

CATÁLOGO 2024



すしが好きです。

Polígono Industrial La Moraga 1-A
29130 Alhaurín de la Torre, Málaga (Spain)
+34 626 525 219 exportacion@safrante.com
+34 615 169 939 gestion@yakura.es
www.safrante.com



SafrHnte®

CATÁLOGO
2024



Introducción

Safrante Specialty Foods, S.A. es una empresa con sede en Málaga, que se especializa en la comercialización de azafrán en hebra, azafrán en polvo y derivado de azafrán. Nuestra empresa ha desarrollado un derivado 100% natural libre de aditivos, que mantiene los beneficios del azafrán, así como su aroma, color y sabor.

Safrante Specialty Foods, S.A. is a company based in Malaga which specialises in the production of saffron threads or filaments, saffron powder and saffron derivative. Our company has developed a 100% additive free natural derivative which keeps the benefits of saffron, as well as its aroma, color and flavour.



Nuestro Sello / Our Beloved One

El **Safrante**: derivado de azafrán 100% natural, desarrollado y patentado por nosotros para ofrecer el máximo beneficio libre de aditivos.

The **Safrante**: 100% natural saffron derivative, developed and patented by us to offer the maximum benefit free of additives.



Safrante 10

Safrante 30

Safrante 65



La diferencia entre la diferente gama de “safrantes” radica en la cantidad de azafrán añadida a la mezcla: del 10, más suave, hasta el 80 con aroma, color y sabor más intenso.

The difference between the different range of “safrantes” lies in the amount of saffron added to the mixture: from 10, milder, to 80 with more intense aroma, color and flavor.

El precio varía según la cantidad de producto. Nos ajustamos sin problema a la medida que usted prefiera / Price varies according to the quantity of the product. We can easily adjust to the amount you prefer.






SafrAnte®

Nuestro Azafrán / Our Saffron



Nuestro azafrán está regulado por la norma **ISO 3632, 1-2**. Analizado a la recogida y justo antes de ser enviado, cumpliendo estrictamente el sistema APPCC. Fuimos, de hecho, una de las primeras y pocas empresas especializadas en azafrán de España en obtener una de las certificaciones de calidad más rigurosas del mundo: la **IFS**.

Estamos orgullosos de llevar la marca “Sabor a Málaga”, una marca oficial concedida a los mejores productos de nuestra provincia por la Diputación de Málaga.

Our saffron is regulated by **ISO3632, 1-2**. Analyzed once is recollected and just before been sent, strictly following the HACCP system. We are in fact one of the first and few saffron specialist companies in Spain to obtain one of the most rigorous food safety certifications in the world: the **IFS**.

We are proud to bear the “Sabor a Málaga” brand, an official brand given to the best products of our province by the Deputation of Malaga.

Formatos / Formats

Cajita 1 gr / 1 gr box



Cajita 2 gr / 2 gr box



Cajita 10 gr / 10 gr box

Tarro cristal 1 gr /
1 gr Glass jar



Lata 1 oz (28,35 gr) /
1 oz Tin (28.35 gr)

Azafrán Molido / Saffron powder

Azafrán en hebra / Saffron filaments

Sales Aromatizadas / Infused Salt



Sales Aromatizadas / Infused Salt

Presentamos nuestras propias sales aromatizadas con diferentes sabores, para darle un toque a tus recetas de alta cocina / Introducing our own salts which we infuse with different flavors to give the last touch to your fine dinning recipes



SAL DE AZAFRÁN /
SAFFRON SALT

SAL EN ESCAMAS / FLAKE SALT	PRECIO / PRICE
50 gr	
160 gr	

SAL GRUESA / COARSE SALT	PRECIO / PRICE
80 gr	
160 gr	



SAL DE ALGAS Y
REMOLACHA /
SEAWEED & BEET SALT

SAL EN ESCAMAS / FLAKE SALT	PRECIO / PRICE
50 gr	
160 gr	

SAL GRUESA / COARSE SALT	PRECIO / PRICE
80 gr	
160 gr	



SAL DE ESPECIAS /
SEASONING SALT

SAL EN ESCAMAS / FLAKE SALT	PRECIO / PRICE
50 gr	
160 gr	

SAL GRUESA / COARSE SALT	PRECIO / PRICE
80 gr	
160 gr	



SAL MALAKA (ROMERO
Y TOMILLO) /
MALAKA SALT
(ROSEMARY & THYME)

SAL EN ESCAMAS / FLAKE SALT	PRECIO / PRICE
50 gr	
160 gr	

SAL GRUESA / COARSE SALT	PRECIO / PRICE
80 gr	
160 gr	



SAL DE PIMENTÓN
AHUMADO /
SMOKED PAPRIKA SALT

SAL EN ESCAMAS / FLAKE SALT	PRECIO / PRICE
50 gr	
160 gr	

SAL GRUESA / COARSE SALT	PRECIO / PRICE
80 gr	
160 gr	



SAL DE TOMATE Y
CEBOLLA /
TOMATO & ONION SALT

SAL EN ESCAMAS / FLAKE SALT	PRECIO / PRICE
50 gr	
160 gr	

SAL GRUESA / COARSE SALT	PRECIO / PRICE
80 gr	
160 gr	





Espicias y Condimentos / Spices & Condiments

Trabajamos con especias en envases de 1 Kg, perfectos para la industria Horeca. Si nos falta alguna que le gustaría añadir a su inventario, por favor háganoslo saber y la encontraremos para usted.

