

Eat Well, Live Well.

Aji
AJINOMOTO

Unexpected touch of Japan*

Suggestions de présentation

*Une touche
japonaise inattendue

CATALOGUE FOODSERVICE



71 %

des Français sont consommateurs d'**Happy Hour**, (+4 % en 4 ans) et **45 % dégustent de la fingerfood** lors de l'apéritif.*



96 %

des **16-34 ans** au Royaume-Uni **consomment des cuisines du monde****



+ 524 %

c'est l'augmentation au Royaume-Uni des **recherches en ligne pour les restaurants japonais** en un an.***

*CHD expert - Apéro, cocktails et offres à partager, 2022
**Mintel - UK World Cuisines Market Report, 2024
***serendipityint.co.uk - The UK is falling in love with Japanese cuisine, 2023

La touche japonaise qui fait la différence dans vos menus !

Chez Ajinomoto, nous croyons que chaque proposition de votre menu est une occasion unique de surprendre, de régaler et de fidéliser vos clients.

Quelle que soit votre typologie d'établissement ou signature de carte, nous vous proposons bien plus qu'une simple gamme de produits. Toutes nos spécialités issues de notre **savoir-faire japonais**, dont l'emblématique gyoza, incarnent cet équilibre parfait entre **simplicité, authenticité, créativité et gourmandise**, vous permettant de réinventer vos propositions apéritives, sublimer vos entrées et réveiller vos cœurs d'assiette. **Surprenez vos clients** avec des saveurs et textures distinctives qui interpellent et font vivre une expérience de consommation inédite.

Grâce à **plus de 100 ans d'expertise** et un riche héritage japonais plaçant le goût au centre de tout avec précision et rigueur, Ajinomoto est le partenaire idéal pour répondre aux attentes des consommateurs et aux nouveaux modes de consommation.

Faciles à mettre en œuvre, nos solutions s'adaptent à vos besoins et contraintes, tout en enrichissant votre carte et en préservant votre signature culinaire. Nos produits vous aideront à rendre vos propositions plus attractives et apporteront ce petit plus qui les rend irrésistibles.

Parce que chaque moment partagé autour d'un plat compte, découvrez avec nous l'art d'innover et de transformer vos recettes.

Explorez notre catalogue et laissez-vous inspirer pour créer des menus qui marquent durablement vos clients, grâce à cette touche japonaise inattendue.

*Unexpected touch of Japan**

* Une touche japonaise inattendue



Une équipe dédiée, à vos côtés

Chez Ajinomoto, nous savons que répondre aux attentes de vos clients tout en gérant les contraintes de votre activité est un défi quotidien. C'est pourquoi nos équipes sont là pour vous accompagner.

Un accompagnement personnalisé

Une écoute de vos besoins et des propositions d'idées recettes pour vous aider à valoriser votre offre et nourrir votre créativité.

Des supports sur-mesure

Nous mettons à votre disposition des outils pratiques pour dynamiser votre offre, comme de la PLV pour votre restaurant, du matériel de service, ou des argumentaires adaptés à vos besoins.

Des opérations dédiées

Animations calendaires, événements thématiques et campagnes promotionnelles enrichissent votre carte avec des idées toujours renouvelées.

Des innovations qui vous permettent de décupler votre créativité

Bien plus qu'un fournisseur : nous sommes un partenaire à vos côtés, engagé à vous apporter des solutions pratiques, inspirantes et adaptées pour répondre aux attentes de vos clients et enrichir vos menus.

Eat Well, Live Well.



Qui sommes-nous ?	6
Nos engagements	7
Une histoire de Gyoza	8
Spécialités de poulet croustillant	10
Fingerfood japonaise	12

Inspirations

Offre à partager	
Tapas à la japonaise pour des moments conviviaux	14
Fingerfood façon "Izakaya"	
L'art du partage à la japonaise	16
A la carte	
Entrées raffinées et plats créatifs	18
Signature gourmande	
La touche qui fait la différence	20
Instant végétal	
Des propositions végétariennes séduisantes	22
Escales asiatiques	
Un trio de gyoza inspiré des recettes asiatiques emblématiques	24
Tentation sucrée	
Des desserts inattendus et inspirants	26

Nos spécialités

La gamme en détail	28
--------------------	----



Suggestion de présentation

Ajinomoto, l'excellence japonaise au service des restaurateurs

Depuis 1909, Ajinomoto met son savoir-faire japonais à la portée de tous les chefs. Référence incontournable et n°1 des ventes de gyoza au Japon* et en France**, la marque incarne authenticité et innovation en offrant des produits conçus pour enrichir vos cartes et surprendre vos clients.

