa al hombre virtuoso que se dobla con el viento, pero no se rompe. Se cree que los brotes de bambú se consumen en China desde hace más de mil años. También se encuentran ampliamente en la cocina japonesa, coreana y del sudeste asiático. Almacenamiento: Después de abrir, los brotes de bambú deben enjuagarse y escurrirse antes de cocinarlos. Una vez abierto, transfíralo a un recipiente no metálico. Pueden conservarse en el

frigorífico hasta una semana en agua, que debe cambiarse a diario.

**Price:** \$40,000

**Categories:** [Condimentos](#)

## Caldo en Polvo de Camarón

Caldo de camarón obtendrás un excelente perfil de sabor a camarón ya que puede ser utilizado para la preparación de caldos o para el sazón de pescados y/o mariscos potenciando su sabor. Preparación: Pon el contenido de una bolsita en una taza, y añade 150 ml. de agua hirviendo. Remueve inmediatamente durante 10 segundos, o más. Deja reposar un minuto, y a disfrutar. País de origen: Japón.

**Price:** \$15,000

**Categories:** [Condimentos](#)



## Crema Coco x 382ml

La leche de coco es un líquido rico y cremoso que se extrae de la pulpa blanca rallada de cocos maduros. Se elabora mezclando pulpa de coco fresca con agua y luego colando la mezcla. La leche de coco es rica y dulce con un suave sabor a coco que es el vehículo perfecto para sabores fuertes como salsa de pescado, pastas de curry y cócteles. Es natural que la leche de coco se separe en leche de coco y crema de coco: simplemente revuelva o agite hasta que quede homogéneo antes de usar.

**Price:** \$15,000

**Categories:** [Condimentos](#)



## Crema de Coco en Polvo x 370gr

Polvo de crema de coco de la marca tailandesa Chao Thai. Empaquetado en un paquete de papel de aluminio sellado de alta calidad y vendido en una atractiva caja. Hay muchas recetas en la parte posterior de la caja, que incluyen pollo al curry verde, galletas de coco con copos de maíz y helado de coco ( receta a continuación ). Este producto se prepara higiénicamente a partir de coco fresco. El polvo de crema de coco Chao Thai está hecho de crema de coco real. El polvo facilita el uso y almacenamiento de la crema de coco. Se puede utilizar para cocinar con alimentos, así como para reemplazar la crema de coco fresca en la elaboración de postres. Modo de empleo : Disuelva la crema de coco en polvo (60 g) en una taza de agua tibia (150 ml). Asegúrate de mezclarlos bien. Esto le dará unos 200 ml de crema de coco. Es una forma fácil y rápida de cocinar. Solo agregue agua tibia y obtendrá una crema rica que es ideal para curry, postres, cócteles, confitería, rellenos para waffles, donas, pudines y yogur. Para una crema espesa, mezcle 3 cucharadas de crema de coco en polvo con 1



taza de agua tibia. Para una crema más fina, agregue menos. Esta crema de coco en polvo también es un excelente sustituto de la leche en el café.

**Price:** \$45,000

**Categories:** [Condimentos](#)

## Curry Agrio de Tomate y Yogur Coreano

Curry premium coreano que utiliza una base de sopa hervida para un sabor más profundo y suave.

(1 bolsa = para 4 personas)

Preparacion:

□ Saltee las verduras preparadas y vierta 480 ml de agua y la base de sopa.

□ Cuando los ingredientes estén completamente hervidos, vierta todo el curry coreano y mezcle bien.

□ Cuando termine el curry, controle el sabor picante con especias.

- Marca: Chungjungwon

Hecho en Korea

**Price:** \$25,000

**Categories:** [Condimentos](#)



## Dasida Caldo de Carne Coreana x 1 Kg

Dasida, el primer condimento complejo en Corea, fue creado a través de la investigación sobre los hábitos alimenticios de los coreanos amantes de la sopa. El producto con función de condimento, que está aromatizado con vegetales como cebollín, ajo y cebolla, y especias sobre una base de carne de res y anchoas, es un producto confiable que puede llenar el sabor de cualquier comida.

**Price:** \$180,000

**Categories:** [Condimentos](#)





## Gochugaru o Pimiento en Hojuelas x 40g

Pimenton picante sin gluten, ligeramente picante característico de su proceso de elaboración, aporta color, sabor y aroma a tus platos, en especial para elaborar [Kimchi Coreano](#), para pulpo a la gallega, pollo asado, pescado al horno o guisos de carne, delicioso sabor. Contenido de 40gr

**Price:** \$15,000

**Categories:** [Condimentos](#)



## Gochugaru o Pimiento en Polvo x 2,2 Kg

Las hojuelas de chile rojo Assi son ideales para hacer kimchi coreano. Además, esto es absolutamente delicioso para usar en una variedad de formas, desde sopas, guisos, salsas y para hacer gochujang. **Cantidad:** Paquete Grande por 2.2 Libras.

