

LINEA SUSHI

# sushi my love

  
**Cancelloni**  
Food Service



**MANGIARE È  
UNA NECESSITÀ,  
CUCINARE È  
UN'ARTE.**

CHEF JIKU



**congelati**

**freschi**

**conservati**

**take away**

  
**Cancelloni**  
Food Service

**il piatto  
giapponese  
più famoso  
e popolare di  
tutto il mondo**



Il sushi è sicuramente il piatto della cucina giapponese più conosciuto e più cucinato al mondo. Di origine antiche (anche se non giapponesi) ha subito varie evoluzioni nel tempo, fino a diventare il piatto che oggi tutti, almeno una volta, abbiamo sentito nominare o gustato. E' un cibo a base di riso cotto, trattato con aceto di riso e zucchero, sulla cui cima viene aggiunto un pezzetto di pesce (crudo o cotto) o altro come frittata, uova di pesce, carne o vegetali.

## VARI TIPI DI SUSHI

Oltre al classico nigiri, dalla forma allungata con una fettina di pesce posta al di sopra, esiste una gran moltitudine di varianti, anche molto diverse tra loro, alcune tipiche di una certa regione altre preparate in tutto il Giappone.

Il **nigiri**, ad esempio, molto simile al sushi delle origini, è una polpettina oblunga di riso ricoperta con una fettina di pesce fresco crudo o cotto. Il pesce utilizzato è polipo, salmone, tonno, gambero o sogliola e spesso si accompagna con l'alga nori, uno degli ingredienti principali del sushi.

L'**hosomaki** è perfetto per i primi approcci con il sushi, essendo il più piccolo e semplice bocconcino di riso con dentro pesce, bastoncini di avocado o carota, gamberi o uova di storione avvolto in alga nori.

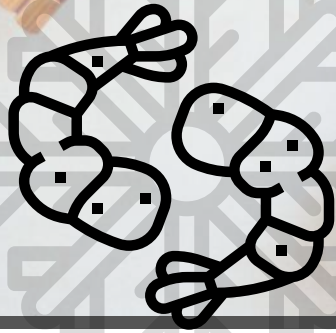
Il **futomaki** è, invece, un hosomaki versione gigante, una specie di roll di riso ripieno di 4 ingredienti, sempre scelti tra verdure, uova di pesce o vari tipi di molluschi o pesce, che è avvolto in alga nori ed è uno tra i più grandi pezzi che si possono trovare in un vassoio di sushi misto.

L'**uramaki** si chiama anche California Roll, ed è chiamato così perché è stato creato negli anni '70 da un cuoco giapponese negli stati uniti. Non è altro che la versione 'in negativo' del futomaki, con alga nori al centro a custodire pesce, molluschi o verdure, e attorno del riso con sesamo o spezie.

Il **temaki**, infine, in Giappone, è concepito come cibo da passeggio, un vero e proprio spuntino lungo dieci centimetri che ricorda, nel concetto e nell'aspetto, il tanto amato 'cuoppo' della cucina meridionale. Non è altro che un cono di alga nori, ripieno di riso, verdure e pesce. Si mangia a morsi, vista ovviamente l'impossibilità di prenderlo con le bacchette.

Il **sashimi**, infine, non è altro che un piatto di fettine di salmone, tonno, o spigola crude, che vengono adagiate su un letto di ghiaccio.