Guidée par sa signature "Eat Well, Live Well", Ajinomoto s'appuie sur plus de 100 ans d'expertise pour offrir des solutions fiables qui allient équilibre, plaisir et praticité. Cet engagement se reflète dans une R&D fidèle à l'excellence japonaise : nos produits, développés par des experts japonais ou des équipes formées par leurs soins, préservent l'authenticité des recettes tout en s'adaptant aux nouvelles attentes des clients.

Expertise Japonaise

Ajinomoto incarne l'excellence japonaise avec des **recettes authentiques**, une rigueur sur toute la chaîne de production – de l'approvisionnement à la livraison – et la recherche constante d'une qualité irréprochable.

Pour toutes les occasions

Des produits qui offrent une véritable expérience sensorielle : **textures croustillantes, farces juteuses, viandes marinées**, et épices parfaitement équilibrées... Idéal pour s'adapter à tous les moments de consommation, **de l'apéritif à l'assiette**, et même en version nomade.

Créativité accessible

Un savoir-faire maîtrisé pour des produits **faciles à utiliser et inspirants**. Ajinomoto propose des recettes inspirées des Izakaya japonais, allant des versions très traditionnelles à des interprétations plus créatives, afin de s'adapter à toutes les envies et laisser aux chefs la liberté de créer leurs propres interprétations.

"Izakaya" l'art de partager

Les Izakaya, véritables institutions au Japon, sont des bistrots conviviaux où l'on vient partager un moment de détente entre amis ou collègues, généralement autour d'un verre. L'originalité des Izakaya réside dans leur carte variée de petites assiettes garnies de gyoza, brochettes, tempura, buns grillés ou encore mochis salés, servis tout au long de la soirée.

Pensés pour le partage, ces lieux emblématiques du patrimoine japonais offrent des saveurs diverses et des textures variées, une approche qui inspire directement les recettes Ajinomoto.

*Source : Intage Inc. Études des ventes réalisées du 01/02/23 au 31/01/25 sur le segment des Gyoza disponibles aux rayons frais et surgelés, tous réseaux de la grande distribution confondus (hypermarchés, supermarchés) au Japon
**Source : NielsenIQ. Étude des ventes réalisées entre avril 2023 et mars 2024 sur le segment des Gyoza disponibles au rayon surgelé, dans les hypermarchés et supermarchés de la grande distribution française (hors discount).

Nos engagements



Approvisionnement durable

- Matières premières de qualité
- Priorité donnée aux matières premières locales pour réduire les distances de transport et soutenir les communautés locales.
- Sélection des fournisseurs pour leurs pratiques responsables et éthiques.



Certifications et labels

- Prédilection de l'aquaculture responsable : nos crevettes sont labellisées ASC (label identifiant les produits d'aquaculture responsable d'un point de vue environnemental et social).
- Nos sites de fabrication possèdent des certifications qualité de haut niveau, reconnues par la GFSI.



Production France et Europe

(Pour les gyoza présentés dans l'assortiment produits p.28)

- Sites de production en France et en Europe.
- Délais de livraison réduits et fiables.



Réduction de l'impact environnemental

- Engagement à réduire de 50% les émissions de gaz à effet de serre d'ici 2030.
- Politique "3R" : Réduire, Réutiliser, Recycler, appliquée aux plastiques et aux déchets de production.
- Economies d'énergie et réduction de la consommation d'eau par la mise en place de solutions concrètes.

Une histoire de **Gyoza** depuis 1970

Le Gyoza est un emblème de la cuisine japonaise, reconnu pour sa finesse et sa richesse de saveurs.

Chez Ajinomoto, le Gyoza est un art. Chaque bouchée est réalisée avec la plus grande exigence et dans le respect des traditions japonaises, pour offrir un goût authentique et inimitable.

Ce qui rend le Gyoza Ajinomoto unique, c'est sa capacité à s'intégrer à **toutes les cuisines et à toutes les occasions** – apéritif, entrée, plat principal, ou même dessert – tout en étant incroyablement **simple à mettre en œuvre**. Sa saveur distinctive, toujours équilibrée, séduit un large public tout en restant dans un univers gustatif apprécié par tous.

Une gamme variée de Gyoza

Des recettes traditionnelles aux créations les plus originales :

Les Essentiels

Des saveurs authentiques et raffinées, élaborées avec des matières premières soigneusement sélectionnées.

Les Végétariens

Des recettes gourmandes et texturées qui subliment les légumes avec moelleux, croquant et originalité.

Les Spécialités

Inspiré de plats iconiques japonais, ces gyoza revisitent de grands classiques en une bouchée détournée et ludique.

Les Panasiatiques

Des créations audacieuses inspirées de recettes mythiques asiatiques – chinoise, thaïlandaise et coréenne – pour élargir vos horizons culinaires.