**Price:** \$210,000

**Categories:** [Condimentos](#)



## Gochugaru o Pimiento en Polvo x 200gr

Las hojuelas de chile rojo Assi son ideales para hacer kimchi coreano. Además, esto es absolutamente delicioso para usar en una variedad de formas, desde sopas, guisos, salsas y para hacer gochujang. **Cantidad:** Paquete Mediano por 200 gramos

**Price:** \$45,000

**Categories:** [Condimentos](#)



## Gochugaru o Pimiento en Polvo x 453gr

Las hojuelas de chile rojo Assi son ideales para hacer kimchi coreano. Además, esto es absolutamente delicioso para usar en una variedad de formas, desde sopas, guisos, salsas y para hacer gochujang. **Cantidad:** Paquete Mediano por 453 gramos

**Price:** \$55,000

**Categories:** [Condimentos](#)



## Hongos Shiitake x 259gr

Los hongos shiitake contienen un gran ponche umami, y brillan tanto como el foco de un plato como en caldos y guarniciones. Rehidrata los hongos shiitake remojándolos durante unas horas en agua tibia o cocíalos a fuego lento durante 5-10 minutos. El agua de remojo se puede usar como un rico caldo vegetariano para risottos o caldos. Una vez rehidratado, agregue hongos shiitake a la sopa de miso o para darle sabor al arroz glutinoso. Intente saltear los champiñones y agréguelos a las salsas para pasta para darle carnosidad umami o sívalos como guarnición con platos de pescado y pollo. También puede picar hongos shiitake rehidratados para usarlos con carne de cerdo y / o verduras en albóndigas. Estos hongos shiitake miden 3-5 cm de largo y esta bolsa grande te mantendrá bien abastecido. También está disponible un paquete más pequeño de 30 g.

**Price:** \$57,600

**Categories:** [Condimentos](#)



## Kimchi Casero en Tarro Familiar x 2kg

El kimchi es algo así como el plato nacional coreano: nada funciona allí sin kimchi, desde el desayuno hasta la cena. No hay solo un kimchi, sino muchas recetas diferentes con diferentes ingredientes, está hecho con repollo chino que se fermenta a temperatura ambiente o en el refrigerador. Este proceso es mucho más rápido a temperatura ambiente. La fermentación se puede reconocer después de aproximadamente 5 días a temperatura ambiente, cuando se forman burbujas y líquido en el fondo y el típico olor ligeramente agrio. El kimchi también se puede comer fresco inmediatamente. Presentacion un Tarro hermetico aproximadamente de 2 kilogramos

**Price:** \$190,000

**Categories:** [Condimentos](#), [Kimchi](#)



## Kimchi Coreano Wang x 410gr

El kimchi es algo así como el plato nacional coreano: nada funciona allí sin kimchi, desde el desayuno hasta la cena. No hay solo un kimchi, sino muchas recetas diferentes con diferentes ingredientes, está hecho con repollo chino que se fermenta a temperatura ambiente o en el refrigerador. Este proceso es mucho más rápido a temperatura ambiente. La fermentación se puede reconocer después de aproximadamente 5 días a temperatura ambiente, cuando se forman burbujas y líquido en el fondo y el típico olor ligeramente agrio. El kimchi también se puede comer fresco inmediatamente. El kimchi es un alimento fermentado presente en la mesa diaria de todos los coreanos. De sabor salado y picante. Producto de Corea. Presentación un frasco hermetico aproximadamente de 410 gramos

**Price:** \$83,000

**Categories:** [Condimentos](#), [Kimchi](#)



## Kimchi Importada Jongga en Lata x 160gr

El kimchi Jongga se elabora de acuerdo a la receta típica, con la col china fermentada como protagonista. De sabor fuerte, salado y picante. No dejes de probar este plato emblema de la gastronomía coreana, como guarnición de pescado, carne a la parrilla, arroz o fideos. El kimchi, es un plato típico de la gastronomía de Corea. El kimchi es un alimento fermentado presente en la mesa diaria de todos los coreanos. De sabor salado y picante. País de origen: Corea.

**Price:** \$35,000

**Categories:** [Condimentos](#), [Kimchi](#)



## Lychee en Almíbar x 567gr

Lychee (Litchi chinensis) también escrito como Lichi, es una fruta que proviene de un árbol cuyo origen es chino. Como ya comentamos, tiene una gran aceptación en Oriente debido a la dulzura que impregna su sabor, su peculiar textura, suave y blanda, el aroma a rosa que desprende, y su singular apariencia. Por este motivo, es muy utilizado para la elaboración de deliciosos postres.

**Price:** \$22,500

**Categories:** [Condimentos](#)



## Mezcla De Rebozado Para Freír Ottogi x 1 kg

La **Harina** para la **Tempura**, que es la **técnica de apanado de moda**, aquí en Corea lo conocemos como apanados, nos ofrece **grandes ventajas** respecto a otras formas de cubrir, tapar o envolver los alimentos. La harina para Tempura se usa para la fritura rápida, típica de la cultura oriental, en especial con mariscos y verduras. Podemos mezclarla con panko para agregar la crocancia a la preparación. Se obtiene un **apanado ligero y crujiente** muy alejado de las fritangas grasientas que a veces nos sirven en algunos locales. Cada trozo de comida debe tener el tamaño de un bocado y es importante que la preparación esté fría o previamente congelada y que el aceite esté muy caliente, se fríe en aceite a 180 °C tan solo durante dos o tres minutos. A grandes rasgos, la tempura consiste en freír durante un tiempo corto alimentos, especialmente verduras, pescados y mariscos, que antes hemos pasado por una masa líquida hecha con la harina, agua y huevo, y se sirven junto con un bol de salsa donde se mojan antes de comer.

**Price:** \$40,000

**Categories:** [Arroz - Harinas](#), [Condimentos](#), [Todo para Kimbap - Sushi](#)



## Mirin para Cocinar Seasir

Mirin es un vino de arroz japonés sutilmente dulce y ácido, y un ingrediente clave para hacer salsas teriyaki y yakitori, caldos de fideos y adobos. El sake y el mirin son ambas variedades de vino de arroz, sin embargo, el mirin tiene un contenido de azúcar más alto y un contenido de alcohol más bajo. Para usar mirin para hacer una salsa yakitori, siga la siguiente receta: En una cacerola pequeña, combine 120 ml de salsa de soja, 120 ml de mirin, 60 ml de sake y 50 g de azúcar en polvo. Llevar a ebullición y hervir durante 8-10 minutos. La salsa debe quedar espesa y almibarada. Déjalo enfriar. La salsa Yakitori se combina de maravilla con pollo, salmón y verduras asadas. Explore nuestra gama completa de ingredientes japoneses aquí.

