

Validité: du 17.07.2019 au 31.07.2019
Dans la limite des stocks disponibles
Prix action non cumulables avec d'autres remises
Pas de reprise sur les produits en action



DESTOCKAGE EXCEPTIONNEL

8.15 CHF

TRANCHES DE BONITE KATSUOBUSHI

Code 202430

500 G

Prix CHF 40.70

DLC 28.08.19

-80%



Destockage avant arrêt



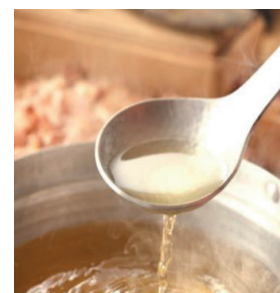
La bonite est un indispensable de la cuisine japonaise. C'est notamment la base des fameux bouillons dashi.

Nos copeaux épais de bonite sont produits à partir de la bonite à ventre rayé et préparés en Bretagne par la marque Makurazaki, qui associe un savoir-faire traditionnel importé du Japon à des techniques de production modernes. Ils conviendront parfaitement pour préparer les bouillons de udon, ramen et soba riches en umami.

Idée recette:

BOUILLON FUKA-DASHI

Mettre 40 g de Katsuobushi avec 1 L d'eau dans une casserole, puis faire chauffer jusqu'à ébullition. Après ébullition, cuire environ 10 mn à feu moyen puis arrêter la cuisson. Mettre un essuie tout dans une passoire placée sur un bol. Filtrer le bouillon doucement.



14.25 CHF



PATTES DE CRABE DES NEIGES AVEC CARAPACE

Code 202022

Taille M - 500 G

Prix CHF 47.50

DLC 01.08.19

-70%



Les pattes de crabe des neiges se dégustent telles quelles, en sashimi bien frais, en sushi et en tempura, et c'est également un sublime ingrédient pour les fondues japonaises Nabe et Shabu shabu. Faites les griller au barbecue, et accompagnez les d'une sauce Ponzu ou simplement avec du citron, pour un plat typique de Hokkaido.

Idée recette:

BOUILLON KAKINABE

Décortiquer les pattes et garder les carapaces pour le bouillon. Faire bouillir les carapaces avec les ingrédients de votre bouillon de Nabe (miso, mirin, bonite, soja, sake selon préférence). Faire cuire et filtrer. Ajouter les légumes puis les pattes en dernier pour quelques minutes de cuisson supplémentaires avant de servir.

FOODEX SARL www.foodex.ch

Pour vos commandes : order@foodex.ch Tel. 022 / 960.80.80 Fax. 022 / 960.80.81

DESTOCKAGE EXCEPTIONNEL

2.25 CHF

**JUS DE YUZU 100 %
NON PASTEURISÉ**
Code 133211
100 ML
~~Prix CHF 7.50~~
DLC 06.08.19

-70%



3.50 CHF

**LAMELLES D'ALGUES
KIZAMI NORI**
Code 136400
100 G
~~Prix CHF 11.55~~
DLC 01.08.19

-70%



1.95 CHF

GLUTAMATE EN POUDRE
A utiliser dans une sauce ou un plat
Code 122460
454 G
~~Prix CHF 3.95~~
DLC 12.07.22

-50%



BARQUETTES SUSHI MOTIF KAMON

Destockage avant arrêt



SUSHI YOKI 0.2

Code 152270
1200 Pcs
140 x 81 x 22 mm
~~Prix CHF 135.40~~

67.70 CHF

-50%

SUSHI YOKI 0.4

Code 152190
800 Pcs
165 x 90 x 22 mm
~~Prix CHF 158.00~~

79.00 CHF

-50%

SUSHI YOKI 0.8

Code 152530
500 Pcs
166 x 115 x 22 mm
~~Prix CHF 98.70~~

49.35 CHF

-50%

SUSHI YOKI 2

Code 152240
400 Pcs
230 x 155 x 22 mm
~~Prix CHF 134.00~~

67.00 CHF

-50%