

Fiche d'entreprise

| | | | |
|--------------------------------------|--|----------------------|---|
| Nom | Kabushikigaisya Kanagawa | Photo de l'usine |  |
| Nom en anglais | Kanagawa Co.,LTD | | |
| Nom et prénom du/ de la dirigeant(e) | 金川 敏治 (KANAGAWA Toshiharu) | | |
| Adresse | 45-8 Wakahisa-3-chome Minami-ku Fukuoka-City | | |
| Nom et prénom du responsable | 金川 友香 (KANAGAWA Yuka) | | |
| E-mail | gr.yuka.kanagawa@gmail.com | Photo du responsable |  |
| TEL | 092-561-3039 | | |
| FAX | 092-561-3139 | | |
| Site internet | yuzucha-kanagawa.com | | |
| Certificats | Certificat pesticide-free (Japan Chemical Analysis Center) | | |
| Chiffre d'affaire annuel | 3,400,000 yen | | |
| Nombre de salariés | 11 | | |
| Type de transaction | Directe ou Indirecte | | |
| Langues possibles par mail | Japonais | | |
| Langue utilisées pour étiquettes | Anglais, Français | | |
| Importateurs actuels à l'étranger | Aucun | | |
| Présentation de l'entreprise | <p>Nous nous occupons uniquement de yuzu de notre région cultivé à partir de graines. Du lavage jusqu'à l'emballage, tout le travail est effectué à la main. Le yuzu cultivé à partir de graines, c'est à dire qu'il faut attendre 18 ans pour avoir le premier fruit. Pour cette raison, il reste une espèce rare et il possède plus d'éléments nutritifs, son parfum et son goût par rapport à celui qui est cultivé par greffes, que l'on trouve souvent dans le marché. (Celui-ci ne prend que 4-5 ans pour la première récolte.) Puisque notre yuzu est traité par séchage d'infrarouge lointain (IRL) en prenant 7-8 heures, après avoir le laissé dans l'eau plus d'une heure, il reprend son couleur, son arôme, même son texture comme s'il est yuzu frais. Son poids devient 6-7 fois plus léger après le séchage, cela vous permet d'économiser le frais de transport, puis vous facilite la conservation. Une commande à partir d'1,5 kg, nous pouvons modifier le poids par sachet selon votre demande.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> | | |
| Procédé de fabrication | Récolte → Lavage → Séchage → Rondelle → Retirer la pulpe → Trancher de la peau du fruit → Séchage d'IRL → Emballage sous vide | | |

| | | | |
|---|--|---|---|
| Nom de produit | Zeste de yuzu (cultivé à partir de graines, séchage d'infrarouge lointain) | Dimension du produit | |
| Nom de produit en anglais | Natural cultivation pesticide-free seedlings Yuzu peel | Longueur(cm) | 22cm |
| Poids net | 100g (équivalent à 17 ou 18 pièces de Yuzu) | Largeur(cm) | 16cm |
| Quantité par caisse | 10 | Hauteur(cm) | 2cm |
| Lot de commande minimum | 1 caisse | Poids(g) | 108g (Yuzu et sachet) |
| Période de vente | Toute l'année | Dimension de l'emballage | |
| Mode de conservation | Conservation à température ambiante | Longueur(cm) | 30cm |
| Période de conservation après ouverture | Conservation au réfrigérateur ou au congélateur | Largeur(cm) | 23cm |
| Date limite pour consommation/ utilisation optimale du produit | 1 an (avant l'ouverture) | Hauteur(cm) | 11cm |
| Date limite d'utilisation | 1 an (avant l'ouverture) | Poids(g) | 1226g (y compris la boîte) |
| Code JAN | 4582394000812 | Allergènes | |
| Matériaux (contenant/récipient) | Nylon/Polyester (emballage sous vide) | Echantillons | (zeste 20g + poudre10 g) × 40 personnes |
| Matériaux(emballage) | Nylon/Polyester (emballage sous vide) | Meilleure saison | Entre fin novembre et fin janvier |
| Prix CROSS FOODS (HT) | 38000 yen / caisse | Stock disponible | 30kg |
| Présence d'OGM | NON | Livraison | Sous 10 jours |
| Présence de GMS(glutamate monosodique) | NON | Date d'expiration des informations ci-dessous | 1 an |
| Certificat de Pays d'origine | Capable | Analyse de la composition nutritionnelle | INUTILE |
| Analyse radioactive | INUTILE | Analyse des résidus de pesticides | Effectuée |