**Price:** \$32,000

**Categories:** [Condimentos](#), [Salsas / Aceites](#), [Todo para Kimbap - Sushi](#)

## Misso Shiro Sakura 500 gr + Recetario



Sabroso condimento, rico en proteínas, elaborado mediante métodos de fermentación 100% naturales. Misô Shiro la misma base que Misô Aka, pero con una mayor adición de arroz en su composición. Por tanto, tiene un color más claro y un sabor más suave. Se puede utilizar como base para muchos platos y varios tipos de alimentos como una alternativa ligera y sabrosa al condimento en sus preparaciones diarias. Incluye: Recetario Contenido: 500 gramos El modo de almacenamiento: Un lugar fresco y seco lejos de la luz directa

**Price:** \$28,000

**Categories:** [Condimentos](#)

## Natto Amarillo Fermantados de Soya x 90gr



El natto de Kurozu está hecho de soja amarilla y luego sazonado con vinagre negro para contrastar y un sabor más complejo. El natto es un plato tradicional japonés que a menudo se come como desayuno con arroz. Está hecho de soja fermentada y se reconoce fácilmente por su textura viscosa y olor acre. Junto con los probióticos de su proceso de fermentación, el natto también contiene una gran variedad de nutrientes, vitaminas, enzimas y aminoácidos que lo hacen saludable y nutritivo. Soja fermentada (soja, agua), salsa condimentada (azúcar con almíbar alto en glucosa, agua, salsa de soja (agua, sal, soja, trigo), arroz integral, vinagre, proteína de soja hidrolizada, sal, pasta de ciruela japonesa salada (ciruela japonesa, Sal), glutamato monosódico, azúcar, extracto de perilla, extracto de algas marinas (agua, sal, extracto de algas marinas, algas marinas), goma xantana, inosinato de sodio, guanilato de sodio, goma arábica, Soja y Trigo.

**Price:** \$22,000

**Categories:** [Condimentos](#)

## Natto Coreano Fermantados de Soya x 150gr



El poder de los hilos de natto: Produce 100 tipos de enzimas que son buenas para el organismo. Alimento dietético que mejora la inmunidad, reduce el nivel de azúcar en la sangre (bueno para la diabetes) ¡Un alimento al día para personas sanas!

**Price:** \$24,000

**Categories:** [Condimentos](#)



## Natto Rojo Fermentados de Soya x 133gr

El natto de Kurozu está hecho de soja roja y luego sazonado con vinagre negro para contrastar y un sabor más complejo. El natto es un plato tradicional japonés que a menudo se come como desayuno con arroz. Está hecho de soja fermentada y se reconoce fácilmente por su textura viscosa y olor acre. Junto con los probióticos de su proceso de fermentación, el natto también contiene una gran variedad de nutrientes, vitaminas, enzimas y aminoácidos que lo hacen saludable y nutritivo. Soja fermentada (soja, agua), salsa condimentada (azúcar con almíbar alto en glucosa, agua, salsa de soja (agua, sal, soja, trigo), arroz integral, vinagre, proteína de soja hidrolizada, sal, pasta de ciruela japonesa salada (ciruela japonesa, Sal), glutamato monosódico, azúcar, extracto de perilla, extracto de algas marinas (agua, sal, extracto de algas marinas, algas marinas), goma xantana, inosinato de disodio, guanilato de disodio, goma arábica, Soja y Trigo.

**Price:** \$22,000

**Categories:** [Condimentos](#)



## Panko Bulto x 9.8 Kg

Característica: Granular Grande Información General: El Panko es una especie de pan rallado listo, este tipo de picado. Esto es perfecto para la creación de la "crisis" es típico de la textura crujiente de las croquetas, por ejemplo, o frito. También puede ser utilizado para hacer hamburguesas de carne de res o de condimentos para la masa y el relleno. El término Panko define un tipo particular de migas de pan, preparado con pan blanco, típico de la cocina japonesa. El clásico de la cocina japonesa, el panko es ampliamente utilizado en la preparación de los alimentos fritos, gracias a su ligereza y crujiente, debido al hecho de que no se fríen, en lugar de la miga de pan tradicional, pero incorpora aire, la hinchazón, el desplazamiento de distancia de la grasa de la fritura y evitar las verduras, la carne y el pescado para sumergirse en el aceite. Contenido: 9.8 Kilogramos El modo de almacenamiento: Un lugar fresco y seco lejos de la luz directa

**Price:** \$300,000

**Categories:** [Arroz - Harinas](#), [Condimentos](#), [Todo para Kimbap - Sushi](#)



## Panko Coreano Blanco Ottogi x 500 gr

Pan rallado Ottogi de excelente sabor y aroma elaborado con harina de primera calidad como ingrediente principal. Prepara un delicioso plato frito con pan rallado salado y crujiente. El modo de almacenamiento: Un lugar fresco y seco lejos de la luz directa

**Price:** \$30,000

**Categories:** [Arroz - Harinas](#), [Condimentos](#), [Todo para Kimbap - Sushi](#)

## Panko Grande x 1000gr



Característica: Granular Grande Información General: El Panko es una especie de pan rallado listo, este tipo de picado. Esto es perfecto para la creación de la "crisis" es típico de la textura crujiente de las croquetas, por ejemplo, o frito. También puede ser utilizado para hacer hamburguesas de carne de res o de condimentos para la masa y el relleno. El término Panko define un tipo particular de migas de pan, preparado con pan blanco, típico de la cocina japonesa. El clásico de la cocina japonesa, el panko es ampliamente utilizado en la preparación de los alimentos fritos, gracias a su ligereza y crujiente, debido al hecho de que no se fríen, en lugar de la miga de pan tradicional, pero incorpora aire, la hinchazón, el desplazamiento de distancia de la grasa de la fritura y evitar las verduras, la carne y el pescado para sumergirse en el aceite. Contenido: 1000 gramos Ingredientes: Harina de trigo, aceite de palma, azúcar, levadura, sal. El modo de almacenamiento: Un lugar fresco y seco lejos de la luz directa

