

# SUSHITA

Sushi  
Congelado



# Nuestros Valores

Somos la primera empresa nacional en elaborar bandejas de sushi en nuestro país.

Disponemos de instalaciones de más de 2.000 m<sup>2</sup>, equipadas con la tecnología más avanzada en seguridad alimentaria, lo que nos permite garantizar un producto de máxima calidad.

Nuestro departamento de I+D+i, en constante evolución, ha desarrollado un innovador proceso de ultracongelación del pescado mediante nitrógeno líquido, preservando intactas la frescura, la textura y el sabor del producto.

Gracias a este compromiso con la excelencia, somos proveedor de referencia de las principales cadenas de distribución, tanto a nivel nacional como internacional.

## Alimentación Saludable

Bajo esta premisa elaboramos nuestras recetas de sushi y platos asiáticos desde una perspectiva saludable, cuidando cada ingrediente desde su origen. Utilizamos arroz de calidad superior, verduras frescas de la huerta mediterránea, productos de proximidad y carnes y pescados de la más alta calidad.

## Materias primas de primera calidad

Trabajamos exclusivamente con materias primas de primer nivel: salmón procedente de Noruega, verduras frescas seleccionadas a diario y arroz especial para sushi cultivado en el Delta del Ebro. Cada ingrediente es elegido para garantizar el máximo sabor, frescura y equilibrio nutricional.

## Seguridad Alimentaria

Garantizamos la trazabilidad completa de todos nuestros productos a lo largo de toda la cadena de valor. Con más de 20 años de experiencia fabricando sushi en España, nuestra fábrica incorpora la tecnología más avanzada en producción y control alimentario.

Contamos con una de las máximas certificaciones de calidad internacional, FFSSC 22.000 y la acreditación de los principales organismos nacionales, reafirmando nuestro compromiso con la excelencia, la seguridad y la calidad.



# CERTIFICADOS CON EL SELLO DE CALIDAD INTERNACIONAL FOOD SAFETY SYSTEMS CERTIFICATION (FSSC 22.000).







# SUSHITA

## HORECA

### Sushi Congelado

Ofrecemos el producto con 6 meses de caducidad con una mejora en en la receta de nuestro arroz.

El cambio consiste en la incorporación de trehalosa en la mezcla de arroz cocido para sushi. La trehalosa es un disacárido que ayuda a retener la humedad y a retrasar el secado del arroz, lo que se traduce en una mejor textura y una mayor vida útil del producto.

Gracias a esta mejora, el cliente disfrutará de un sushi con un arroz en mejores condiciones, más fresco y con una calidad más constante a lo largo de su vida útil.

La trehalosa mejora el sushi congelado porque protege la calidad durante la congelación:

- Mantiene la textura firme y jugosa del pescado.
- Reduce la pérdida de agua al descongelar.
- Conserva mejor el sabor y el color.
- Mejora la elasticidad del arroz.



**SURTIDO MAKIS**

# MAKIS

Tienen una caducidad de 12 meses y debe conservarse a -18oC.

32 UDS/ BANDEJA · 10 BANDEJAS/ CAJA · 320 UDS/ CAJA



## MAKI DE SALMÓN

PT: 0001394

PESO: 420 g/ BANDEJA

EAN: 8436581363753



## MAKI AGUACATE

PT: 0001395

PESO: 420 g/ BANDEJA

EAN: 8436581363760



## MAKI DE SALMÓN Y QUESO CREMA

PT: 0001399

PESO: 420 g/ BANDEJA

EAN: 8436581363807



## MAKI DE SALMÓN, QUESO CREMA Y AGUACATE

PT: 0001398

PESO: 420 g/ BANDEJA

EAN: 8436581363791



## MAKI DE ATÚN Y PIMIENTOS DE PIQUILLO

PT: 0001396

PESO: 425 g/ BANDEJA

EAN: 8436581363777



## MAKI DE SURIMI, QUESO CREMA Y AGUACATE

PT: 0001397

PESO: 420 g/ BANDEJA

EAN: 8436581363784



## FORMATO BANDEJAS MAKIS



# SURTIDO FUTOMAKIS

# FUTOMAKIS

Tienen una caducidad de 12 meses y debe conservarse a -18oC.

