

WIR LIEFERN EIN STÜCK NATUR



AgroDirect
FOOD TRADING · WHOLESALE

FRISCHER WASABI

FRISCHER JAPANISCHER WASABI

AgroDirect und frischer Wasabi sind unzertrennlich miteinander verbunden. Unabhängig von unseren anderen Produkten ist frischer Wasabi unser Kernprodukt. Hierfür sind wir bekannt.

Die Geschichte des Wasabi (Wasabi Japonica) beginnt vor über 1000 Jahren in Japan.

DIE KULTIVIERUNG

Die Kultivierung von hochwertigem japanischen Wasabi erfolgt ausschließlich durch den aufwändigen Frischwasseranbau in den höher gelegenen Bergregionen Japans. Frisches Quellwasser mit seiner speziellen Nährstoffzusammensetzung wird hierfür genutzt. Die Pflanze gedeiht auf diese Weise frei von Dünger und Pestiziden. Auch klimatische Faktoren spielen für das Wachstum eine wichtige Rolle.

Der Anbau ist sehr anspruchsvoll. In Japan gibt es mehrere Anbauregionen. Wasabi aus den Bergregionen in Shizuoka und Nagano sind hierbei von besonderer Güte.

Wir arbeiten in diesen beiden Präfekturen mit den renommiertesten Anbauern zusammen, um den besten Wasabi liefern zu können.



DER GESCHMACK

Frisch geriebener echter Wasabi hat einen scharf-pikanten, aromatischen und fruchtigen Geschmack. Er betont das Aroma der Speisen und ist nicht zu vergleichen mit künstlich hergestellten Fertigprodukten.

Wasabi harmoniert mit vielen Gerichten – nicht nur zu Sushi/Sashimi.



UNSER TIPP

Wasabi und Sashimi



Wasabi und Sushi



Wagyu mit Ponzu-Soße u. frischem Wasabi



ÜBER UNS

Die Gründung von AgroDirect erfolgte im Jahr 2010.

Thomas Bick, Dipl.-Kfm. (ehemals Banker) wurde durch in Japan lebende Freunde inspiriert und verliebte sich in das Land und die japanische Esskultur (Washoku).

AgroDirect etablierte sich über die Jahre als Importeur und Handelsunternehmen von erstklassigen und sehr exklusiven japanischen Lebensmitteln, welche die traditionelle japanische Esskultur verkörpern.

Wir liefern das ganz Besondere aus Japan!

Unsere Produkte werden von traditionsreichen Erzeugern hergestellt, bzw. angebaut.

Wir kennen unsere Lieferanten und pflegen die Beziehungen zu unseren Produzenten und Kooperations-Farmern. Auch haben wir gute Kontakte zu japanischen Präfekturen.

Durch regelmäßige Besuche in Japan wird der interkulturelle Austausch gefördert. Bei Promotions-Veranstaltungen in Europa mit den Produzenten/Lieferanten aus Japan besteht die Möglichkeit die „Menschen“, hinter den Produkten kennenzulernen.

AgroDirect ist besonders für frischen japanischen Wasabi bekannt. Über die Jahre wurde die Produktpalette sukzessive erweitert. Seit einiger Zeit werden – in überschaubarem Umfang – auch einige begleitende Produkte angeboten, die nicht japanischen Ursprungs sind.

EUROPAWEITER VERTRIEB

AgroDirect beliefert primär Feinkost-Großhändler, Hotels- und eine Vielzahl der besten japanischen Spitzen-Restaurants in ganz Europa.

AgroDirect
FOOD TRADING · WHOLESALE



SIAL Messe Paris – Japan Pavilion



Wasabi: Quellwasseranbau in Shizuoka



Yamaroku Soy Sauce/Shodoshima Island JP

FRISCHER WASABI

FRISCHER JAPANISCHER WASABI

AgroDirect und frischer Wasabi sind unzertrennlich miteinander verbunden. Unabhängig von unseren anderen Produkten ist frischer Wasabi unser Kernprodukt. Hierfür sind wir bekannt.

Die Geschichte des Wasabi (Wasabi Japonica) beginnt vor über 1000 Jahren in Japan.

DIE KULTIVIERUNG

Die Kultivierung von hochwertigem japanischen Wasabi erfolgt ausschließlich durch den aufwändigen Frischwasseranbau in den höher gelegenen Bergregionen Japans. Frisches Quellwasser mit seiner speziellen Nährstoffzusammensetzung wird hierfür genutzt. Die Pflanze gedeiht auf diese Weise frei von Dünger und Pestiziden. Auch klimatische Faktoren spielen für das Wachstum eine wichtige Rolle.

Der Anbau ist sehr anspruchsvoll. In Japan gibt es mehrere Anbauregionen. Wasabi aus den Bergregionen in Shizuoka und Nagano sind hierbei von besonderer Güte.

Wir arbeiten in diesen beiden Präfekturen mit den renommiertesten Anbauern zusammen, um nur den besten Wasabi liefern zu können.



DER GESCHMACK

Frisch geriebener echter Wasabi hat einen scharf-pikanten, aromatischen und fruchtigen Geschmack. Er betont das Aroma der Speisen und ist nicht zu vergleichen mit künstlich hergestellten Fertigprodukten.