**Price:** \$36,000

**Categories:** [Condimentos](#), [Todo para Kimbap - Sushi](#)

## Panko Naranja x 500gr



Característica: Granular Pequeño Información General: El Panko es una especie de pan rallado listo, este tipo de picado. Esto es perfecto para la creación de la "crisis" es típico de la textura crujiente de las croquetas, por ejemplo, o frito. También puede ser utilizado para hacer hamburguesas de carne de res o de condimentos para la masa y el relleno. El término Panko define un tipo particular de migas de pan, preparado con pan blanco, típico de la cocina japonesa. El clásico de la cocina japonesa, el panko es ampliamente utilizado en la preparación de los alimentos fritos, gracias a su ligereza y crujiente, debido al hecho de que no se fríen, en lugar de la miga de pan tradicional, pero incorpora aire, la hinchazón, el desplazamiento de distancia de la grasa de la fritura y evitar las verduras, la carne y el pescado para sumergirse en el aceite. Contenido: 500 gramos Ingredientes: Harina de trigo, aceite de palma, azúcar, levadura, sal. El modo de almacenamiento: Un lugar fresco y seco lejos de la luz directa

**Price:** \$20,000

Categories: [Condimentos](#), [Todo para Kimbap - Sushi](#)



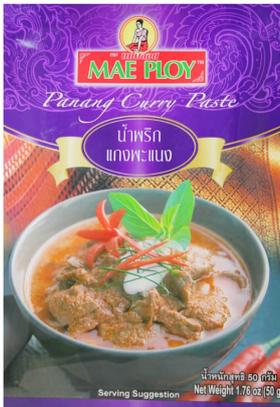
## Panko Pequeño Blanco x 340gr

Característica: Granular Pequeño Información General: El Panko es una especie de pan rallado listo, este tipo de picado. Esto es perfecto para la creación de la "crisis" es típico de la textura crujiente de las croquetas, por ejemplo, o frito. También puede ser utilizado para hacer hamburguesas de carne de res o de condimentos para la masa y el relleno. El término Panko define un tipo particular de migas de pan, preparado con pan blanco, típico de la cocina japonesa. El clásico de la cocina japonesa, el panko es ampliamente utilizado en la preparación de los alimentos fritos, gracias a su ligereza y crujiente, debido al hecho de que no se fríen, en lugar de la miga de pan tradicional, pero incorpora aire, la hinchazón, el desplazamiento de distancia de la grasa de la fritura y evitar las verduras, la carne y el pescado para sumergirse en el aceite. Contenido: 340 gramos Ingredientes: Harina de trigo, aceite de palma, azúcar, levadura, sal. El modo de almacenamiento: Un lugar fresco y seco lejos de la luz directa

**Price:** \$20,000

Categories: [Condimentos](#), [Todo para Kimbap - Sushi](#)

## Pasta Curry Picante Panang



La pasta de curry Pangang es una mezcla de hierbas lista para usar en forma de pasta con chile, ajo, hierba de limón, chalotas, laos, cáscara de lima kaffir, pasta de camarones y frijoles mungo. El curry panang tailandés es más conocido como curry rojo tailandés y es uno de los platos más populares de la cocina tailandesa. Es un plato picante, rápido y fácil de hacer. La receta de esta deliciosa pasta de curry tailandés proviene del sur de Tailandia y tiene sabores de Malasia (Panang es una provincia del norte de Malasia). Sin glutamato monosódico añadido. Sin conservantes añadidos. Sin colorantes artificiales. **Instrucciones de cocción:?**

- Sofría 50 g de pasta de curry rojo en 1 cucharada de aceite de soja y luego agregue 1 taza (240 ml) de leche de coco.
- Agrega 200g de carne fresca y continúa cocinando.
- Agrega otra 1/2 taza (120 ml) de leche de coco y 1/2 taza (120 ml) de agua, caliente hasta que hierva.
- Añade 100 g de verduras y cocina hasta que se ablanden.
- Agrega 1 1/2 cucharadita de azúcar.
- Pruebe y sazone según sea necesario.

**Sugerencia de sabor:** Para un sabor más suave, se debe utilizar media porción de pasta de curry. **Consejos para alérgicos:** Contiene crustáceos.

**Price:** \$10,000

Categories: [Condimentos](#)



## Pasta Curry Verde

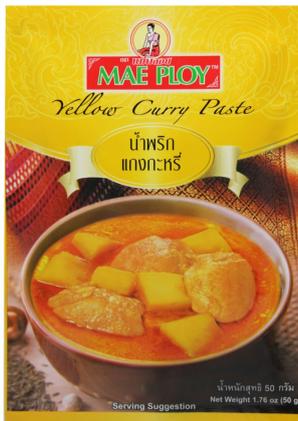
Similar a la pasta de curry rojo, pero se utilizan chiles verdes en lugar del rojo. Normalmente se utiliza con leche de coco para preparar sopa de curry. Sin glutamato monosódico añadido. Sin preservativo. Sin colorantes artificiales. **Instrucciones de cocción:**

- Sofría 50 g de pasta de curry verde en 1 cucharada de aceite de soja y luego agregue 1 taza (240 ml) de leche de coco.
- Agrega 200g de carne fresca y continúa cocinando.
- Agrega otra 1/2 taza (120 ml) de leche de coco y 1/2 taza (120 ml) de agua, calienta hasta que hierva.
- Añade 100 g de verduras y cocina hasta que se ablanden.
- Agrega 1 1/2 cucharadita de azúcar.
- Pruebe y sazone según sea necesario.