We are now working with spices in 1 Kg containers, perfect for the Horeca industry. If we are missing any you would like to add into your inventory, please let us know and we will find it for you



ESPECIAS / SPICES	GRAMOS POR TARRO / GRAMS PER BOTTLE	PRECIO / PRICE
Ajonjolí Sésamo / Toasted Sesame Seeds	750 gr	
Albahaca Hoja / Basil Leaves	220 gr	
Anís estrellado / Star Anise	250 gr	
Anís Molido / Ground Anise	560 gr	
Azúcar Vainillada / Vanilla Sugar	920 gr	
Canela Molida / Ground Cinnamon	550 gr	
Canela en Rama 6-8 cm / Whole Cinnamon 6-8 cm	250 gr	
Cardamomo Molido / Ground Cardamom	550 gr	
Cayena Ojo Pájaro / Bird's Eye Chili	120 gr	
Cayena 4-6 cm / Cayenne Pepper 4-6 cm	120 gr	
Cebolla Frita / Fried Onion	500 gr	
Semillas de Cilantro / Coriander Seeds	400 gr	
Cilantro Molido / Ground Coriander	600 gr	

ESPECIAS / SPICES	GRAMOS POR TARRO / GRAMS PER BOTTLE	PRECIO / PRICE
Clavo Grano / Cloves (Whole)	500 gr	
Clavo Molido / Ground Cloves	670 gr	
Colorante Alimentario / Food Coloring	1000 gr	
Comino Grano / Cumin (Whole)	550 gr	
Comino Molido / Ground Cumin	600 gr	
Cúrcuma Molida / Ground Turmeric	750 gr	
Eneldo Hoja / Dill Leaves	270 gr	
Hierbas Provenzales / Provençal Herbs	330 gr	
Jengibre Molido / Ground Ginger	450 gr	
Laurel Hoja / Bay Leaves	70 gr	
Laurel Molido / Ground Bay Leaf	550 gr	
Mostaza Molida / Ground Mustard	650 gr	
Nuez Moscada Molida / Ground Nutmeg	750 gr	

ESPECIAS / SPICES	GRAMOS POR TARRO / GRAMS PER BOTTLE	PRECIO / PRICE
Orégano Hoja / Oregano leaves	125 gr	
Orégano Molido / Ground Oregano	500 gr	
Pimentón Ahumado / Smoked Paprika	650 gr	
Pimentón Dulce / Sweet Paprika	680 gr	
Pimentón Picante / Hot Paprika	650 gr	
Pimienta Blanca Grano / White Pepper (Grain)	860 gr	
Pimienta Blanca Molida / Ground White Pepper	900 gr	
Pimienta Negra Grano / Black Pepper (Grain)	700 gr	
Pimienta Negra Molida / Ground Black Pepper	850 gr	
Romero Molido / Ground Rosemary	400 gr	
Sazonador Barbacoa / BBQ Seasoning	730 gr	
Sazonador Cajún / Cajun Seasoning	720 gr	

ESPECIAS / SPICES	GRAMOS POR TARRO / GRAMS PER BOTTLE	PRECIO / PRICE
Sazonador Carne / Meat Seasoning	670 gr	
Sazonador Chimichurri / Chimichurri Seasoning	770 gr	
Sazonador Pizza / Pizza Seasoning	400 gr	
Sazonador Pollo / Chicken Seasoning	730 gr	
Ras el Hanout / Ras el Hanout	780 gr	
Tomillo Hoja / Thyme Leaves	300 gr	
Tomillo Molido / Ground Thyme	520 gr	
Vainilla en Rama / Vanilla Pods	50 gr	



Nuestros Sazonadores y Especias Retail / Our Retail Seasonings and Spices

Paellero Natural (12 gr) /
Natural Paella Seasoning (12 gr)

Cada estuche contiene 16 cajetillas con 3 sobres en cada uno /
Every case contains 16 packets with 3 satches in each

Paellero Tradicional (12 gr) /
Traditional Paella Seasoning (12 gr)

También disponemos de azafrán en hebra y
azafrán molido en este formato “cajetilla” 1gr /
We also have saffron threads and saffron
powder in this format



Albahaca 9 gr / Basil 9gr

Canela Molida 26 gr / Ground Cinnamon 26 gr

Orégano 8 gr / Oregano 8 gr

Pimentón Dulce 26 gr / Sweet Paprika 26 gr

Pimienta Negra Molida 28 gr / Ground Black Pepper 28 gr

Romero 16 gr / Romero 16 gr





RISOTTO DE AZAFRÁN / SAFFRON RISOTTO

250 GR

El arroz al azafrán es uno de nuestros productos patentados. El risotto de azafrán está teñido de forma natural y condimentado con hierbas y especias. Solo añade aceite, caldo y carne, pescado o vegetales. Para 3 personas. Tiempo de cocción: 20 min.

The saffron rice is one of our patented products. Saffron risotto has been naturally colored, it has also been seasoned with herbs and spices. Only add oil, broth and meat, fish or veggies. Serves 3 pax. Cooking time: 20 min.

PRECIO /
PRICE



RISOTTO A LAS ESPECIAS / SEASONED RISOTTO

250 GR

El risotto a las especias ha sido condimentado con hierbas y especias y tiene un ligero aroma a azafrán. Añade mantequilla y vino blanco, reduzca el vino y termine con un toque de parmesano. Para 3 personas. Tiempo de cocción 20 min.

The seasoned risotto has been seasoned with herbs and spices and has a slight saffron aroma. Add butter and white wine, reduce the wine and finish up with a touch of parmigiano. Serves 3 pax. Cooking time: 20 min.