Wasabi harmoniert mit vielen Gerichten – nicht nur zu Sushi/Sashimi.



UNSER TIPP

Wasabi und Sashimi



Wasabi und Sushi



Wagyu mit Ponzu-Soße u. frischem Wasabi



3B



UMIBUDO (SEA CAVIAR)

Die Alge besitzt keine Blätter, sondern Bläschen, in Ihrer Optik und Textur an Kaviar erinnernd. Geerntet werden Sie im süd-japanischen Meer. Sie zerplatzen im Mund und entfalten den geballten Geschmack des Meeres.



1A. SHISOBLÄTTER (OHBA) / 1B. SHISOBLÜTEN (HANAHOJISO)

Beide Pflanzenteile sind in der gehobenen japanischen Küche sehr beliebt. Das Aroma ist in den Blüten stärker und komplexer ausgeprägt als in den Blättern.

Geschmack: Eine Komposition aus Minze, Zimt, Koriander und Basilikum.

Anwendung: Analog zu Küchenkräutern – für den Hauch Japan.

2. MYOGA

Als Myoga-Ingwer bezeichnet, handelt es sich hierbei um die Knospen einer speziell in Japan vorkommenden Ingwergattung.

Geschmack: Sanfte Ingweraromen, milde, zwiebelartige Nuancen. Erfischend.

Anwendung: Aufgeschnitten, zur Garnierung, als Beilage. **Tipp:** Myoga-Tempura

3A. SANSHO PFEFFER / 3B. SANSHO BLÄTTER (KINOME)

Sansho – wohl das älteste japanische Gewürz überhaupt (Jomon-Zeitalter bis 300 vor Christus). Gehört botanisch nicht zur Gruppe der Pfeffergewürze.

Geschmack: Zitrusartig, warmes Pfeffer-Finish. Prickelndes Zungengefühl. (3A)

Anwendung: Zu gegrilltem Fleisch und Fisch. **Tipp:** Frischer Sansho/Foie Gras

JAPAN EXKLUSIV



JAPAN EXKLUSIV



BANDOS YUZUSAFT / SUDACHISAFT, je 150 ml
100 % Frucht. Hochwertig und frisch. Lagerung auch ungeöffnet im Kühlschrank. Ohne Zusatzstoffe.

YUZU (Citrus Junos), oder japanische Zitrone ist landestypisch für Japan. Es werden die Schale, das Fruchtfleisch und der Saft genutzt. Hochkomplexes Zitrusaroma, mit Noten von Limette, Mandarine und Grapefruit. Beliebt in der feinen Küche. Die Einsatzmöglichkeiten sind nahezu grenzenlos.

SUDACHI – ein Vertreter der japanischen Zitrusfrüchte. Sudachi kann als „Essig-Frucht“ aus dem japanischen übersetzt werden. **Tipp:** einige Spritzer des Saftes über gegrillten oder rohen Fisch reduziert den Fischgeruch. Sorgt für einen würzigen, erfrischenden und angenehmen Geschmack.

YAMAROKUS „BESONDERE“ SOJASOSSE, 145 ml (Tsurubishio/4-jährig)

Traditionelle Herstellung. Wird in Zedernholz-Fässern für bis zu 4 Jahre gereift, hierdurch erhält die Sojasoße ein sehr intensives Aroma mit viel „UMAMI“. Ohne stechenden Salzgeschmack, wie bei vielen der Industrieprodukte. Yamarokus Soja-soße findet international große Anerkennung.

YAMAROKUS PONZU-SOSSE, 145 ml
Vereinigt den Geschmack der hochwertigen Sojasoße in Verbindung mit Zitrusnoten (Yuzu/Sudachi) und Zutaten wie Bonito-Fisch-Extrakt. Eine japanische Würzsoße, hervorragend geeignet für Fleisch-, Fischgerichte, Salate, Suppen und mehr.

PARTNER



T. Bick und CEO K. Oya (Wagyu Master Europe)



FLEISCH – NUR DAS BESTE!

WAGYU MASTER EUROPE als Importeur von japanischem Wagyu der höchsten Qualitätsstufe.

WAGYU MASTER EUROPE

UNS GEFÄLLT

IRISHES DRY-AGED BEEF VON JOHN STONE
Mit Erfahrung von über 100 Jahren im Bereich
Trockenreifung.



IN DIESER BROSCHÜRE ZEIGEN WIR NUR EINE AUSWAHL UNSERER PRODUKTPALETTE.
SPRECHEN SIE UNS AN, UM UNSERE KOMPLETTE PRODUKTLISTE ZU ERHALTEN.

KONTAKT

AgroDirect

Groß- und Einzelhandel mit Lebensmitteln

Thomas Bick · Dipl.-Kfm. (FH)

Bergweg 19 · 63322 Rödermark · Germany

info@agrodirect.de · www.agrodirect.de

Tel. +49 (0) 6074.7286828 · Fax +49 (0) 6074.7285268

AgroDirect
FOOD TRADING · WHOLESALE