



KATALOG
DLA GASTRONOMII
粘性业务



**Lepimy prawdopodobnie
najpyszniejsze kluski azjatyckie po tej
stronie Jangcy. Używamy do tego
oryginalnych składników, trzymając
się receptur syczuańskich mistrzyń
i mistrzów kuchni, którzy przyrządzają
i komponują nasze dim sumy. Dlatego
smakują jak wieczór na nocnym targu
w Xi'an, choć robimy je nad Wisłą.**



XIAO LONG BAO

	wieprzowina, świeża kolendra i szczypior
	wołowina i prażone chili
6	NOWOŚĆ: XIAO VEGAN
	Xiao Vegan – wegańska niewieprzowina z kolendrą (bez bulionu)
	Xiao Vegan – wegańska niewołowina gochujang (bez bulionu)

Produkt głęboko mrożony.
Nie zamrażać powtórnie.
Przechowywać w temperaturze
nie wyższej niż -18° C

Pierozki w formie sakiewki z delikat-
nego i cienkiego ciasta. Wypełnione
aromatycznym farszem na bazie
tradycyjnego bulionu, lub bez bulionu
w wersji vegan.

Pochodzą z szanghajskiej dzielnicy Jiading. Aby dopełnić
ich smaku polej pierożki czarnym octem ryżowym
z kawałkami imbiru lub olejem chili.



小
笼
包



Pierogi z pszenicy i wody. Cienkie jak papier, delikatne i przejrzyste. Jak bryza znad rzeki czarnego smoka.

Jiaozi charakteryzują się delikatnym i ciekim ciastem stworzonym z połączenia najprostszych składników – mąki pszennej i wody. Farsze przygotowane wyłącznie przy użyciu oryginalnych przypraw chińskich sprawiają, że po ich skosztowaniu przenosimy się wprost na ulice Harbinu.

Produkt głęboko mrożony.
Nie zamrażać powtórnie.
Przechowywać w temperaturze nie wyższej niż -18° C

kurczak hoisin z pak choyem

- naturalne
- żółte

wołowina, por i marchewka

- naturalne
- czerwone

wołowina chili

- naturalne
- czerwone

wieprzowina i krewetki

- naturalne
- czarne

wieprzowina i świeża kolendra

- naturalne
- pomarańczowe

kaczka i pomarańcze

dynia i grzyby mun vegan

- pomarańczowe

szpinak z serem vege

- naturalne
- zielone



PIEROŻKI RĘCZNIE LEPIONE

JIAOZI
kurczak hoisin z pak choyem naturalne żółte
indyk z grzybami mun
kaczka z pomarańczami
wołowina chili
wołowina, por i marchewka
naturalne czerwone
wieprzowina i świeża kolendra
naturalne pomarańczowe
wieprzowina z krewetkami
naturalne czarne
wieprzowina z grzybami shiitake
szpinak z serem vege
naturalne zielone

grzybki mun, shiitake, ciecierzycyca i tofu vegan
soczewica, cukinia i marchewka
owoce z nutellą (banan, jabłko, truskawki) vegan
warzywa z makaronem sojowym i jajkiem
seler naciowy z krewetkami
tofu z warzywami vegan
dynia, por i grzybki mun vegan
z kurczakiem kimchi
z kurczakiem i tajską bazylią

WON TON
tradycyjne won tony z wieprzowiną



Ręcznie lepione pierożki jiaozi. Delikatne ciasto, które staje się przejrzyste podczas gotowania na parze. Perfekcyjne w każdym detalu pierożki o autentycznym smaku, tak jakby robiła je Twoja babcia z Yunnan.

Produkt głęboko mrożony.
Nie zamrażać powtórnie.
Przechowywać w temperaturze nie wyższej niż -18° C

Czy nasze ręcznie lepione pierożki smakują jak wiosenna ucieczka do Kantonu? Owszem. Czy są tak delikatne i puszyste, że napisano o nich haiku? Być może.



Baozi

16

Ulubione bułeczki w Chinach, serwowane jako codzienna przekąska lub kluczowy składnik śniadań. Poza tym jest to bao z nadzieniem, tylko udaje pieroga.

Baozi, lub po prostu bao, to drożdżowa bułeczka wypełniona farszem, który różni się w zależności od regionu, z którego pochodzi. Nadzienia z grillowaną wieprzowiną char siu oraz z warzywami królują w Kantonie. Baozi przygotowuje się na parze i podaje w tradycyjnych bambusowych koszach.

wieprzowina kimchi

wieprzowina char siu

kaczka i pomarańcze

kurczak hoisin

wołowina

warzywa po kantońsku vegan

kokos z marakują (słodkie) vege

bez nadzienia vegan

rozmiary

M	około 25 g	L	około 35 g
---	---------------	---	---------------

Produkt głęboko mrożony.
Nie zamrażać повторно.
Przechowywać w temperaturze
nie wyższej niż -18° C

包子

17





HAR GOW

20

krewetki i pędy bambusa

wieprzowina i świeża kolendra

warzywa, tofu i grzyby shiitake

vegan

szpinak z serem

vege

Klasyczna kantońska przekąska o pofałdowanym jak jedwab cieście, które w trakcie gotowania na parze staje się przezroczyste. Słowo „har gow” po kantońsku oznacza także suknię ślubną.