Le Dessert

Le Gyoza aux Pommes, une innovation inattendue et surprenante qui réinvente les desserts en une expérience unique et irrésistible.

Délicat

La finesse de sa pâte, délicatement colorée pour distinguer facilement les parfums, est aussi résistante pour préserver la richesse des saveurs qu'elle renferme.

Croustillant

La croustillance irrésistible de la cuisson à la poêle apporte du relief à chaque dégustation.

Complice

Partenaire de tous les moments, il se partage, se déguste du bout des doigts et s'adapte à toutes les occasions, nomade ou à table.

Savoureux

À l'intérieur, une farce généreuse alliant moelleux et croquant pour une bouchée savoureuse.

Surprenant

La maîtrise des grands classiques nous permet d'aller plus loin et de proposer des recettes audacieuses et originales.

Evident

Simple d'utilisation et facile à remettre en œuvre, il est la touche incontournable pour vos assiettes et votre carte.

Des modes multiples de cuisson... c'est vous qui décidez !

A la poêle, à la friteuse, à la vapeur...
Les gyoza sont rapides et faciles à préparer*.



Croustillant et moelleux
≈ 5' à la poêle



Doré et irrésistible
≈ 2'30" à la friteuse



Moelleux et fondant
≈ 5' à la vapeur



Léger et contrasté
≈ 8' à l'airfryer



Cuisiner nos gyoza

Retrouvez les protocoles de cuisson de chaque produit page 28 ou sur la fiche technique du produit.

* Temps moyen indicatif pouvant varier selon le type d'équipement utilisé.

Spécialités de poulet croustillant, entre tradition et distinction

Préférée par
77,8 % des consommateurs &
80 % des restaurateurs*



Rapide, simple, et prêt comme vous l'aimez.

			
≈ 8-10' à la poêle	≈ 12' au four (220°C)	≈ 4'30" à la friteuse (170°-180°C)	≈ 7' à l'airfryer (200°C)

Suggestion de présentation

Autres recettes emblématiques des « Izakaya », les spécialités croustillantes au poulet sont de véritables incontournables de la cuisine japonaise. **Faciles à préparer**, les recettes Ajinomoto se distinguent par leur texture tendre et juteuse, leur panure croustillante et leurs saveurs subtilement épicées. **Une alternative raffinée qui renouvelle les standards du poulet frit**, offrant une expérience gustative unique et des moments de partage authentiques.

Une tradition croustillante japonaise

Leur popularité au Japon s'explique par leur polyvalence et leur simplicité : ces plats sont appréciés en tant que snack nomade, plat principal dans les bentos ou en accompagnement d'une boisson dans les Izakaya.

Le Karaage : une signature distinctive

Tenant son origine d'une technique de friture japonaise du XXe siècle, le Karaage est un morceau de poulet mariné, enrobé d'une panure légère, frit et offrant une enveloppe croustillante et des saveurs riches.

Ajinomoto revisite cette recette emblématique avec des morceaux de **cuisse de poulet soigneusement sélectionnés, marinés** dans un mélange savoureux de sauce soja, gingembre et ail. Enrobé d'une **panure croustillante et légère**, le Karaage Ajinomoto propose par sa texture unique, son goût riche et équilibré, une **expérience culinaire inédite dépassant un simple poulet croustillant**.

Temps moyen indicatif pouvant varier selon le type d'équipement, se référer à la fiche technique du produit pour le temps de cuisson exact du produit.



Suggestion de présentation

		
≈ 10' au four (200°C)	≈ 5' à la friteuse (170°-180°C)	≈ 10' à l'airfryer (200°C)

Gomateba : "goma" pour "sésame" – "teba" pour "ailes de poulet"

Pratiques et simples à préparer, les gomateba sont des **ailes de poulet marinées dans un mélange d'épices et de graines de sésame**. Grand classique des cartes des izakaya japonais, elles sont faciles à partager et séduisent par leur texture et leurs saveurs uniques. Enrobées de graines de sésame grillées, elles se distinguent par leur texture croquante contrastant avec la tendreté de la viande.

*Test consommateur & restaurateurs comparatif avec des produits concurrents – Test CHD expert sur un échantillon de 100 consommateurs fréquentant les restaurants japonais et 20 établissements JTJM en février 2022 UK & FR



Suggestion de présentation

Fingerfood japonaise un nouvel art du partage

Inspirée des Izakaya, notre gamme Finger Food réinvente le partage avec **des bouchées japonaises authentiques**, faciles à préparer et idéales en planches, entrées ou accompagnements. Leurs textures contrastées font voyager vos clients et apportent **une nouveauté inattendue qui modernise vos cartes**.