# congelati



## EBI FRY 3L

**COD. 251903**  
EBI FRY 3L (GAMBERI PER SUSHI)  
GR 300 CONGELATO



## EBI TEMPURA

**COD. 251904**  
EBI TEMPURA (GAMBERI TEMPURA  
SUSHI) GR 300 CONGELATO



## NOBASHI EBI

**COD. 251905**  
GAMBERI TIGER 26/30 LIBBRE  
CONGELATO



## AMA EBY

**COD. 251906**  
AMA EBI (GAMBERETTI CRUDI DOLCI,  
SGUSCIATI, SENZA TESTA, CON  
CODA) GR 115 X 20 X 2 CONGELATO



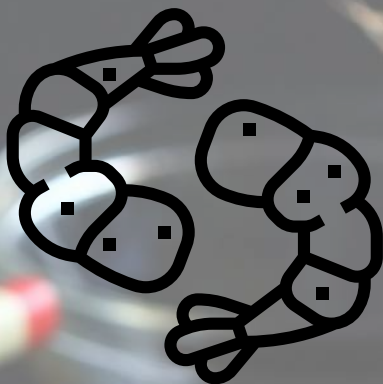
## SUSHI EBY

**COD. 251907**  
SUSHI EBY 4 L (GAMBERO COTTO  
SGUSCIATO, TAGLIO A FARFALLA, SENZA  
VENA, CON CODA) CONGELATO



## SUSHI EBY

**COD. 251908**  
SUSHI EBY 5L (GAMBERO COTTO  
SGUSCIATI, TAGLIO A FARFALLA, SENZA  
VENA, CON CODA.) CONGELATO



### FETTINE DI SEPIE

COD. 251909

FETTINE DI SEPIE GR 160 X 25  
CONGELATO



### TAKÒ

COD. 251910

TAKO' FETTINE DI POLPO  
CONGELATO



### SURIMI 18 CM

COD. 251911

SURIMI 18 CM 40%  
GR 500 X 20  
CONGELATO



### GOMA WAKAME

COD. 251914

GOMA WAKAME SALAD (INSALATA DI  
ALGHE WAKAME) KG 1 X 10  
CONGELATO



### TOBIKKO

COD. 251912

TOBIKKO RED (UOVA DI PESCE  
VOLANTE) GR 500 X 12 CONGELATO



### HOTATE SCALLOPS

COD. 251913

HOTATE SCALLOPS (CAPESANTE)  
20-30 PZ/LB KG 1 X 10  
CONGELATO



### SOIA EDAMAME

COD. 252290

SOIA EDAMAME BACCELLO ITALIA  
OROGEL KG. 1X6 SURG.





**freschi**



**FILETTO SALMONE FRESCO**

COD. 500148  
FILETTO SALMONE FR.



**FILONE TONNO ROSSO**

COD. 501060  
FILONE DI TONNO ROSSO FRESCO



**FILONE TONNO**

COD. 500644  
FILONE TONNO MALDIVE FR.



**BRANZINO ESTERO**

COD. 500235  
BRANZINO ESTERO 1500/2000 FR.



**RICCIOLA**

COD. 500681  
RICCIOLA AUSTRALIA 4000+



**OMBRINA**

COD. 500521  
OMBRINA 3000/4000



**SALMONE**

COD. 500014  
SALMONE 3/4 FRESCO

COD. 500058  
SALMONE 4/5 FR.

COD. 500097  
SALMONE 5/6 FR.









# conservati



## RISO PER SUSHI OKOMESAN

COD. 340333

RISO OKOMESAN PER SUSHI TOND  
KG 20



## YAKI NORI

COD. 340326

YAKI NORI ALGHE NORI TOSTATE GR  
125X10 (50 FOGLI PER CONF)