**Sugerencia de sabor:** Para un sabor más suave, se debe utilizar media porción de pasta de curry. No exponer a la luz solar. Una vez abierto conservar refrigerado y consumir antes de la fecha de consumo preferente.

**Price:** \$10,000

**Categories:** [Condimentos](#)



## Pasta Curry Yellow

Esta pasta de curry Mae Ploy es una base brillante para el auténtico curry amarillo tailandés. Con hierba de limón, ajo y galanga, es fragante y tiene un hermoso color amarillo brillante gracias a la cúrcuma. La pasta de curry amarillo tailandés es más suave que las pastas de curry rojo y verde, ya que el ingrediente principal es el ajo en lugar de la guindilla. Cómo hacer curry amarillo tailandés Sin glutamato monosódico añadido. Sin conservantes añadidos. Sin colorantes artificiales. **Instrucciones de cocción:?**

- Sofría 50 g de pasta de curry amarillo en 1 cucharada de aceite de soja y luego agregue 1 taza (240 ml) de leche de coco.
- Agrega 200 g de carne fresca y otra 1/2 taza (120 ml) de leche de coco, calienta hasta que hierva.
- Añade 100 g de patatas en cubos, 50 g de cebolla, 1/2 taza (120 ml) de agua y cocina hasta que las verduras se ablanden.
- Agrega 2 cucharaditas de azúcar. Pruebe y sazone según sea necesario.
- Pruebe y sazone según sea necesario.

**Sugerencia de sabor:** Para un sabor más suave, se debe utilizar media porción de pasta de curry. **Consejos para alérgicos:** Contiene crustáceos. No exponer a la luz solar. Una vez abierto conservar refrigerado y utilizar antes de la fecha de caducidad.

**Price:** \$10,000

**Categories:** [Condimentos](#)



## Pasta de Misso Blanco

### Agridulce

Característica: Pegar Información General: El Miso se utiliza para sazonar y sabor a las sopas, salsas, adobos, foie y galletas. Aparece en muchas recetas de la tradición japonesa, entre las cuales la más común es la sopa de miso, consumido a diario por millones de japoneses. El miso se utiliza también en muchas otras sopas, tales como el ramen o sopa udon. A menudo, estas sopas en su nombre llevan la palabra de miso como prefijo (miso-udon, por ejemplo). Fabricante: Marukome  
 Contenido: 1 Kg Ingredientes: El agua, la soja, el arroz, la sal, el etanol  
 El modo de almacenamiento: Un lugar fresco y seco lejos de la luz directa

**Price:** \$52,000

**Categories:** [Condimentos](#)



## Pasta de Misso Rojo Salado

Característica: Pegar Información General: El Miso se utiliza para sazonar y sabor a las sopas, salsas, adobos, foie y galletas. Aparece en muchas recetas de la tradición japonesa, entre las cuales la más común es la sopa de miso, consumido a diario por millones de japoneses. El miso se utiliza también en muchas otras sopas, tales como el ramen o sopa udon. A menudo, estas sopas en su nombre llevan la palabra de miso como prefijo (miso-udon, por ejemplo). La característica de la aka miso es un sabor más intenso dado por el mayor de la fermentación de miso. Fabricante: Marukome  
 Contenido: 1 Kg Ingredientes: El agua, la soja, el arroz, la sal, el etanol  
 El modo de almacenamiento: Un lugar fresco y seco lejos de la luz directa

**Price:** \$52,000

**Categories:** [Condimentos](#)

## Pasta de Soja Coreana

### Fermentada x 500gr

Pasta coreana elaborado con semillas de soja tiernas. Su sabor es diferente al miso japonés, por lo que se recomienda no utilizar como sustituto de este. Indicado para recetas coreanas. Una vez abierto, mantener refrigerado, y consumir lo antes posible. País de origen: Corea.

**Price:** \$35,000

**Categories:** [Condimentos](#)



## Pasta de Soja y Ajo x 500gr

Pasta coreana elaborada con miso coreano, salsa Gochujang, aceite de sésamo, cebolla, ajo y cebollino. Se usa como condimento para acompañar la carne al grill. Uso: Se utiliza con frecuencia como condimento para envolver una carne cocida y arroz al vapor dentro de hojas de vegetales como lechugas, coles y hojas de sésamo. También se usa ampliamente como salsa para pimiento fresco, pepino y zanahoria, y se puede aplicar como aderezo para ensaladas. Una vez abierto, mantener refrigerado. País de origen: Corea.

**Price:** \$36,000

**Categories:** [Condimentos](#)



## Pasta Gochujang Hwami x 14 Kg

Gochujang o pasta de chile rojo es un condimento fermentado sabroso, dulce y picante, popular en la cocina coreana. Está hecho de chile en polvo, arroz glutinoso, meju en polvo, yeotgireum y sal. El dulzor proviene del almidón del arroz glutinoso cocido, cultivado con enzimas sacarificantes durante el proceso de fermentación. La pasta de pimiento rojo de Gochujang es un condimento tradicional coreano que se usa para aportar un rico sabor picante a las sopas y guisos de jjigae, o agregar un poco de emoción a un plato de arroz simple. La pasta de gochujang de color rojo intenso tiene un sabor similar al kimchi y sabores complejos de chile. Es perfecto para mejorar los platos tradicionales coreanos y los salteados, pero el gochujang también es emocionante cuando se usa en recetas inesperadas, como butties de tocino y chips de chili kale. Gochujang significa literalmente pasta de frijoles de chile. Presentacion: tarro de 14 kilos Vence: Octubre 24 de 2023

**Price:** \$1,400,000

**Categories:** [Condimentos](#), [Salsas / Aceites](#)



## Pasta Gochujang Jongga x 3 Kg

La pasta de pimiento rojo de Gochujang es un condimento tradicional coreano que se usa para aportar un rico sabor picante a las sopas y guisos de jjigae, o agregar un poco de emoción a un plato de arroz simple. La pasta de gochujang de color rojo intenso tiene un sabor similar al kimchi y sabores complejos de chile. Es perfecto para mejorar los platos tradicionales coreanos y los salteados, pero el gochujang también es emocionante cuando se usa en recetas inesperadas, como butties de tocino y chips de chili kale. Gochujang significa literalmente pasta de frijoles de chile.