Suggestion de présentation

Cuisiner nos Imo Mochi à la poêle





≈ 6'
à la poêle



≈ 4' à la friteuse
(170°C)

Cuisiner nos Imo Mochi à la friteuse



Temps moyen indicatif pouvant varier selon le type d'équipement, se référer à la fiche technique du produit pour le temps de cuisson exact du produit.

Cheese Imo Mochi : une recette surprenante, réconfortante et irrésistible

Originaire d'Hokkaido, le Cheese Imo Mochi réinvente le mochi en version salée avec **une pâte de pomme de terre crousti-moelleuse et un cœur de fromage fondant**. Cette **bouchée généreuse et réconfortante** revisite un produit déjà très apprécié des consommateurs et séduit par sa créativité et son irrésistible contraste de textures.

Oyaki : des buns croustillants et irrésistiblement gourmands

Les Oyaki sont de **petits buns japonais** à la texture unique, qui se caractérisent par **deux faces grillées croustillantes**, renfermant **une farce moelleuse et généreuse**. Ajinomoto revisite cette spécialité de Nagano avec deux recettes emblématiques – **Bœuf Shoyu** et **Légumes Nira** – alliant saveurs japonaises et contrastes gourmands pour enrichir vos cartes.



La touche créative

- ★ **Sauce soja-sésame** pour un équilibre de saveurs idéal : 1 cuillère à soupe de sauce soja, ½ cuillère à soupe de vinaigre de riz, ½ cuillère à soupe d'huile de sésame, graines de sésame.
- ★ **Ketchup épicé au gingembre** : 1 cuillère à soupe de ketchup, 1 cuillère à soupe de sauce chili sucrée, ½ cuillère à soupe de vinaigre de riz, 1 cuillère à café de jus de gingembre.



Suggestion de présentation

Cuisiner nos Oyaki





≈ 10'
à la poêle



Offre à partager

Tapas à la japonaise pour des moments conviviaux

Créez des moments de partage uniques avec des recettes qui réinventent vos propositions apéritives. Jouez l'originalité avec nos produits, qui surprennent par leurs saveurs et leurs textures inédites, et combinez plaisir, convivialité et modernité.



OPTION VEGGIE
Planche de gyoza végétariens, légumes émincés, olives, et lamelles de fromage



Poulet et Légumes *L'indispensable de votre carte*

Recette originelle, il marie subtilement la tendreté du poulet et la finesse des légumes, pour une bouchée incontournable qui séduira tous les amateurs de convivialité.



Oyaki Légumes Nira *Végétarien & généreux*

Une alternative végétarienne originale et gourmande, relevée de nira (ciboule de Chine), assaisonnée de sauce soja et gingembre.



Karaage *Typicité croustillante*

Un enrobage léger et croustillant, associé à la tendreté de son poulet mariné au gingembre et au soja. Un produit idéal pour apporter une touche japonaise à votre planche apéritive.

Elargissez vos assortiments apéritifs, pensez aux gyoza et aux karaage !



Suggestion de présentation

Idée recette

Composées des incontournables ou des saveurs plus audacieuses comme le canard ou le bœuf, toutes nos recettes de gyoza trouvent leur place à l'apéritif.



FAITES JOUER VOTRE CREATIVITÉ...
RETROUVEZ **TOUTES NOS GAMMES** PAGE 28



Variez les plaisirs avec nos fingerfood pensées pour le partage.

Suggestions de présentation

Fingerfood façon "Izakaya"

L'art du partage à la japonaise

Pensées pour dynamiser vos entrées, accompagnements ou planches à partager, ces bouchées japonaises offrent à vos clients une expérience authentique et inédite tout en apportant une véritable signature gustative à votre carte. Faciles à portionner et rapides à préparer, elles allient créativité et rentabilité pour enrichir votre offre à partager.



CHEESE IMO MOCHI
Crousti-fondant, convivial et végétarien... il ravira tous vos convives.



Cheese Imo Mochi
Crousti-fondant & addictif

Croustillant et fondant : une bouchée créative qui revisite le mochi en version salée avec une coque à la pomme-de-terre et un cœur de fromage fondant.

 Idée recette

Dip d'Edamame 



Oyaki Bœuf Shoyu
Le bun japonais salé-sucré

Un bun aux deux faces grillées, avec une farce moelleuse au bœuf mijoté lentement dans une sauce soja, qui apporte des saveurs typiquement japonaises à n'importe quel menu.

 Idée recette

Bowl exotique : Oyaki au bœuf salé-sucré, sauce soja et fraîcheur de mangue, ou optez pour la version veggie avec l'Oyaki Légumes Nira.



Oyaki Légumes Nira
Végétarien & généreux

Une alternative végétarienne originale et gourmande, avec ce bun croustillant, garni de nira (ciboule de Chine), assaisonné de sauce soja et de gingembre.