PRECIO /
PRICE

Patés y Cremas / Pates & Creams

Estamos presentando nuestros patés y cremas pasteurizadas, sin necesidad de refrigeración /
We are introducing our own pates and creams, pasteurized with no need of refrigeration

Patés cremosos, que pueden servir para canapés o entrantes. Productos de alta calidad con una larga vida útil /
Creamy pates, which can served for canapes or startes. High quality products with a long shelf life



PATÉS Y CREMAS / PATES & CREMAS	110 GR	250 GR	400 GR	750 GR
Crema de Jamón Curado / Cure Ham Cream				
Paté de Jamón Ibérico / Iberic Ham Pate				
Crema de Queso de Cabra / Goats Cheese Cream				
Paté de Pedro Ximénez y pasas/ Pedro Ximenes & Raisins Pate				
Crema de Queso Azul / Blue Cheese Cream				
Crema de Queso de Oveja / Sheep Cheese Cream				
Queso de Oveja Suave “Guantá”/ “Guantá” Soft Sheep Cheese				
Paté de Pimienta / Pepper Pate				

PATÉS Y CREMAS / PATES & CREMAS	110 GR	250 GR	400 GR	750 GR
Paté de Jamón y Queso / Ham & Cheese Paté				
Crema de Sobrasada y Chorizo / “Sobrasada” Chorizo Cream				
Salsa Cheddar / Cheddar Sauce				
Salsa Cheddar Picante/ Spicy Cheddar Sauce				
Paté de Salmón y Cava / Salmón & Cava Paté				
Crema de Queso de Oveja y Boletus/ Sheep Cheese & Boletus Cream				
Paté de Atún / Tunna Pate				
Crema de Queso de Cabra con Miel / Goats Cheese & Honey Cream				

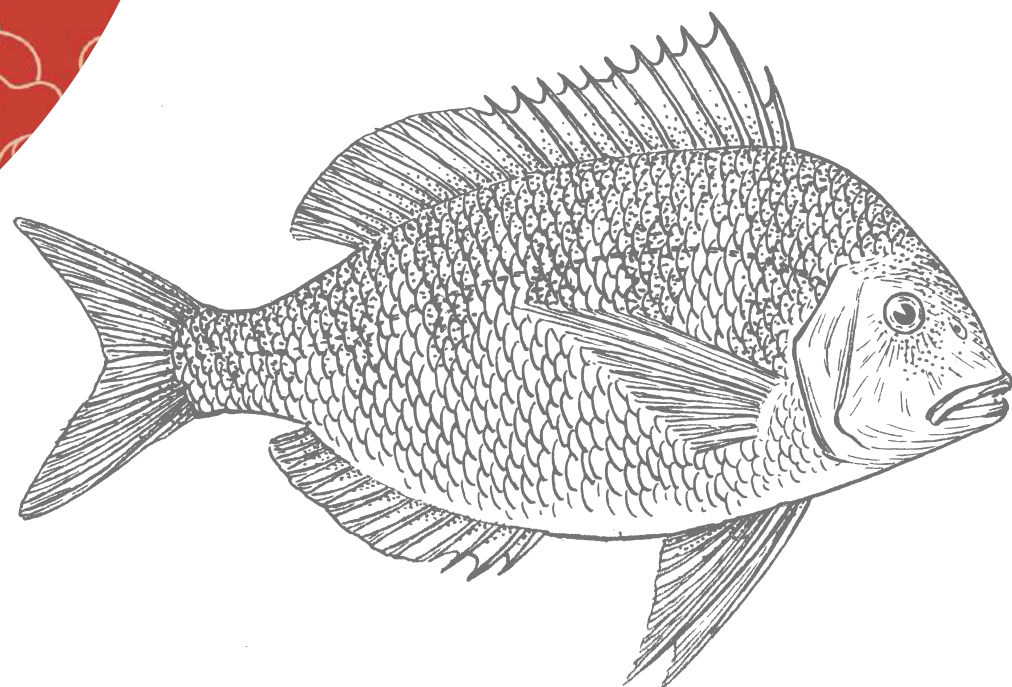
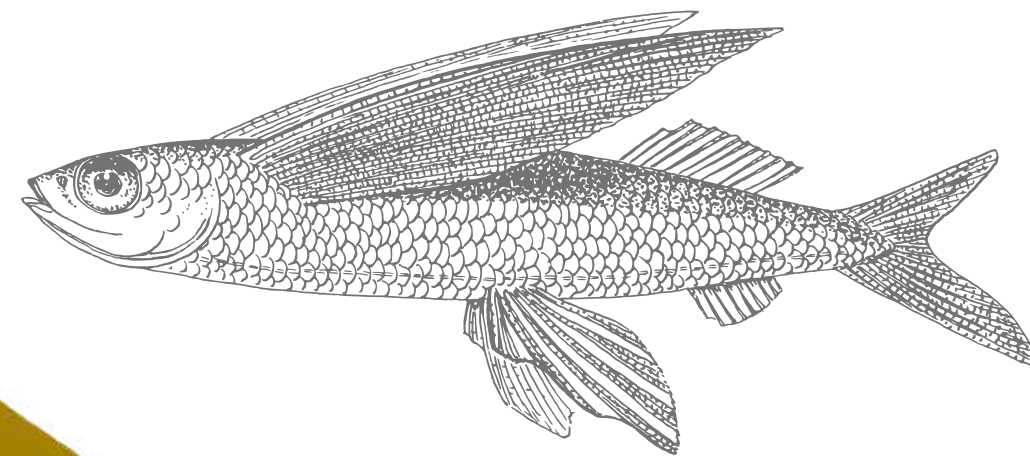
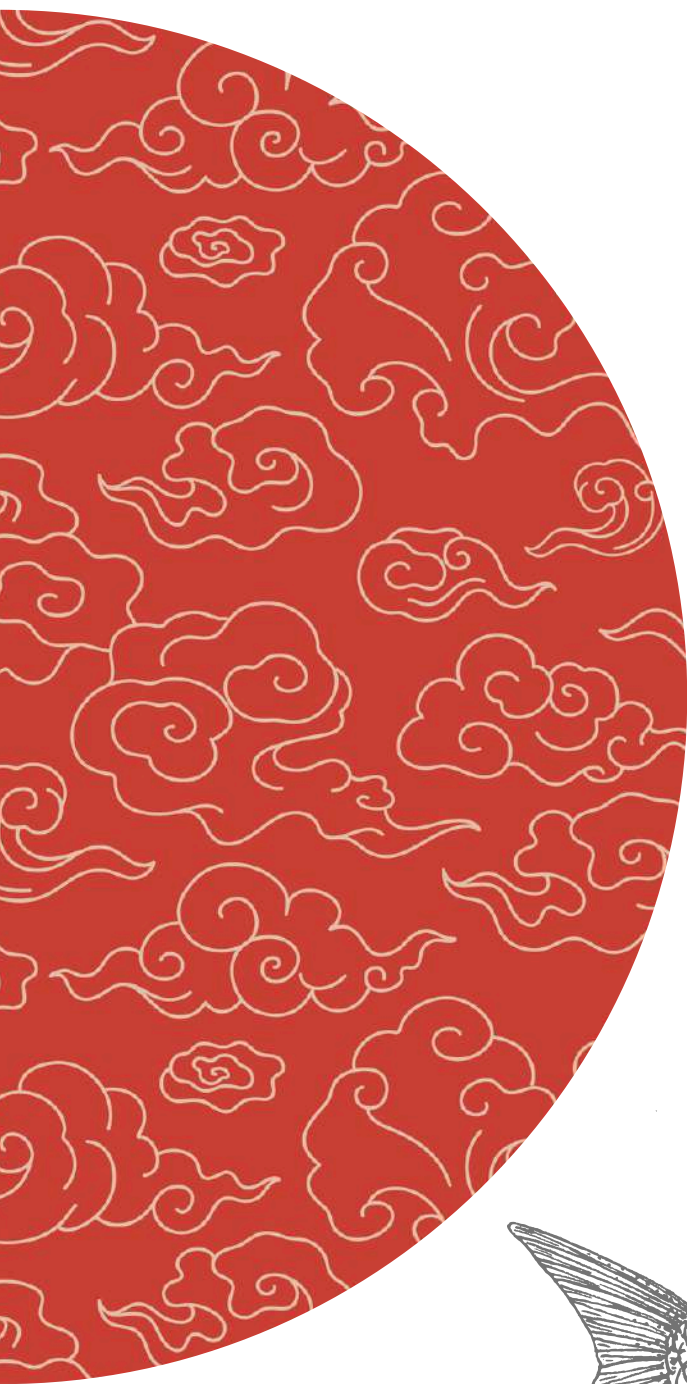