**Price:** \$162,000

**Categories:** [Condimentos](#), [Salsas / Aceites](#)





## Pasta Gochujang Jongga x 500gr

La pasta de pimiento rojo de Gochujang es un condimento tradicional coreano que se usa para aportar un rico sabor picante a las sopas y guisos de jjigae, o agregar un poco de emoción a un plato de arroz simple. La pasta de gochujang de color rojo intenso tiene un sabor similar al kimchi y sabores complejos de chile. Es perfecto para mejorar los platos tradicionales coreanos y los salteados, pero el gochujang también es emocionante cuando se usa en recetas inesperadas, como butties de tocino y chips de chili kale. Gochujang significa literalmente pasta de frijoles de chile.

**Price:** \$50,000

**Categories:** [Condimentos](#), [Salsas / Aceites](#)

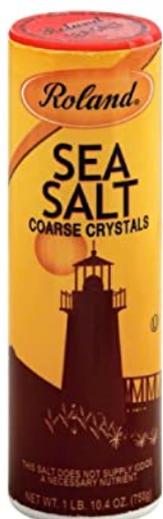


## Sal Marina Fina x 750gr

La sal marina Roland® es el producto de la evaporación del agua de mar. Su textura fina la convierte en la sal de cocina perfecta para tu cocina y comedor.

**Price:** \$41,000

**Categories:** [Condimentos](#)



## Sal Marina Gruesa x 750gr

La Sal Marina Roland® es el resultado de la evaporación del agua de mar. Se presenta en texturas finas o gruesas. Este artículo tiene la textura más gruesa, a la que se le han agregado carbonatos de magnesio y calcio para facilitar el vertido incluso en ambientes húmedos.

**Price:** \$41,000

**Categories:** [Condimentos](#)



## Salsa de Frijol Negro Jjajang en Polvo x 1 kg

Jjajang Powder se puede cocinar de forma sencilla y sencilla, sin tener que freír el Chunjang ni preparar el almidón por separado. En casa, simplemente disfrute del sabor del auténtico Jjajang chino. Se puede utilizar para varios platos como Jjajangmyeon, Jjajang Tteokbokki y Jjajangbap, y es más granular por lo que es más soluble en agua. **Cómo cocinar** ● Cortar la carne y las verduras en trozos, añadir 2 cucharadas de aceite de cocina y sofreír. ● Vierta 600 ml de agua en la mezcla y hiérvala hasta que las verduras estén completamente cocidas. ● Disuelva el polvo de Jjajang (100 g) en 100 ml de agua. Luego viértalo en la mezcla anterior ● Hiérvalo a fuego lento revolviendo hasta que espese ● Viértalo sobre arroz o fideos. Contenido: 1 Bolsa x 1 Kilo

**Price:** \$200,000

**Categories:** [Condimentos](#), [Salsas / Aceites](#)



## Salsa de Frijol Negro Jjajang x 250 gr

Jjajang que se puede cocinar simple y fácilmente, sin tener que freír Chunjang o preparar almidón por separado. En casa, simplemente disfrute del sabor del auténtico Jjajang chino. Se puede utilizar para varios platos como Jjajangmyeon, Jjajang Tteokbokki y Jjajangbap, y es más granular, por lo que es más soluble en agua.

- Cualquiera puede cocinar un gran jjajang en 30 minutos
- Racione esta salsa jjajang con agua y hervir con verduras fritas y carne para hacer un jjajang tradicional perfecto
- No se requiere freír.

Contenido: 1 Bolsa x 1 Kilo Producto de Corea

**Price:** \$28,000

**Categories:** [Condimentos](#), [Salsas / Aceites](#)



## Salsa de Ostras x 260gr

Condimenta tus platos con nuestra Salsa de Ostras | Sin Gluten. Las salsas de ostras se elaboran con extractos de ostra de máxima calidad. Su sabor intenso ofrece nuevas dimensiones para la cocina y resulta muy versátil, ideal para multitud de recetas diferentes. Algunos de los platos más clásicos que incluyen salsa de ostras son el estofado de ternera con brécol, el chow mein de pollo y el arroz frito especial. Elaborada con ostras frescas de máxima calidad.

**Price:** \$28,000

**Categories:** [Condimentos](#), [Salsas / Aceites](#)



## Salsa de Soja Oscura Coreana Hwami x 1.8 Litros

Salsa de soja elaborada con 100% de soja integral, con un rico aroma y un sabor suave. Tratada térmicamente para que no se oxide y pierda el aroma y sabor como pasa con otras sojas. Presentada con un envase que permite mantenerla fresca hasta 120 días después de abrirla. La salsa de soja oscura da a las verduras y a la carne estofada, así como a la pasta, un color y un brillo marrón dorado. Tiene un intenso sabor y color. El rico color de la salsa de soja oscura mejora el aspecto de una gran variedad de platos ideal para dipear, sazonar o cocinar. Puedes ajustar la cantidad de vertido de una gota a la cantidad que desees, gracias a su moderno envase. Usa sólo una cucharadita para un wok. Cantidad: 1.8 Litros Producto de Corea.