FAITES JOUER VOTRE CREATIVITÉ...
RETROUVEZ TOUTES NOS GAMMES PAGE 28



Gyoza aux légumes, tuile croustillante de parmesan, pesto et pignons de pin.



Suggestion de présentation

A la carte

Entrées raffinées et plats créatifs

Ajoutez une touche audacieuse à votre carte avec des gyoza qui s'adaptent à toutes vos inspirations. Entrées raffinées ou plats surprenants, ils séduisent par leur originalité tout en invitant à explorer de nouvelles associations et à laisser libre cours à votre créativité.



LA TOUCHE AJINOMOTO
Enveloppés façon fagot pour un accompagnement élégant.

Suggestion de présentation



Légumes *Le grand classique veggie*

Une pâte verte distinctive dévoilant un mélange de légumes croquants qui met tout le monde d'accord.

Idée recette

Salade de tomates
Un classique revisité où le gyoza prend la place de la mozzarella et le shiso celle du basilic.



Crevettes *Saveur marine*

Surprenez vos convives avec une recette de la mer : ce gyoza associe la saveur délicate de la crevette et le croquant de la carotte dans une pâte rose distinctive.

Idée recette

Soupe de gyoza
Dans un bouillon parfumé, des gyoza cuits à la vapeur sont parfaits pour une pause hivernale réconfortante.



Bœuf *Une alternative au poulet*

Variez les plaisirs avec le Gyoza Bœuf : une farce généreuse, assaisonnée avec une sauce soja et Rochester pour revisiter de manière inattendue le traditionnel gyoza japonais.

Idée recette

Gyoza Rolls
Des gyoza frits qui s'invitent dans un Roll végétal, mêlant le croquant des légumes et la douceur des fruits.



FAITES JOUER VOTRE CREATIVITÉ...
RETROUVEZ TOUTES NOS GAMMES PAGE 28



Bol de quinoa, tartare de saumon et topping de gyoza.

Suggestion de présentation

Signature gourmande

La touche qui fait la différence

Sublimez vos recettes classiques ou tendances comme les poké bowls et les salades, avec une touche japonaise qui surprend par sa délicieuse singularité. Nos produits, faciles à utiliser, réinventent vos assiettes en créations séduisantes et uniques.



OPTION SALADE
Gyoza Champignons & Edamame, orange et avocat, magret de canard fumé

Suggestion de présentation



Poulet Katsu & Curry *Inspiré du plat iconique japonais*

Réinterprété sous la forme d'un gyoza, sa farce savoureuse au poulet et au curry, et son enveloppe croustillante, offrent d'innombrables possibilités de création dans vos plats & bowls.

Idée recette

Quinoa bowl
Une alliance d'aliments tendances dans une seule recette : gyoza, quinoa, yaourt et légumes croquants.



Bœuf *Une alternative au Poulet*

Variez les plaisirs avec le Gyoza Bœuf : une farce généreuse, assaisonnée avec une sauce soja et Rochester pour revisiter de manière inattendue le traditionnel gyoza japonais en cœur de repas.

Idée recette

Gyoza poké bowl
Un bowl qui séduit par son originalité grâce au gyoza, remplaçant avantageusement les toppings habituels de cette spécialité hawaïenne.



Légumes *Le grand classique veggie*

Une pâte verte distinctive dévoilant un mélange de légumes croquants qui met tout le monde d'accord, pour une version raffinée et gourmande de vos bowls.

Idée recette

Kimchi don et Gyoza Légumes
Une note coréenne grâce à la cuisson des gyoza avec du kimchi, à savourer avec un délicieux riz blanc.



FAITES JOUER VOTRE CREATIVITÉ...
RETROUVEZ TOUTES NOS GAMMES PAGE 28



Risotto de lentilles et quinoa, duo de Gyoza Wakame & Légumes et Champignons & Edamame.

Suggestion de présentation

Instant végétal

Une proposition végétarienne séduisante

Finis le casse-tête de l'offre végétarienne sur votre carte ! Avec nos gyoza veggie, apportez une solution simple, gourmande et irrésistible. Des créations appétissantes et des recettes aux saveurs inattendues qui séduiront tous vos clients.



Wakame & Légumes *La signature veggie marine*

Un subtil goût d'algue Wakamé dans une garniture généreuse, pour une expérience délicatement iodée & unique.

 Idée recette

Gyoza Wakame & sauce Shiraae



Champignons & Edamame *La déclinaison gourmande*

Un mariage de 3 variétés de champignons : shiitaké, champignons de Paris et noirs, rehaussé par le croquant subtil de l'edamame pour une expérience raffinée.

 Idée recette

Salade composée Gyoza Champignons & agrumes



Potiron *Douceur épicée*

La douceur du potiron fondant, relevée par une touche de piment pour une bouchée audacieuse.