16 UDS/ BANDEJA · 8 BANDEJAS/ CAJA · 128 UDS/ CAJA



## FUTOMAKI DE SURIMI, AGUACATE Y QUESO CREMA

PT: 0001400

PESO: 360 g/ BANDEJA

EAN: 8436581363814



## FUTOMAKI DE FOIE CON FRAMBUESA Y PERA CARAMELIZADA

PT: 0001402

PESO: 340 g/ BANDEJA

EAN: 8436581363838



## FUTOMAKI DE SALMÓN, AGUACATE Y QUESO CREMA

PT: 0001401

PESO: 390 g/ BANDEJA

EAN: 8436581363821



## FUTOMAKI DE POLLO CON PIMIENTO DE PIQUILLO Y MANZANA

PT: 0001403

PESO: 380 g/ BANDEJA

EAN: 8436581363845



## FUTOMAKI DE POLLO CON PIMIENTO DE PIQUILLO Y MANZANA

PT: 0001371

PESO: 340 g/ BANDEJA

EAN: 8436581363708



FORMATO BANDEJAS  
FUTOMAKIS Y HOSOMAKIS



**SURTIDO HOSOMAKIS**

# HOSOMAKIS

Tienen una caducidad de 12 meses y debe conservarse a -18oC.

16 UDS/ BANDEJA · 8 BANDEJAS/ CAJA · 128 UDS/ CAJA



## HOSOMAKI DE SURIMI, AGUACATE Y QUESO CREMA

PT: 0001408

PESO: 310 g/ BANDEJA

EAN: 8436581363890



## HOSOMAKI DE ATÚN Y PIMIENTOS DE PIQUILLO

PT: 0001409

PESO: 300 g/ BANDEJA

EAN: 8436581363906

# TEMPURA



## HOSOMAKI EN TEMPURA CON SURIMI, AGUACATE Y QUESO

PT: 0001410

PESO: 340 g/ BANDEJA

EAN: 8436581363913



## HOSOMAKI EN TEMPURA CON POLLO, QUESO CREMA Y CEBOLLA CAMELIZADA

PT: 0001373

PESO: 350 g/ BANDEJA

EAN: 8436581363722



## HOSOMAKI EN TEMPURA CON PATO

PT: 0001411

PESO: 380 g/ BANDEJA

EAN: 8436581363920



**FORMATO BANDEJAS  
TEMPURA**

# SURTIDO NIGIRIS



# NIGIRIS

Tienen una caducidad de 12 meses y debe conservarse a -18oC.

18 UDS/ BANDEJA · 5 BANDEJAS/ CAJA · 90 UDS/ CAJA



## NIGIRI DE SALMÓN

PT: 0001406

PESO: 425 g/ BANDEJA

EAN: 8436581363876



## NIGIRI DE LANGOSTINO EBY

PT: 0001404

PESO: 375 g/ BANDEJA

EAN: 8436581363852



## NIGIRI DE ATÚN

PT: 0001405

PESO: 425 g/ BANDEJA

EAN: 8436581363869



## NIGIRI DE PEZ MANTEQUILLA

PT: 0001407

PESO: 435 g/ BANDEJA

EAN: 8436581363883



FORMATO BANDEJAS  
NIGIRIS

# FORMATO BANDEJAS SUSHI CONGELADO

**MAKIS**



**HOSOMAKIS Y FUTOMAKIS**



**TEMPURA**



**NIGIRIS**







**SURTIDO BANDEJAS**

# BANDEJAS MIXTAS

Tienen una caducidad de 12 meses y debe conservarse a -18oC.

26 UDS/ BANDEJA · 4 BANDEJAS/ CAJA · 104 UDS/ CAJA



## BANDEJA HINOKI

2 nigiris de salmón, 2 nigiris de langostino, 2 nigiris de pez mantequilla, 4 futomakis de salmón, queso crema, aguacate y surimi, 4 futomakis de aguacate, queso crema, surimi y sésamo, 4 futomakis de foie, frambuesa y pera caramelizada, 4 hosomakis de tartar de salmón, aguacate y queso crema, 4 hosomakis de surimi con queso crema y aguacate.