Té de Azafrán / Saffron Tea

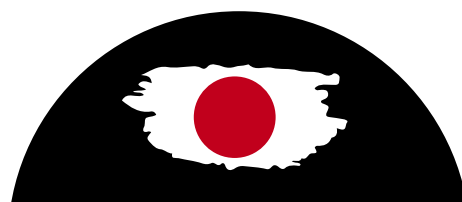
En Safrante Specialty Foods, durante años, hemos estado seleccionando y comercializando por todo el mundo el mejor azafrán / *At Safrante Specialty Foods, through the years we have been selecting and offering the best saffron all around the world*

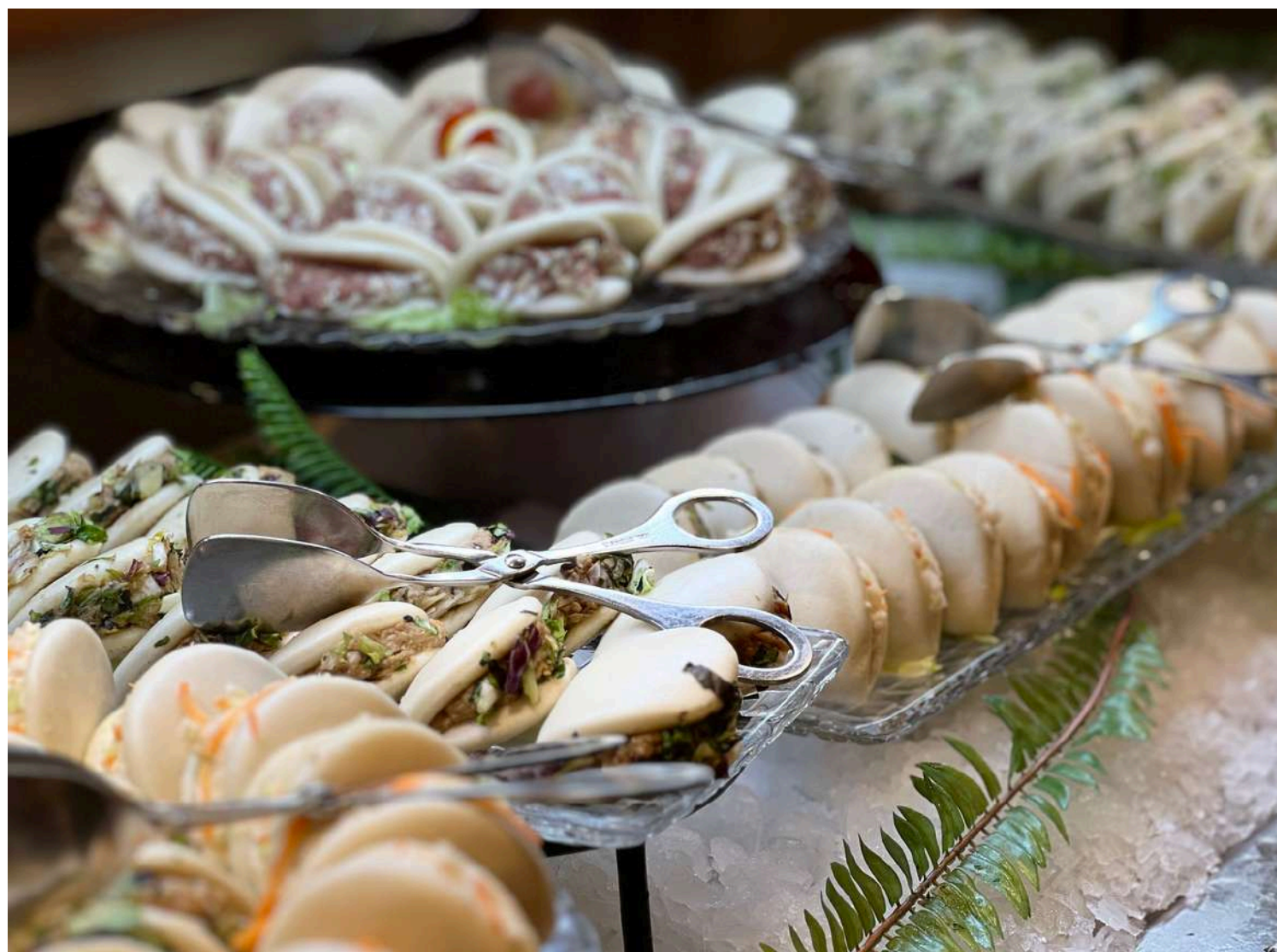
Este te único se logra a través de un cuidadosa mezcla entre el más exquisito de los azafranes y un selecto té negro / *This unique tea is achieved mixing the best saffron and the most delicate black tea leaves*