 Idée recette

Gyoza Potiron & sauce aigre-douce



L'ENGAGEMENT AJINOMOTO
L'ensemble de nos quatre recettes végétariennes est certifié V-Label.



FAITES JOUER VOTRE CREATIVITÉ...
RETROUVEZ TOUTES NOS GAMMES PAGE 28



Un trio panasiatique, fusion des traditions et passeport vers les cuisines les plus populaires d'Asie.

Suggestions de présentation

Escales asiatiques

Un trio de gyoza inspiré des recettes asiatiques les plus emblématiques

Goûtez à la fusion des traditions avec nos gyoza panasiatiques : trois recettes inspirées de cuisines emblématiques – coréenne, thaïlandaise et chinoise. Une invitation à explorer de nouveaux horizons culinaires et à offrir à vos convives un voyage mémorable à travers l'assiette.



VERSION SALADE
Gyoza Thaï et salade de mangue



Sweet & Spicy Beef Gyoza

Une alliance audacieuse de gochujang épicé et de poire veloutée, offrant un gyoza au bœuf à la fois gourmand, relevé et parfaitement équilibré.

Astuce du Chef

Twistez votre bowl avec le bœuf sweet & spicy des Gyoza Korean Style et quelques crudités pour une note de fraîcheur et de croquant.



Red Curry & Chicken Gyoza

Des notes de curry rouge, de lait de coco et de mangue pour un gyoza thaïlandais au poulet, ensoleillé et parfumé.

Astuce du Chef

Sublimez une salade composée colorée avec les Gyoza Thaï Style au curry rouge et lait de coco, pour une touche originale et épicée !



Hoi Sin Duck Gyoza

Un mariage idéal entre le canard et la sauce Hoi Sin pour un équilibre sucré-salé parfaitement maîtrisé.

Idée recette

Glissez le Gyoza Chinese Style dans un wrap ou une feuille de sucrine, avec quelques crudités et une sauce sucrée-salée, pour un twist frais et gourmand.



FAITES JOUER VOTRE CREATIVITÉ...
RETROUVEZ TOUTES NOS GAMMES PAGE 28



Gyoza croustillants à la pomme, mélange de fruits frais et de fruits secs, trait de caramel.



Suggestion de présentation

Tentation sucrée

Des desserts inattendus et réconfortants

Réinventez vos desserts avec le Gyoza aux Pommes, une base intrigante et gourmande qui ouvre la porte à des créations déstructurées et originales. Sa saveur gourmande séduit tous les palais, apportant ce twist inattendu qui transforme vos recettes.



Gyoza aux Pommes *Douceur de gyoza*

Une enveloppe fine et croustillante dévoilant un mélange gourmand de 4 variétés de pommes au goût riche et fruité. Pour une touche japonaise inattendue à vos desserts.

Idée recette

De la glace, des fruits frais, des coulis gourmands... Le Gyoza aux Pommes se marie à toutes les envies.



Suggestion de présentation

LA TOUCHE AJINOMOTO

L'incroyable versatilité de notre gyoza aux pommes vous offre la créativité pour révisiter tous vos desserts.



FAITES JOUER VOTRE CREATIVITÉ...
RETROUVEZ TOUTES NOS GAMMES PAGE 28



Gyoza façon
"Rocky Road".



Nos recettes gyoza pour les professionnels



PRODUIT		DESCRIPTIF	MISES EN ŒUVRE RECOMMANDÉES				CONDITIONNEMENT		
Essentiels					Poêle	Friteuse	Vapeur	Airfryer	
Poulet et légumes			Recette originelle, il marie subtilement la tendreté du poulet et la finesse des légumes, pour une bouchée incontournable qui séduira tous les amateurs de convivialité.	 ★ ★ ★	 ★ ★	 ★ ★	 ★ ★	600 g/sachet (20 g/pièce x 30 pièces/sachet) 10 sachets/carton Colisage tableau A	
Crevette			Recette de la mer : ce gyoza associe la saveur délicate de la crevette et le croquant de la carotte, dans une pâte rose distinctive.	 ★ ★ ★	 ★ ★	 ★ ★	 ★ ★	600 g/sachet (20 g/pièce x 30 pièces/sachet) 10 sachets/carton Colisage tableau A	
Bœuf			Une farce généreuse à base de bœuf, assaisonnée avec une sauce soja et Rochester pour revisiter de manière inattendue le traditionnel gyoza japonais	 ★ ★ ★	 ★ ★	 ★ ★	 ★ ★	600 g/sachet (20 g/pièce x 30 pièces/sachet) 10 sachets/carton Colisage tableau A	
Végétariens									
Légumes Pâte verte			Le classique végétarien avec une pâte verte distinctive dévoilant un mélange de légumes croquants.	 ★ ★ ★	 ★ ★	 ★ ★	 ★ ★	600 g/sachet (20 g/pièce x 30 pièces/sachet) 10 sachets/carton Colisage tableau A	
Potiron épicé			La douceur du potiron fondant, relevée par une touche de piment, inspiré du met japonais Korokke.	 ★ ★ ★	 ★ ★	 ★ ★	 ★ ★	400 g/sachet (20 g/pièce x 20 pièces/sachet) 12 sachets/carton Colisage tableau B	
Champignons et edamame			Un mariage de 3 variétés de champignons : shiitaké, champignons de Paris et noirs, rehaussé par le croquant subtil de l'edamame.	 ★ ★ ★	 ★ ★	 ★ ★	 ★ ★	400 g/sachet (20 g/pièce x 20 pièces/sachet) 12 sachets/carton Colisage tableau B	
Wakame et légumes			Un subtil goût d'algue Wakamé dans une garniture généreuse, pour une expérience délicatement iodée & unique.	 ★ ★ ★	 ★ ★	 ★ ★	 ★ ★	400 g/sachet (20 g/pièce x 20 pièces/sachet) 12 sachets/carton Colisage tableau B	

