

Negócio e Produtos da Aquicultura

▶ Alimentos para camarões



Graças à nossa experiência e realizações em investigação e desenvolvimento ao longo dos últimos 50 anos, gozamos de uma forte reputação pela qualidade e desempenho dos nossos alimentos para animais.

A nossa linha de produtos está disponível para uma grande variedade de objectivos, como a promoção do crescimento, baixo custo, controlo de infecções e temperaturas elevadas da água durante a estação quente.

Desde as larvas até ao crescimento, oferecemos 13 tamanhos diferentes de ração. Contribuímos para a aquicultura do camarão em todo o mundo.

▶ Alimentos para alevins



Dispomos de uma linha de rações especialmente concebidas para cada tipo de peixe, com base na nossa investigação sobre a palatabilidade e digestibilidade de várias espécies de peixes para produção em maternidade.

Espera-se que melhorem o crescimento, a FCR e a vitalidade, e têm excelentes aplicações.

Departamento de Alimentos

Apresentação dos nossos produtos

 HIGASHIMARU CO., LTD.

▶ Nagasaki Sara Udon (Chop suey japonês)



Nagasaki Sara Udon é um prato de macarrão frito coberto com um molho espesso de vegetais. O Nagasaki Sara Udon da Higashi Foods pode ser facilmente preparado e saboreado na frigideira com ingredientes da casa.

【Macarrão】 Macarrão fino frito e crocante em óleo vegetal
【Sopa】 Sopa em pó Ankake (sabor molho inglês)

Também recomendamos uma receita adaptada para macarrão frito.

Macarrão Crocante Para Salada→



▶ Série de Samurai Ramen



Vegan

UMAMI



Samurai Ramen

¡Queremos que todos desfrutem da comida popular do Japão, RAMEN!
Criamos nosso RAMEN especial.

【Macarrão】 Macarrão Ramen Seco em Palitos
【Sopa】 Sopa líquida à base de missô, molho de soja e sementes de gergelim




Você pode apreciá-lo com confiança, mesmo que haja restrições a ingredientes derivados de produtos de origem animal.

 **MSG**
動物性・魚介類由来原料不使用・酒精無添加
調味料(アミノ酸等)・着色料・保存料不使用
NO ANIMAL • NO FISH • NO MSG • NO ALCOHOL ADDED
NO COLORING • NO PRESERVATIVES


HIGASHIMARU CO., LTD.

20 Igakura, Ijuin-cho, Hioki-shi, Kagoshima 899-2594 JAPÃO
 Telefone: +81-99-273-4653 Fax: +81-99-273-3857

Imagem do Produto**Descrição do produto**

	Nome do produto	Animal free Tonkotsu-fu Kagoshima Ramen 5P
	Peso líquido	78.5 g (macarrão 70 g) × 5 sacos
	Embalagem	(78.5 g × 5 sacos) × (6 × 3 caixas)
	Tamanho de item único (5P)	L 150 × L 180 × A 110 mm, Peso total. 440g
	Tamanho do pacote (3 caixas)	L 345 × L 335 × A 435 mm, Peso total 8.7 Kg
	Data de vencimento	10 meses da data de fabricação
	Código JAN	4976740902774
	Código GTIN	14976740902771
	Informação do produto	A sopa deste Ramen é sabor Tonkotsu (caldo de porco). Neste Ramen não utilizamos matérias-primas de origem animal. Desfrute de ramen japonês com sabor Tonkotsu.
	Nome do produto	Animal free Yakisoba 5P
	Peso líquido	82.0 g (macarrão 75 g) × 5 sacos
	Embalagem	(82.0 g × 5 sacos) × (6 × 3 caixas)
	Tamanho de item único (5P)	L 150 × L 180 × A 110 mm, Peso total 455 g
	Tamanho do pacote (3 caixas)	L 345 × L 335 × A 435 mm, Peso total 9.0 kg
	Data de vencimento	10 meses da data de fabricação
	Código JAN	4976740903528
	Código GTIN	14976740903525
	Informação do produto	O molho japonês de Yakisoba é um prato básico na comida caseira e em restaurantes. Além disso, pode ser cozido em uma única frigideira de ferro fundido e o procedimento é simples, o que o torna útil também para barracas de comida e festas escolares. É uma comida popular em vários lugares do Japão.
	Nome do produto	Kagoshima Ramen-tei Tonkotsu flavor 160g
	Peso líquido	160 g (macarrão 140 g)
	Embalagem	160 g × 24 sacos
	Tamanho de item único (5P)	L 230 × L 75 × A 22 mm / 167 g
	Tamanho do pacote (3 caixas)	L 395 × L 220 × A 99 mm / 4.29 kg
	Data de vencimento	1 ano da data de fabricação
	Código JAN	4976740900275
	Código GTIN	14976740900272
	Informação do produto	Ramen autêntico com sabor de Tonkotsu, riqueza e sabor. O macarrão não está frito. Desfrute da mesma textura macia e mastigável do macarrão fresco. A data de validade é de um ano e é adequado para armazenamento a longo prazo.