**Total: 26 piezas.**

PT: 0000856

EAN: 8436010988564

PESO: 760 g/ BANDEJA

4 BANDEJAS/ CAJA



## BANDEJA HARUKA

2 nigiris de salmón, 2 nigiris de langostino, 2 nigiris de pez mantequilla, 6 hosomakis de surimi, aguacate y queso crema, 6 hosomakis de atún y pimientos de piquillo, 4 hosomakis de tartar de salmón, aguacate y queso y 4 hosomakis de surimi con queso crema y aguacate.

**Total: 26 piezas.**

PT: 0001061

EAN: 8436010988564

PESO: 760 g/ BANDEJA

4 BANDEJAS/ CAJA



**CAJA BUFFET**

# CAJA BUFFET

Tienen una caducidad de 12 meses y debe conservarse a -18oC.

· 132 UDS/ CAJA ·



## LA CAJA CONTIENE:

- 36 nigiris de salmón
- 32 futomakis de surimi, aguacate y queso
- 32 makis de salmón con queso
- 32 makis de atún con pimientos de piquillo

**TOTAL 132 PIEZAS/ CAJA**  
**PT: 0001359**

**DESCONGELAR 5H A TEMPERATURA AMBIENTE**  
**SIN ABRIR LAS BANDEJAS**



**ABRIR Y EMPLATAR**



# ROLLITOS

# GAMA DE ROLLITOS

Tienen una caducidad de 12 meses y debe conservarse a -18oC.

• 2,5 KG/ CAJA •



## ROLLITOS DE POLLO

- Aprox. 83 uds
- PT: 0001361



## ROLLITOS DE MARISCO

- Aprox. 78 uds
- PT: 0001362



## ROLLITOS DE CERDO

- Aprox. 83 uds
- PT: 0001363



# GYOZAS

# GAMA DE GYOZAS

Tienen una caducidad de 12 meses y debe conservarse a -18oC.

· 2,5 KG/ CAJA · 125 UDS/ CAJA ·

## INSTRUCCIONES DE USO:

**Horno vapor:** precalentar el horno de convención- vapor a 100oC durante 5 minutos. Hornear a vapor el producto sin descongelar durante 8-10 minutos a 100oC.

**Freidora:** freír el producto sin descongelar durante 5 minutos a 180oC.



### GYOZAS DE POLLO

PT: 0000880

EAN: 8436010988805



### GYOZAS DE VERDURAS

PT: 0000881

EAN: 8436010988816



### GYOZAS DE GAMBÓN

PT: 0000898

EAN: 8436010988984



### GYOZAS DE SALMÓN

PT: 0001286

EAN: 8436581362862



### GYOZAS DE SOLOMILLO

PT: 0001287

EAN: 8436581362879



# SAMOSAS

# GAMA DE SAMOSAS

Tienen una caducidad de 12 meses y debe conservarse a -18oC.

· 2,5 KG/ CAJA · 125 UDS/ CAJA ·

## INSTRUCCIONES DE USO:

**Plancha:** Una vez descongelado, añadir una cucharada de aceite y saltear a la plancha hasta que adquieran un color dorado. Una vez descongelado el producto, no volver a congelar.

**Freidora:** Freír el producto sin descongelar durante 2-3 minutos a 170°C.

**Sartén:** Sin descongelar, freír con abundante aceite a fuego medio hasta que se doren por ambos lados.

**Horno:** Sin descongelar, precalentar el horno a 200°C durante 5 minutos. Hornear en calor seco a 200°C durante 8-10 min.



## SAMOSAS DE POLLO

PT: 0001003

EAN: 8436581360035



# SUSHITA

SUSHITA  
PEDIDOS@SUSHITA.COM  
COMERCIAL@SUSHITA.COM  
916 59 20 20

AVDA. FUENTE NUEVA, 4 NAVE 2  
28703 SAN SEBASTIAN DE LOS REYES,  
MADRID