すしが好きです。





Todos nuestros productos cumplen con la normativa del **RD 1420/2006, de 1 de diciembre** sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.

Garantizamos la cadena de frío desde la producción hasta su entrega.



gestion@yakura.es

+34 615 169 939

Salsa de Soja Yakura / Yakura Soy Sauce



すしが好きです。



NUESTRA SALSA DE SOJA. Un poco de historia...



Después de algunos años trabajando en la industria del sushi, nos dimos cuenta de que, incluso utilizando los artículos de mejor calidad para nuestros productos, el sushi perdía mucho sabor debido a la salsa de soja que utilizábamos. Solíamos comprar salsa de soja de las mejores marcas del supermercado, pero el sabor quedaba camuflado o absorbido por el salado de la salsa de soja. Probamos diferentes marcas sin éxito.

En uno de nuestros viajes de negocios a Japón, decidimos investigar y nos topamos con un restaurante de sushi donde probamos otro tipo de salsa de soja, algo totalmente distinto a lo que estábamos acostumbrados. Su sabor no era salado ni fuerte y no dejaba ningún regusto a vinagre: sentimos el sabor del sushi en todo su esplendor. Habíamos encontrado lo que nos faltaba y teníamos que dar un paso más allá para aportarlo a nuestro negocio.

Hablamos con el dueño y este nos explicó que la salsa de soja la hacía él mismo en casa. él y su familia llevaban generaciones fabricándola con su propia receta.

Le pedimos ayuda y nos explicó que normalmente la soja que se encuentra en los supermercados está hecha en China y no en Japón, se utilizan materias primas de baja calidad y se añade agua para obtener más cantidad de producto. El vinagre utilizado es de las primeras extracciones, siendo un producto muy barato y con un sabor realmente intenso y salado. El resultado es una salsa de soja económica y muy fuerte.

Tras este encuentro nos ofreció la receta de su familia para que pudiéramos elaborar una salsa de soja de muy alta calidad. De esta forma la diferencia entre nuestra marca y otras es que nosotros, como pequeña empresa centrada en la calidad, compramos cada ingrediente por separado en España, asegurándonos de adquirir las mejores materias primas. Nuestra soja es pura, con doble fermentación, utilizamos vinagre de calidad, un poco de sal, melaza de caña y diferentes especias. Se sumerge en un bidón durante 25 días, macerándose y liberando todo el aroma y sabores.

OUR SOY SAUCE. A bit of storytelling...



After a few years working in the sushi industry, we have realized that even using the best quality items for our products, the sushi was losing a lot of taste due to the soy sauce that we were using. We used to purchase soy sauce from the best brands in the supermarket. We did notice a lot of the flavor was camouflaged or taken over by the saltiness of the soy sauce. We tried different brands with no success.

In one of our business trips to Japan, we decided to investigate and we came by a sushi restaurant, we tried a different kind of soy sauce, something totally different to what we had in the past, the taste wasn't salty, it wasn't strong and it didn't have that numbing vinegar flavor: you felt the real taste of sushi. We found what we were missing and what we so hard tried to obtain, to grasp withing our hand reach. We realized we had to go a step further in order to have it.

We talked to the owner and he explained to us that the soy sauce was home-made by himself. He and his family were doing it for generations with their sown recipe.

We asked him to help us and he explained that normally, soy sauce you come by in the supermarkets is made in China and not Japan, they use low quality raw materials; adding water to get more quantity. The vinegar used is from the first's extractions, very cheap product, with a really strong taste and very salty. The result is very cheap and very strong soy sauce.

At the end, he gave us his family's recipe, so we could elaborate a very high-quality soy sauce. The difference between our brand and other brands in the supermarket is that we, as a small and quality focused company, buy every ingredient separately in Spain, to ensure we purchase the best ingredients. Our soy bean is pure and it has double fermentation, we also use high quality vinegar, a bit of salt, cane molasses and different spices. It has to be submerged in a drum for 25 days, macerating and releasing all their aroma and flavors.

SALSA DE SOJA YAKURA

Nuestra salsa de soja casera, fabricada en las instalaciones de Yakura, la otra rama de Safrante Specialty Foods /
Our soy sauce. produced in our Yakura facilities, the other branch of Safrante Specialty Foods



FORMATO 15 ML
(200 uds.)