## ALGHE NORI TOSTATE

COD. 340334

HAYASHIYA B ALGHE NORI TOSTATE  
GR 140 X 10



## RISO HAKUMAKI SUSHI

COD. 278829

RISO HAKUMAKI SUSHI SCOTTI KG  
20 CELLOFAN



## FARINA PER TEMPURA BATTER MIX

COD. 340332

PREPARATO PER TEMPURA  
KG 18.1



## PANKO

COD. 340347

PANKO PREPARATO PER IMPANATURA  
KG 1 X 10



**PINK GINGER - ZENZERO ROSA MARINATO**

**COD. 340335**

YAMA PINK GINGER SUSHI GARI ZENZERO IN ACQUA KG 1,5



**GINGER - ZENZERO MARINATO**

**COD. 340336**

YAMA GINGER SUSHI GARI ZENZERO IN ACQUA KG 1,5



**ONIONS**

**COD. 340327**

CIPOLLE FRITTE GR 400X12



**KONA WASABI**

**COD. 340346**

KONA WASABI V26 RAFANO IN POLVERE KG 1 X 10



**SALSA DI PESCE SQUID**

**COD. 340348**

SALSA DI PESCE SQUID ML 725 X12



**KONA WASABI**

**COD. 340345**

KONA WASABI AR-1 RAFANO IN POLVERE KG 1 X 10



**SUSHI SEASONING SHIRAGIKU**

**COD. 340329**

MIZKAN SHIRAGIKU CONDIMENTO A BASE DI ACETO ALCOOL AROMATIZZATO AL RISO LT 20



**SALSA SOIA LEGGERA**

**COD. 340322**

SALSA DI SOIA LEGGERA LT 8 X 2



**SALSA SOIA SCURA**

**COD. 340323**

SALSA DI SOIA SCURA LT 8 X 2



**SALSA SOIA MONODOSE**

**COD. 340342**

SALSA SOIA MENO SALE MONODOSE ML 10X480



**SALSA SOIA MONODOSE**

**COD. 340343**

SALSA SOIA MONODOSE ML 10 X 480



**MIZKAN HONTERI MIRIN**

**COD. 340330**

MIZKAN HONTERI MIRIN CONDIMENTO DOLCE LT 18



## AMANTI DEL SUSHI, AD OGNUNO LA SUA SALSA DI SOIA!

Come il miso (pasta di soia), la salsa di soia è un alimento fermentato. I caratteri kanji per la salsa di soia o shoyu significa "olio di alimenti fermentati" - così in giapponese e cinese non c'è la parola "soia" nel nome.

Le salse di soia giapponesi utilizzano grano come ingrediente principale e questo tende a conferire loro un gusto leggermente più dolce rispetto alle salse cinesi; possiedono anche un certo gusto alcolico simile all'aroma di sherry. Generalmente i tipi di salsa di soia non sono intercambiabili all'interno di una specifica ricetta.

Cinque tipi di salsa di soia:

**Koikuchi.** Originaria della regione Kant, il suo uso si è esteso in tutto il Giappone tanto da poter essere considerata la tipica salsa di soia giapponese. Viene prodotta a partire da quantità approssimativamente eguali di soia e grano.

**Usukuchi.** Particolarmente popolare nella regione Kansai, è sia più salata che leggermente meno colorata rispetto alla koikuchi. Il colore più chiaro è legato all'uso dell'amazake, un liquido dolce ottenuto dalla fermentazione del riso.

**Tamari.** Prodotta principalmente nella regione di Chubu, è ottenuta principalmente dalla soia, con l'aggiunta di una piccola quantità di grano; di conseguenza assume colorazione più scura e un maggiore aroma rispetto alla koikuchi. È considerata la salsa di soia giapponese originale, in quanto strettamente correlata con quella originariamente introdotta dalla Cina.

**Shiro.** Con colorazione molto leggera, è una salsa che al contrario della tamari è principalmente prodotta col grano, con una aggiunta molto piccola di soia.

**Saishikomi.** Salsa di soia ottenuta dopo doppia fermentazione del koikuchi, di conseguenza risulta molto più scura e più fortemente aromatica.