**Price:** \$90,000

**Categories:** [Condimentos](#), [Salsas / Aceites](#), [Todo para Kimbap - Sushi](#)



## Salsa de Soja Oscura Coreana Hwami x 13 Litros

Salsa de soja elaborada con 100% de soja integral, con un rico aroma y un sabor suave. Tratada térmicamente para que no se oxide y pierda el aroma y sabor como pasa con otras sojas. Presentada con un envase que permite mantenerla fresca hasta 120 días después de abrirla. La salsa de soja oscura da a las verduras y a la carne estofada, así como a la pasta, un color y un brillo marrón dorado. Tiene un intenso sabor y color. El rico color de la salsa de soja oscura mejora el aspecto de una gran variedad de platos ideal para dipear, sazonar o cocinar. Puedes ajustar la cantidad de vertido de una gota a la cantidad que desees, gracias a su moderno envase. Usa sólo una cucharadita para un wok. Cantidad: 13 Litros Producto de Corea.

**Price:** \$400,000

**Categories:** [Condimentos](#), [Salsas / Aceites](#), [Todo para Kimbap - Sushi](#)



## Salsa en Polvo Jjajamyeon o Frijol Negro x 80gr

Polvo en frasco de Jjajang que se puede cocinar simple y fácilmente, sin tener que freír Chunjang o preparar almidón por separado. En casa, simplemente disfrute del sabor del auténtico Jjajang chino. Se puede utilizar para varios platos como Jjajangmyeon, Jjajang Tteokbokki y Jjajangbap, y es más granular, por lo que es más soluble en agua.

- Cualquiera puede cocinar un gran jjajang en 30 minutos en polvo Jjajang
- Temple este polvo jjajang con agua y hervir con verduras fritas y carne para hacer un jjajang tradicional perfecto
- No se requiere freír.

Producto de Corea

**Price:** \$20,000**Categories:** [Condimentos](#), [Salsas / Aceites](#)

## Salsa Marinada Bulgogi De Cerdo x 280ml

Salsa Picante Bulgogi Para Cerdo es utilizada tanto por restaurantes de comida coreana o asiática, como por un público que se interesa por la gastronomía asiática. Se utiliza principalmente para preparar recetas típicas de Corea, como el Bulgogi u otros platillos cuyo ingrediente principal es el cerdo, puede ser utilizada para marinar carne de cerdo y preparar la tradicional barbacoa coreana bulgogi. La salsa tiene un delicioso sabor que le dará un toque especial a tus platillos. **Cómo utilizar** Mezcle la salsa marinada con el cerdo y la marinada durante 30 minutos o más antes de cocinar (100 g de cerdo = 20 g de marinada). El sabor del cerdo será aún mejor si la pones en el refrigerador para marinarla durante 8 horas o más. **Sugerencia de cocina** Estofado de bulgogi de cerdo, estofado de champiñones, etc. Cantidad 280 ml Producto de Corea

**Price:** \$40,000**Categories:** [Condimentos](#), [Salsas / Aceites](#)

## Salsa Marinada De Pollo Estofado Picante x 270ml

Salsa Picante Para Pollo es utilizada tanto por restaurantes de comida coreana o asiática, como por un público que se interesa por la gastronomía asiática. Se utiliza principalmente para preparar recetas típicas de Corea, como el Bulgogi u otros platillos cuyo ingrediente principal es el pollo, puede ser utilizada para marinar pollo. La salsa tiene un delicioso sabor que le dará un toque especial a tus platillos. **Cómo utilizar** Mezcle la salsa marinada con el pollo y la marinada durante 30 minutos o más antes de cocinar (100 g de pollo = 20 g de marinada). El sabor del pollo será aún mejor si la pones en el refrigerador para marinarla durante 8 horas o más. **Sugerencia de cocina** Estofado de pollo, estofado de champiñones, etc. Cantidad 270 ml Producto de Corea

**Price:** \$45,000**Categories:** [Condimentos](#), [Salsas / Aceites](#)



## Salsa Ottogi para Chuleta de Cerdo x 290gr

La salsa para mojar Ottogi Tonkatsu para chuletas de cerdo es una salsa barbacoa altamente concentrada con sabores frutales bien equilibrados. Es perfecto para el conocido plato coreano llamado Tonkatsu (chuleta de cerdo). Se utilizan manzanas y frutas tropicales para proporcionar un sabor más dulce y rico. Ideal para usar con chuletas de cerdo, chuletas de ternera y otras carnes fritas. **Cómo utilizar** Mezcle la salsa marinada con cerdo y la marinada durante 30 minutos o más antes de cocinar (100 g de carne = 20 g de marinada). El sabor de la carne será aún mejor si la pones en el refrigerador para marinarla durante 8 horas o más. **Sugerencia de cocina** Estofado de bulgogi de cerdo, estofado de champiñones, etc. Cantidad 290 gr Producto de Corea

**Price:** \$40,000

**Categories:** [Condimentos](#), [Salsas / Aceites](#)



## Salsa Picante Marinada para Bulgogi Coreano x 2.1 kg

Salsa Picante Bulgogi Para Cerdo es utilizada tanto por restaurantes de comida coreana o asiática, como por un público que se interesa por la gastronomía asiática. Se utiliza principalmente para preparar recetas típicas de Corea, como el Bulgogi u otros platillos cuyo ingrediente principal es la carne, puede ser utilizada para marinar carne de cerdo y preparar la tradicional barbacoa coreana bulgogi. La salsa tiene un delicioso sabor que le dará un toque especial a tus platillos Producto de Corea

**Price:** \$98,000

**Categories:** [Condimentos](#), [Salsas / Aceites](#)



## Sriracha Familiar 3mien x 793gr

La salsa de chile picante Sriracha original. Elaborada con chile madurado al sol, la salsa está lista para usar con carnes asadas o cortadas en frío, brochetas o agregar a cualquier cosa para darle un toque chisporroteante a su plato.