Matières premières et rapport de mélange

Analyse de la composition

| Matières premières | Pays d'origine | Rapport de mélange | Composition nutritionnelle | Quantité | Méthode d'analyse |
|--------------------|----------------|--------------------|----------------------------|----------|-------------------|
| Yuzu | Japon | 100% | Valeur énergétique | | |
| | | | Lipides | | |
| | | | dont saturés | | |
| | | | Glucides | | |
| | | | dont Sucres | | |
| | | | Protéines | | |
| | | | Sel | | |

| | | |
|-------------------|---|---|
| Photos du produit | Poudre de Yuzu | |
| |  |  |

| | |
|---|---|
| <p>Caractéristique du produit</p> | <p>Nous prenons le plus grand soin pour la préparation de notre yuzu. Nous le lavons un par un à la main, puis le coupons en deux dans le sens transversal après le séchage. En suite, nous avons une façon particulière pour presser le yuzu (✂ <i>pression à l'hémisphère sud</i>) qui nous permet de profiter 17 fois plus de son arôme qu'en général et de fabriquer Yuzusu (jus de yuzu) de qualité qui possède un arôme très raffiné. Nous le pressons, puis retirons sa pulpe, nous tranchons son zeste un par un en 3 mm. Notre zeste de yuzu est enfin prêt après le séchage d'IRL (43-45°) qui prend 7-8 heures. Grâce au séchage à la basse température, le yuzu ne perd pas sa saveur et cela peut se conserver longtemps. Pendant le séchage, en déplaçant sa place à plusieurs reprises, nous réalisons le séchage équilibré. Le poids devient 7-8 fois plus léger qu'avant après le séchage, mais en laissant dans l'eau pendant un certain temps, il reprend son poids, son arôme, sa couleur, ainsi que sa consistance comme s'il est yuzu frais. Le séchage d'IRL permet également de garder des éléments nutritifs comme vitamines. Vous pouvez réduire le zeste de yuzu en poudre pour d'autres utilisations.</p> |
| <p>Type de préparation principale au Japon</p> | <p>Tsukemono(pickles) pour ajouter d'arôme et de couleur Assaisonnement pour vos soupes ou vos fondues Préparation pour vos pains ou vos pâtisseries (ex: pâte de yuzu pour wagashi) Yuzu miso (mélangé avec miso) pour vos dengakus (brochette japonaise) ■ Yuzu sio (mélangé avec de sel) pour assaisonner vos viandes, vos poissons ou vos légumes. ■ Yuzu shichimi (mélangé de sept épices japonais) ■ Infusion</p> |
| <p>Préparation et/ou usage à l'étranger envisageable(s)</p> | <p>■ Plusieurs sortes de préparations culinaires que vous pouvez profiter de son arôme ■ Utilisation comme yuzu frais après avoir laissé le zeste de yuzu dans l'eau ■ Assaisonnement pour vos pâtes ou vos soupes ■ Enrichir vos plats ou vos sauces au niveau de couleur et du goût ■ Préparation pour vos pains ou vos pâtisseries ■ Yuzu sio (mélangé avec de sel) pour assaisonner vos viandes, vos poissons ou vos légumes.</p> |
| <p>Remarques</p> | <p>■ Yuzu bio rare cultivé à partir de graines qui prend 18 ans pour avoir le premier fruit. ■ 1,75 fois plus du goût sucré et 1,6 fois plus de l'aigreur par rapport à celui qui est cultivé par greffes prenant 4-5 ans pour la première récolte. (Selon les statistiques)</p> |