### SALSA DI SOIA

COD. 340341

SALSA DI SOIA BASSO CONTENUTO SALE  
ML 150 X 12



### SALSA TERIYAKI

COD. 340337

SALSA TERIYAKI YAMASA  
LT 1,8 X 6



### SALSA YAKITORI

COD. 340338

SALSA YAKITORI YAMASA  
LT 1,8 X 6



### SALSA YAKINIKU

COD. 340339

SALSA YAKINIKU YAMASA  
LT 1,8 X 6



### SALSA KABAYAKI

COD. 340340

SALSA KABAYAKI YAMASA  
LT 1,8 X 6



### SALSA TERIYAKI

COD. 340344

SALSA TERIYAKI DENSA YAMASA  
LT 1,8 X 6



### **GOMA DRESSING**

**COD. 340331**  
NIHON SHOKKEN GOMA DRESSING  
LT 1X12



### **MAIONESE KEWPIE**

**COD. 340328**  
MAIONESE KEWPIE  
ML 473 X 6



### **SRIRACHA CHILI SAUCE**

**COD. 340349**  
SALSA PEPERONCINO ROSSO  
ML 450 X12



### **YOUWOK SWEET & SOUR**

**COD. 390573**  
YOUWOK SWEET & SOUR  
PET 4 LT



### **BIYORI**

**COD. 340324**  
BIYORI SEMI SESAMO BIANCO  
TOSTATO KG1X12



### **BIYORI**

**COD. 340325**  
BIYORI SEMI SESAMO NERO TOSTATI  
KG 1X12



# BIRRA E SUSHI: UN ABBINAMENTO DA PROVARE

Le birre tradizionali del Giappone sono tutte delle lager molto leggere. Parliamo delle classiche bionde dal colore chiaro e dal gusto piuttosto tenue, che ben si sposano con il gusto delicato del sushi.

Tra tutte quelle che si possono trovare al di fuori del Giappone vi possiamo consigliare: Aahi Super Dry e Asahi Long Neck.

Si tratta di birre dai toni e dalle note piuttosto simil. Birre da buttare giù tra un sushi e l'altro, certi di non andare a coprire troppo il sapore della prossima portata con un gusto della birra troppo pieno.



## **BIRRA ASAHI LONG NECK**

**COD. 390571**  
BIRRA ASAHI LONG NECK  
BOTT 33X24



## **BIRRA ASAHI SUPER DRY**

**COD. 390572**  
BIRRA ASAHI SUPER DRY BOTT  
CL.50X20





**AVOCADO**  
COD. 104042



**CETRIOLI**  
COD. 100024



**BARBE DI DAIKON**  
COD. 100225

**DAIKON IL RAVANELLO  
ESAGERATO!!!!**

Per preparare il **daikon** è sufficiente pulirlo accuratamente o rimuoverne un sottilissimo strato superficiale, anche se così si potrebbero perdere fitonutrienti importanti. Di solito il daikon si consuma crudo, grattugiato, tagliato in fette sottilissime, a dadi, bastoncini, alla julienne. In Giappone il daikon grattugiato accompagna il sashimi e la tempura oppure, con riso e brodo di pesce, è ingrediente di stufati piccanti. Crudo, condito con salse, vinaigrette o limone è utilizzato per accompagnare i cibi più diversi, dal pesce alla carne. A fettine è utilizzato in molti piatti saltati in padella.





## IL GALATEO DEL SUSHI

Strano, ma vero, il sushi si può mangiare con le mani (vale per il nigiri, non per il sashimi) e in un sol boccone. Una volta usate, le bacchette vanno riposte sul tavolo, sul loro supporto e non lasciate nel piatto.

Intingere il sushi nella soia, senza farlo sfaldare è un'arte: il segreto è immergerlo poco per volta e dalla parte del pesce, in modo da non ungere il riso. E il wasabi (vero o falso che sia) non va mai mixato alla soia: è un'abitudine occidentale, ma la delicata cucina giapponese non apprezza i mix.



### CONTENITORE PER SUSHI

COD. 271308

CONTENITORE SUSHI MISURE 260X187X23 4X50PZ



### CONTENITORE PER SUSHI

COD. 271307

CONTENITORE SUSHI HP-05'185X128X20 8X50PZ



### BACCHETTE BAMBU IMBUSTATE

COD. 271306

BASTONCINI BAMBU JAPPONESI  
21 CM PZ100



**Il Catalogo  
Sushi My Love è una selezione  
di prodotti riservata agli  
operatori professionali.  
Contatta il tuo Agente di fiducia  
per conoscere tutto il nostro  
assortimento**

**CANCELLONI FOOD SERVICE SPA  
per info:  
+39 075 847771  
info@cancelloni.it**

**1° EDIZ. APRILE 2021**