**Price:** \$65,000

**Categories:** [Condimentos](#), [Salsas / Aceites](#)



## Tempura Coreana Tassya x 1Kg

La **Harina** para la **Tempura**, que es la **técnica de apanado de moda**, aquí en Corea lo conocemos como apanados, nos ofrece **grandes ventajas** respecto a otras formas de cubrir, tapar o envolver los alimentos. La harina para Tempura se usa para la fritura rápida, típica de la cultura oriental, en especial con mariscos y verduras. Podemos mezclarla con panko para agregar la crocancia a la preparación. Se obtiene un **apanado ligero y crujiente** muy alejado de las fritangas grasientas que a veces nos sirven en algunos locales. Cada trozo de comida debe tener el tamaño de un bocado y es importante que la preparación esté fría o previamente congelada y que el aceite esté muy caliente, se fríe en aceite a 180 °C tan solo durante dos o tres minutos. A grandes rasgos, la tempura consiste en freír durante un tiempo corto alimentos, especialmente verduras, pescados y mariscos, que antes hemos pasado por una masa líquida hecha con la harina, agua y huevo, y se sirven junto con un bol de salsa donde se mojan antes de comer.

**Price:** \$48,000

**Categories:** [Condimentos](#), [Todo para Kimbap - Sushi](#)



## Tinta de Calamar 4 Sachets x 4gr

La tinta de calamar y sepia de Marky, importada de España, en 4 Sachets x 4 gramos de colorante alimentario que es un ingrediente popular en la cocina mediterránea y japonesa. Su principal compuesto es la melanina. **Detalles de producto**

- Tinta de Calamar, también conocida como Tinta de Sepia. Diluir y agregar al plato cocido. 1 gr de tinta de sepia estaría indicado para cocer 100 gr.
- La tinta de calamar es un ingrediente popular en la cocina mediterránea y japonesa.
- La tinta contiene muchos compuestos, entre ellos melanina, enzimas, polisacáridos, catecolaminas (hormonas), metales como cadmio, plomo y cobre, así como aminoácidos, como glutamato, taurina, alanina, leucina y ácido aspártico.
- El principal compuesto de la tinta de calamar es la melanina, que es el pigmento responsable del color oscuro de la tinta.
- También ocurre en humanos y determina el color de tu piel.

**Price:** \$25,000

**Categories:** [Condimentos](#)

## Tofu x 500gr

Tofu semi-duro elaborado con frijol del soya nacional con certificado no transgénico. Libre de sabores. Mantener refrigerado. Después de abierto guardar en un recipiente hermético y refrigerar Claims: Vegan Friendly. Sin Conservantes ni Sabores Artificiales.

**Price:** \$26,000

**Categories:** [Condimentos](#)



## Togarashi x 454 gr

togarashi (七味粉) significa «ají de los siete sabores». Ese un condimento con mucha tradición en Japón. Más que todo se usa en sopas de fideos. El ingrediente principal es el chile molido, y además puede contener: pimienta sansho, cáscara de mandarina seca, semillas de amapola, semillas de cáñamo, shiso, aonori, ajonjolí negro, y jengibre. Los ingredientes no siempre son los mismos. Este producto en particular contiene chile molido, cáscara de mandarina seca, aonori, ajonjolí negro, mostaza molida, sal y jengibre.

**Price:** \$40,000

**Categories:** [Condimentos](#)



## Topokki Coreano x 2 lb

Prepara unos platos deliciosos con la Pasta de Arroz estilo **Topokki** de 2 Libras. Pasta elaborada con harina de arroz glutinoso, Tteok. Ideal para tomar con sopa o salteados. **Preparación:** Dejar en remojo unas 2 horas. Después hervir 5 minutos. Disfrutar en sopa, salsa, salteada, etc.

**Price:** \$44,000

**Categories:** [Condimentos](#), [Topokki - Tapioca](#)





## Und de Naruto Maki Cake Para Ramen x 150 gr

Naruto Maki 150 g (pastel de pescado japonés) (1 pieza x paquete)  
Naruto Maki es un tipo de kamaboko o surimi de pescado curado. Cada rebanada de naruto tiene un patrón en espiral rosa o rojo. Tiene un sabor a pescado suave y una textura masticable. Se usa comúnmente como aderezo de fideos japoneses, como ramen al estilo de Tokio y Coreano, platos oden y nimono.

**Price:** \$42,000

**Categories:** [Condimentos](#), [Ramen Chino](#), [Ramens](#)



## Und de Rábano para kimbap x 1Kg

Rábano coreano o daikon macerado en un vinagre suave. Es uno de los aperitivos más típicos de la cocina japonesa aunque también se puede usar en salteados y ensaladas. Su textura es similar a la de la zanahoria, con un sabor suave y ligero. País de origen: Corea.

**Price:** \$46,000

**Categories:** [Condimentos](#), [Ramens](#)



## Wasabi en Polvo Tassya x 1kg

Característica: Polvo País de producción: Japón Información General: Wasabi (Tassya) es un producto típico en Japón, y se ha utilizado tradicionalmente como la hierba natural. Ahora, el wasabi es un condimento para platos japoneses, especialmente para los fideos soba, sashimi y, por supuesto, para el sushi. Generalmente el wasabi es el queso rallado y se utiliza como condimento. El wasabi fresco rallado es brillante y de color verde intenso, y se caracterizan por una textura pegajosa con un aroma fresco y un sabor fuerte. Contenido: 1000 gramos El modo de almacenamiento: Un lugar fresco y seco lejos de la luz directa

**Price:** \$96,000

**Categories:** [Condimentos](#), [Todo para Kimbap - Sushi](#)