Nos recettes gyoza pour les professionnels



PRODUIT	DESCRIPTIF		MISES EN ŒUVRE RECOMMANDÉES				CONDITIONNEMENT
Spécialités			Poêle	Friteuse	Vapeur	Airfryer	
Poulet katsu et curry	 	Le Katsu Curry, plat emblématique japonais, se réinterprète sous la forme d'un gyoza au poulet et au curry, et son enveloppe croustillante.	 ★★★	 ★★★★	 ★★	 ★★	600 g/sachet (20 g/pièce x 30 pièces/sachet) 10 sachets/carton Colisage tableau A
Escalaes asiatiques							
Sweet & Spicy Beef Gyoza Korean Style	 	L'association audacieuse de gochujang, de poivrons rouges et de mousse de poire veloutée dans un gyoza bœuf.	 ★★★	 ★★★★	 ★★	 ★★	600 g/sachet (20 g/pièce x 30 pièces/sachet) 10 sachets/carton Colisage tableau A
Red Curry & Chicken Gyoza Thai Style	 	Un mélange riche de curry rouge, de lait de coco et de mangue dans un gyoza au poulet.	 ★★★	 ★★★★	 ★★	 ★★	600 g/sachet (20 g/pièce x 30 pièces/sachet) 10 sachets/carton Colisage tableau A
Hoi Sin Duck Gyoza Chinese Style	 	Un mariage idéal entre le canard et la sauce Hoi Sin qui révèle un équilibre parfait entre les saveurs salées et sucrées.	 ★★★	 ★★★★	 ★★	 ★★	600 g/sachet (20 g/pièce x 30 pièces/sachet) 10 sachets/carton Colisage tableau A
Dessert							
Pommes	 	Une enveloppe fine et croustillante dévoilant un mélange gourmand de 4 variétés de pommes au goût riche et fruité.	 ★★	 ★★★★		 ★★	400 g/sachet (20 g/pièce x 20 pièces/sachet) 12 sachets/carton Colisage tableau B

NOS RECETTES DE GYOZA POUR VOTRE RAYON FRAIS

Existent en pré-grillés ou non pré-grillés.

- Poulet et Légumes 600 g/sachet
(20 g/pièce x 30 pièces/sachet)
- Légumes 10 sachets/carton

Durée de conservation après décongélation : 5 jours



CONSERVATION

L'ensemble de nos recettes sont surgelées.
Durée de conservation : 18 mois
Gyoza Pommes : 24 mois
Conditions de conservation : conserver au congélateur à - 18 °C ou moins

Nos autres recettes



PRODUIT		DESCRIPTIF	MISES EN ŒUVRE RECOMMANDÉES					CONDITIONNEMENT
Poulet à la japonaise			Poêle	Four	Friteuse	Micro-onde	Airfryer	
Poulet Karaage frit		Un enrobage léger et croustillant, associé à la tendreté de son poulet mariné au gingembre et au soja. Apporte toute la typicité japonaise à vos plats.	 ★ ★	 ★ ★ ★	 ★ ★ ★ ★		 ★ ★ ★	600 g/sachet 10 sachets/carton Colisage tableau C
Poulet Karaage frit - Spécial micro-ondes		Existe en version micro-ondes		 ★ ★ ★	 ★ ★ ★ ★	 ★ ★	 ★ ★ ★	500 g/sachet 12 sachets/carton Colisage tableau D
Gomateba Ailes de poulet croustillantes au sésame		Ailes de poulet marinées dans un mélange d'épices et de graines de sésame, elles se distinguent par leur texture croquante contrastant avec la tendreté de la viande.		 ★ ★ ★	 ★ ★ ★ ★		 ★ ★ ★	1 kg/sachet (50 g/pièce x 20 pièces/sachet) 6 sachets/carton Colisage tableau E