FORMATO 100 ML



FORMATO 250 ML



FORMATO 1 L



FORMATO 3 L



FORMATO 18 L

寿司

SUSHI

サラダ

ENSALADAS

バオバン

PAN BAO



すしが好きです。

餃子 GYOZAS

小籠包 MOMOS

ウオック WOK



すしが好きです。

SURTIDOS DE SUSHI

Tradicional

Bandeja Maki 80 piezas

Bandeja Nigiris 45 piezas

Fusión

Bandeja Ibérico 64 piezas



Otros Surtidos

Bandeja Eco 24 piezas

Bandeja Veggie 72 piezas

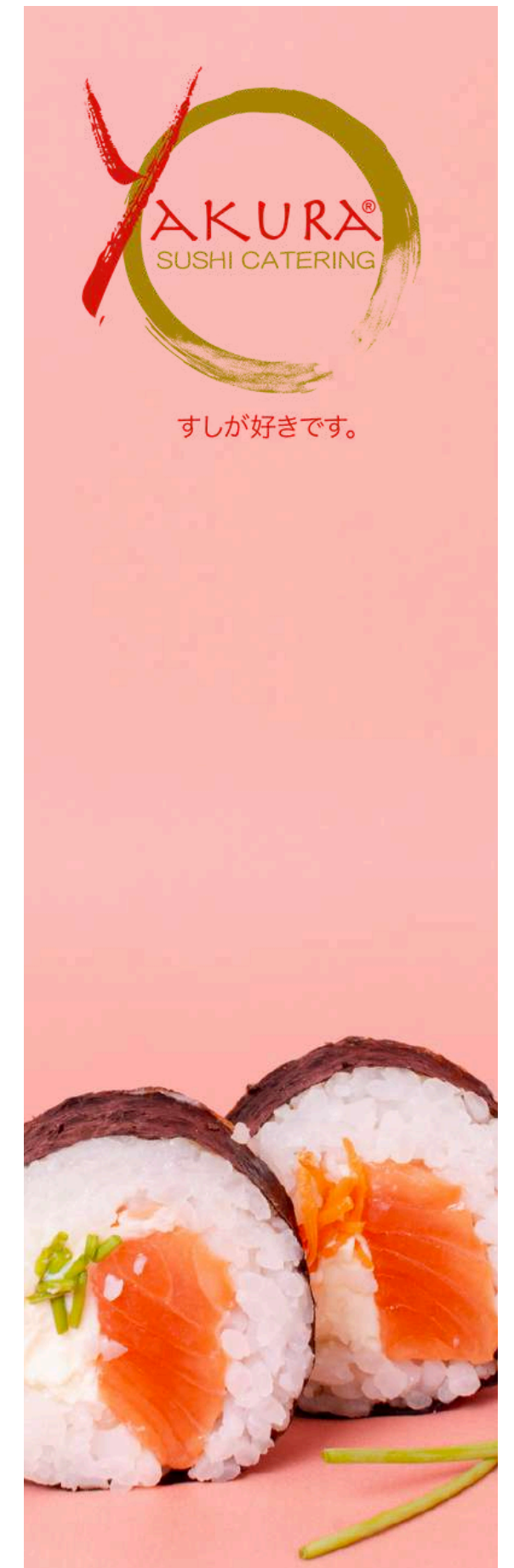
Bandeja Uramaki 56 piezas

Bandeja Variado 65 piezas

Surtido Makis 80 piezas

Surtido Horeca 72 piezas

Surtido Premium 60 piezas



SURTIDOS TRADICIONALES

Bandeja Maki 80 piezas



Hosomaki
pepino



Hosomaki
pulpo cocido
y mayonesa



Hosomaki
atún fresco



Hosomaki
crab stick y
pepino



Hosomaki
salmón

Bandeja Nigiris 45 piezas



Nigiri
pez mantequilla



Nigiri
salmón



Nigiri
gamba ebi

SURTIDO FUSIÓN

Bandeja Ibérico 64 piezas



Uramaki
salchichón
malagueño



Uramaki
virutas de jamón



Uramaki
jamón y queso



OTROS SURTIDOS

Bandeja Eco 24 piezas



Uramaki
atún picante,
pepino y
cebollino



Uramaki
aguacate, pepino,
espárragos y
crema con queso
de cebollino



Maki
pepino

Bandeja Veggie 72 piezas



Uramaki
aguacate, pepino,
espárragos y
crema con queso
de cebollino



Maki
pepino



Hosomaki
pimiento rojo
y zanahoria

Bandeja Uramaki 56 piezas



Futomaki
surimi, aguacate,
pepino, cebollino
y salmón



Uramaki
atún picante,
pepino y cebollino



Uramaki
atún, pepino
y sésamo

OTROS SURTIDOS

Bandeja Variado 65 piezas



Hosomaki
salmón



Hosomaki
atún, pepino
y sésamo



Uramaki
atún picante,
pepino y cebollino



Hosomaki
pepino



Uramaki
surimi, aguacate,
pepino y huevas de
pez volador



Nigiri
salmón



Hosomaki
pulpo cocido
y mayonesa



Uramaki
aguacate, pepino,
espárragos y
crema con queso
de cebollino



Nigiri
pez
mantequilla

OTROS SURTIDOS

Surtido Makis 80 piezas



Hosomaki
salmón



Hosomaki
pulpo cocido
y mayonesa



Hosomaki
crab stick y
pepino



Hosomaki
pepino



Hosomaki
atún fresco



Hosomaki
surimi, tobico naranja
y mayonesa de wasabi



Hosomaki
pimiento
rojo
y zanahoria



Hosomaki
tamago

OTROS SURTIDOS

Surtido Horeca 72 piezas



Uramaki

surimi, aguacate, pepino y huevas de pez volador



Uramaki

surimi, aguacate, pepino y sésamo de colores



Futomaki

surimi, aguacate, pepino, cebollino y salmón



Uramaki

salami, mayonesa de cebollino, aguacate y sésamo



Uramaki

atún picante, pepino y cebollino



Hosomaki

salmón



Uramaki

atún, pepino y sésamo



Uramaki

aguacate, pepino, espárragos y crema con queso de cebollino



Hosomaki

pepino

OTROS SURTIDOS

Surtido Premium 60 piezas



Nigiri
pez mantequilla



Nigiri
atún rojo



Uramaki
surimi, aguacate,
espárrago, cebollino y
cobertura de lechuga



Nigiri
salmón



Nigiri
tortilla japonesa



Futomaki
salmón, atún rojo
y tamago



Nigiri
gamba ebi



Uramaki
gambas, surimi, aguacate,
espárrago, eneldo, sésamo y
cobertura de papel de cristal

ENSALADAS

Alemana

Ali Oli

Arroz Tres Delicias

Bulgur

Cangrejo

Cous Cous

Griega

Italiana

Pollo

Rusa

Taboulé



Ensaladas Japonesas

Arroz con Puerro

Lombarda

Patata Japonesa

Repollo



ENSALADA ALEMANA

Patata, Salchicha,
Cebolla, Pepinillo,
Mostaza, Aceite de
oliva, Vinagre de
manzana y Sal.