PRODUIT		DESCRIPTIF	MISES EN ŒUVRE RECOMMANDÉES		CONDITIONNEMENT
Finger food					
			Poêle	Friteuse	
Cheese Imo Mochi 	 	Des mochis salés, constitués d'une coque crousti-moelleuse à la pomme de terre, renfermant un cœur au fromage fondant.	 	 	600 g/sachet (25 g/pièce x 24 pièces/sachet) 10 sachets/carton Colisage tableau 
Oyaki Bœuf Shoyu	 	Le bun typiquement japonais, doté d'une texture croustillante et d'une farce de bœuf généreuse, mijoté dans une sauce soja salée-sucrée.	 		600 g/sachet (40 g/pièce x 15 pièces/sachet) 10 sachets/carton Colisage tableau 
Oyaki Légume Nira 	 	Avec sa garniture généreuse, ce bun japonais à la ciboule de Chine (Nira), assaisonné de sauce soja et de gingembre, propose une alternative végétarienne attractive.	 		600 g/sachet (40 g/pièce x 15 pièces/sachet) 10 sachets/carton Colisage tableau 

Colisage

A	Sachet	Carton	Palette
Informations conditionnement	30 gyoza de 20 g	10 sachets	72 cartons
Poids net	600 g	6 kg	432 kg
Poids brut	612 g	6,44 kg	466 kg
Dimensions L x l x H (en mm)	190 x 180 x 35	410 x 270 x 200	1200 x 800 x 1620
	Carton/couche	Couche/palette	Sachet/Palette
Conditionnement	12	6	720

B	Sachet	Carton	Palette
Informations conditionnement	20 gyoza de 20 g	12 sachets	60 cartons
Poids net	400 g	4,8 kg	288 kg
Poids brut	409 g	5,24 kg	314 kg
Dimensions L x l x H (en mm)	250 x 190 x 45	310 x 210 x 290	1200 x 800 x 1620
	Carton/couche	Couche/palette	Sachet/Palette
Conditionnement	12	5	720

C	Sachet	Carton	Palette
Informations conditionnement	-	10 sachets	60 cartons
Poids net	600 g	6 kg	360 kg
Poids brut	611 g	6,56 kg	419 kg
Dimensions L x l x H (en mm)	280 x 240 x 35	400 x 210 x 190	800 x 1200 x 1290
	Carton/couche	Couche/palette	Sachet/Palette
Conditionnement	10	6	600

D	Sachet	Carton	Palette
Informations conditionnement	-	12 sachets	60 cartons
Poids net	500 g	6 kg	360 kg
Poids brut	511 g	6,62 kg	397 kg
Dimensions L x l x H (en mm)	-	41,2 x 22,9 x 23,4	800 x 1200 x 1560
	Carton/couche	Couche/palette	Sachet/Palette
Conditionnement	10	6	720

E	Sachet	Carton	Palette
Informations conditionnement	20 pièces de 50 g	6 sachets	56 cartons
Poids net	1 Kg	6 kg	336 kg
Poids brut	1,02 Kg	6,63 kg	396,3 kg
Dimensions L x l x H (en mm)	350 x 260 x 55	370 x 280 x 165	1200 x 800 x 1325
	Carton/couche	Couche/palette	Sachet/Palette
Conditionnement	8	7	336

F	Sachet	Carton	Palette
Informations conditionnement	24 Imo mochi de 25 g	10 sachets	108 cartons
Poids net	600 g	6 kg	395 kg
Poids brut	609 g	6,32 kg	475 kg
Dimensions L x l x H (en mm)	210 x 230 x 50	400 x 200 x 175	1200 x 800 x 1725
	Carton/couche	Couche/palette	Sachet/Palette
Conditionnement	12	9	1080

G	Sachet	Carton	Palette
Informations conditionnement	15 Oyaki de 40 g	10 sachets	108 cartons
Poids net	600 g	6 kg	395 kg
Poids brut	609 g	6,32 kg	475 kg
Dimensions L x l x H (en mm)	210 x 230 x 50	400 x 200 x 175	1200 x 800 x 1725
	Carton/couche	Couche/palette	Sachet/Palette
Conditionnement	12	9	1080



Eat Well, Live Well.



Ajinomoto Foods Europe S.A.S
32 rue Guersant, 75017 Paris, France
+33 (0) 1 43 18 05 86
contact@pro.ajinomoto.eu

<https://www.ajinomoto-frozenfoods.eu/en/>