ENSALADA ALI OLÍ

Patata, Ali oli,
Perejil, Mayonesa y
Sal.



ARROZ TRES DELICIAS

Arroz, Tomate,
Maíz, Jamón cocido,
Atún y Vinagreta de
encurtidos.



ENSALADA DE BULGUR

Bulgur, Cilantro, Pimiento verde, Cebolla morada, Tomate, Sal y Zumo de limón.



ENSALADA DE CANGREJO

Surimi, Cebolla, Pimiento verde, Pimiento rojo, Maíz, Vinagreta y Sal.



COUS COUS

Cous cous, Pepino, Zanahoria, Hierbabuena, Tomate, Cominos, Cúrcuma, Aceite de girasol y Sal.



ENSALADA GRIEGA

Pasta, Tomate, Cebolla,
Queso, Pepino,
Orégano, Pimiento rojo,
Aceitunas negras,
Vinagreta y Sal.



ENSALADA ITALIANA

Pasta (Farfalle),
Cebolla, Pimiento rojo,
Aceitunas negras,
Pimiento verde,
Vinagreta y Sal.



ENSALADA DE POLLO

Pollo, Piña, Maíz,
Huevo cocido, Col y
Salsa rosa.



ENSALADILLA RUSA

Patata, Atún,
Zanahoria, Mayonesa
y Sal.



TABOULÉ

Trigo tierno, Cebolla
blanca y morada,
Pepino, Pimiento rojo y
amarillo, Sal, Aceite de
oliva, Hierbabuena y
Zumo de limón.



ARROZ CON PUERRO

Arroz, Cebolla blanca, Puerro, Wakame, Soja, Salsa de pescado, Aceite de sésamo, Aceite de oliva, Pimienta y Sal.

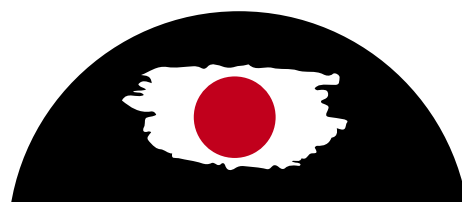


E
N
S
A
L
A
D
A
S

J
A
P
O
N
E
S
A
S

ENSALADA DE LOMBARDA

Lombarda, Cebolla blanca, Zanahoria, Atún, Mostaza, Edamame, Aceite de sésamo, Aceite de oliva, Vinagre de arroz, Sésamo natural, Pimienta y Sal.



ENSALADA DE PATATA JAPONESA

Patata, Cebolla morada, Cebolla blanca, Pepino, Huevo cocido, Mayonesa, Mostaza, Vinagre de arroz, Sésamo negro, Pimienta y Sal.

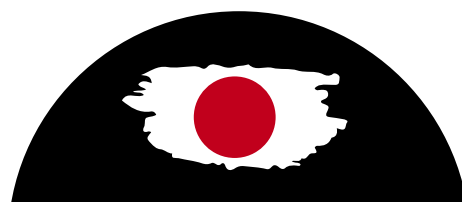


E
N
S
A
L
A
D
A
S

J
A
P
O
N
E
S
A
S

ENSALADA DE REPOLLO

Repollo, Arroz, Wakame, Soja, Salsa de pescado, Vinagre de arroz, Aceite de oliva, Sésamo natural, Pimienta y Sal



PAN BAO

Pollo Teriyaki

Atún

Surimi

Salchichón

Pulpo

Carne Mechada Mojo Picón

Pulled Pork

Carne Mechada BBQ

Pulled Chicken

Pollo y Salsa de Yogurt



PAN BAO POLLO TERIYAKI

Pollo, Mix.
lechuga
primavera y
Salsa teriyaki.

PAN BAO PULPO

Pulpo, Mayonesa,
Espinacas
y Rábano.

PAN BAO SURIMI

Col, Zanahoria,
Surimi y
Mayonesa.

PAN BAO PULLED PORK

Pulled pork,
Col lombarda.

PAN BAO PULLED CHICKEN

Pulled chicken,
Mix. lechuga
primavera.



PAN BAO CARNE MECHADA MOJO PICÓN

Carne mechada,
Mango, Cilantro
y Mojo picón.

PAN BAO SALCHICHÓN

Salchichón,
Mayonesa, Cebolla
morada y Pepino.

PAN BAO CARNE MECHADA BBQ

Carne mechada,
Salsa barbacoa y
Col blanca.

PAN BAO ATÚN

Atún de lata, Mayonesa,
Hierbabuena y Rábano.

PAN BAO POLLO Y SALSA DE YOGURT

Pollo, Salsa de yogurt
y Ensalada fresca

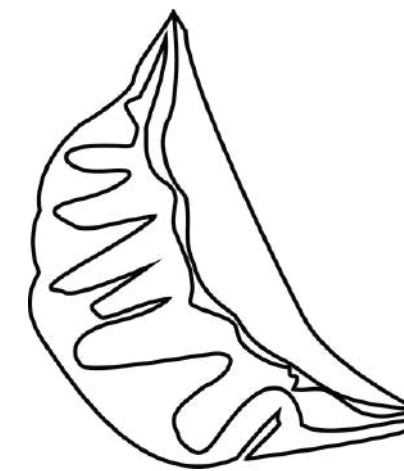
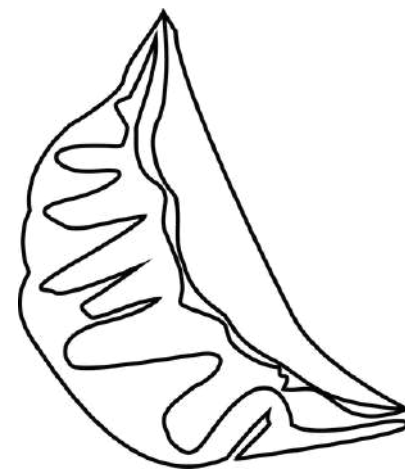


GYOZAS

Verduras

Pollo y verduras

Langostinos y verduras



*Cocina al vapor o fritas



Verduras



Pollo y verduras



Langostinos y verduras

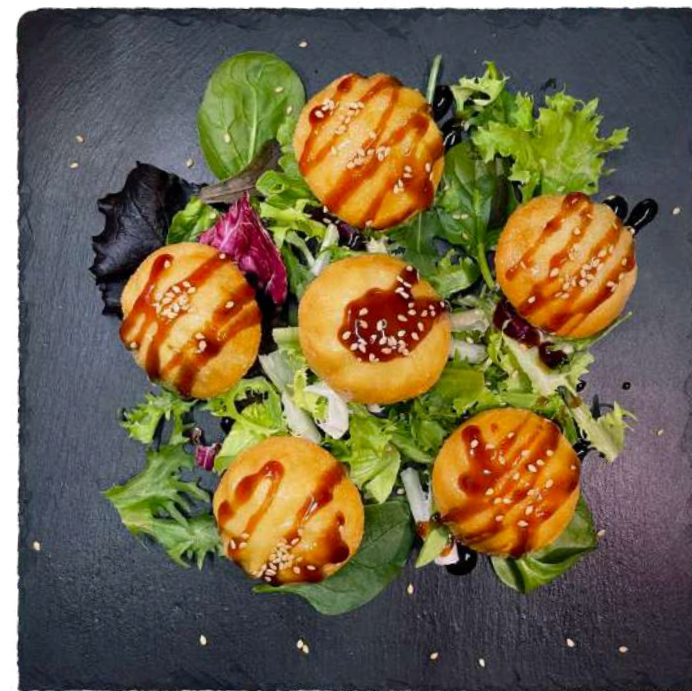
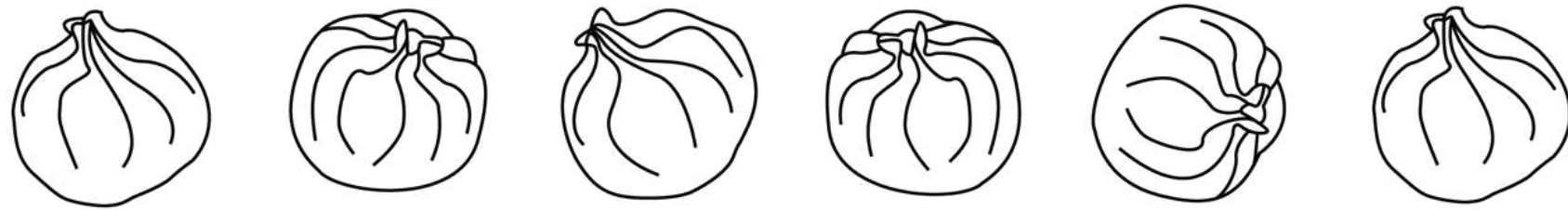


MOMOS (XIAO LONG BAO)

Verduras

Pollo y verduras

Langostinos y verduras



*Cocina al vapor o fritos

WOK

Verduras

Pollo y verduras

Cerdo y verduras

Calamares y verduras

Langostinos y verduras



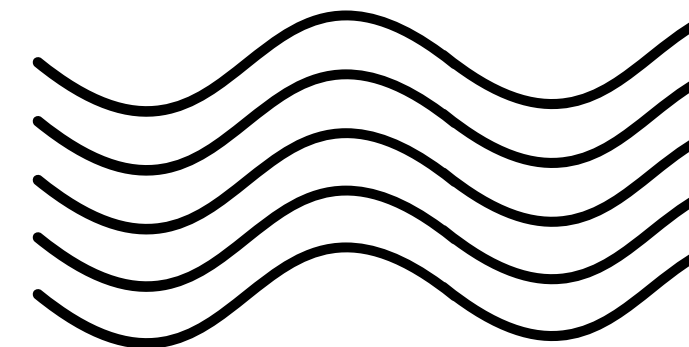
すしが好きです。



Verduras



Pollo y verduras



WOK



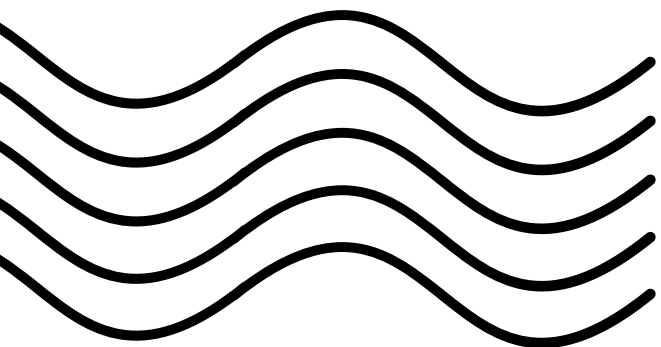
Cerdo y verduras



Calamares y
verduras



Langostinos y
verduras



TACOS Y FAJITAS MEXICANAS





Safrante Specialty Foods, S.A.

Polígono Industrial La Moraga 1-A
29130 Alhaurín de la Torre, Málaga (Spain)

+34 626 525 219 exportacion@safrante.com

+34 615 169 939 gestion@yakura.es

www.safrante.com





SAFRANTE SPECIALTY FOODS



すしが好きです。