W skład ciasta wchodzi mąka ryżowa. Dzięki temu podczas gotowania na parze ciasto pierożka har gow staje się przejrzyste i kleiste, odkrywając swoje nadzienie na bazie krewetek, pędów bambusa, wieprzowiny lub innych orientalnych dodatków.

Produkt głęboko mrożony.
Nie zamrażać powtórnie.
Przechowywać w temperaturze
nie wyższej niż -18° C

蝦餃

21





GUA BAO

刈包

jasna

ciemna

rozmiary

M	50–60 g	L	80–90 g
---	---------	---	---------

Puszysta drożdżowa bułeczka do odgrzania na parze. Wyjechawszy z pieców prowincji Fujian bułeczki bao zawładnęły talerzami od Singapuru po japoński streetfood.

Pojedyncza bułeczka najczęściej jest lekko spłaszczona i posiada poziomy fałd, który po otwarciu wygląda jak miejsce przecięcia. Można je łączyć z różnymi dodatkami – zarówno roślinnymi jak i mięsnymi. Absolutny klasyk to bao z długo pieczonym boczkiem lub panierowanym bakłażanem w słodko-pikantnym sosie hoisin, ze świeżą kolendrą i siekanymi orzeszkami ziemnymi.

Produkt głęboko mrożony.
Nie zamrażać повторно.
Przechowywać w temperaturze nie wyższej niż -18° C



FARSZE DO BAO

26

W ofercie mamy przepyszne farsze
do bułeczek gua bao, przygotowane
według naszych oryginalnych receptur:

kurczak szarpany teriyaki

boczek sous vide w sosie hoisin

wołowina sous vide

tofu smażone (deep-fried) vegan

Gua Bao z kurczakiem hoisin, słodkim
sosem chili, sezamem i świeżymi ziołami



27

UDON

28

Gruby i sprężysty makaron udon. Mówi się, że jak masz dobry udon to masz już właściwie wszystko.

Polej go bulionem lub gorącym olejem chili, dodaj ulubiony topping i rozpuść się w chmurce japońskiego comfort foodu. Ten pyszny i sycący makaron jest powszechnie kojarzony z Japonią, gdzie dotarł z Chin. Na ciepło docenisz go zimą, na zimno – latem.

porcje 130 g

Produkt głęboko mrożony.
Nie zamrażać powtórnie.
Przechowywać w temperaturze
nie wyższej niż -18° C

うどん



29





RAMEN

32

Tradycyjny japoński makaron oraz powód, dla którego polska młodzież wychodząc od babci idzie prosto do ramen shopu. Nasze najlepsze kluski lepimy z japońskiej mąki Nisshin Seifun, soli i wody alkaicznej. Jedząc ramen należy siorbać i mlaskać.

ramen premium z japońskiej mąki Nisshin Seifun

porcje

M	125 g	L	150 g
----------	-------	----------	-------

ramen standard

porcje 140 g

Produkt głęboko mrożony.
Nie zamrażać повторно.
Przechowywać w temperaturze
nie wyższej niż -18° C

拉麵



33



Ramen w przejrzystym bulionie shoyu
z marynowanym jajkiem, palonym
pomidorem, dymką i grzybkami enoki



JAK PAKUJEMY NASZE PRODUKTY

36

OPAKOWANIE DUŻE FOLIOWE				OPAKOWANIE ŚREDNIE KARTONOWE			
	liczba sztuk w opakowaniu	waga (kg)	liczba opakowań na palecie		liczba sztuk w kartonie	waga (kg)	liczba kartonów na palecie
Jiaozi	250	5,75	90	Jiaozi	130	3	100
Baozi	M 200 L 150	M 5,2 L 5,45	90	Baozi	M 120 L 86	3	100
Har Gow	250	6,4	90	Har Gow	120	3	160
Xiao Long Bao	250	6,25	90	Xiao Long Bao	120	3	160
Gua bao	M 66–80 L 44–50	4	90	Gua bao	M 34–39 L 23–25	2	100
Ramen	—	—	—	Ramen	28 x 140 g	3,92	100
Ramen (Nisshin Seifun)	—	—	—	Ramen (Nisshin Seifun)	16 x 125 g 16 x 150 g	2 2,4	160
Udon	—	—	—	Udon	16 x 130 g	2,08	160

SOSY I BAZY DO SATATEK

Sos do pierogów (koncentrat)

Sos do pierogów w saszetkach

łagodny | ostry

Sos do zupy Won ton

Sos do sałatki z ogórków

Sos do sałatki z wakame

Pasta miso jasna

Zupa pikantno-kwaśna

Sos ostrý

Sos hoisin

Sos teriyaki

Sos kimchi

Pasta Tom Kha

Pasta tom yum

Olej sezamowy

Ocet chiński

Sos chili słodki

Sos sezamowy

Sos sriracha mayo



W ofercie mamy skomponowane przez naszych szefów kuchni gotowe sosy do sałatek. Dodaj świeże składniki, polej naszym sosem i klasyk gotowy!

Nasze sosy, zupy, octy i oleje smakowe tworzymy z wysokogatunkowych oryginalnych składników.

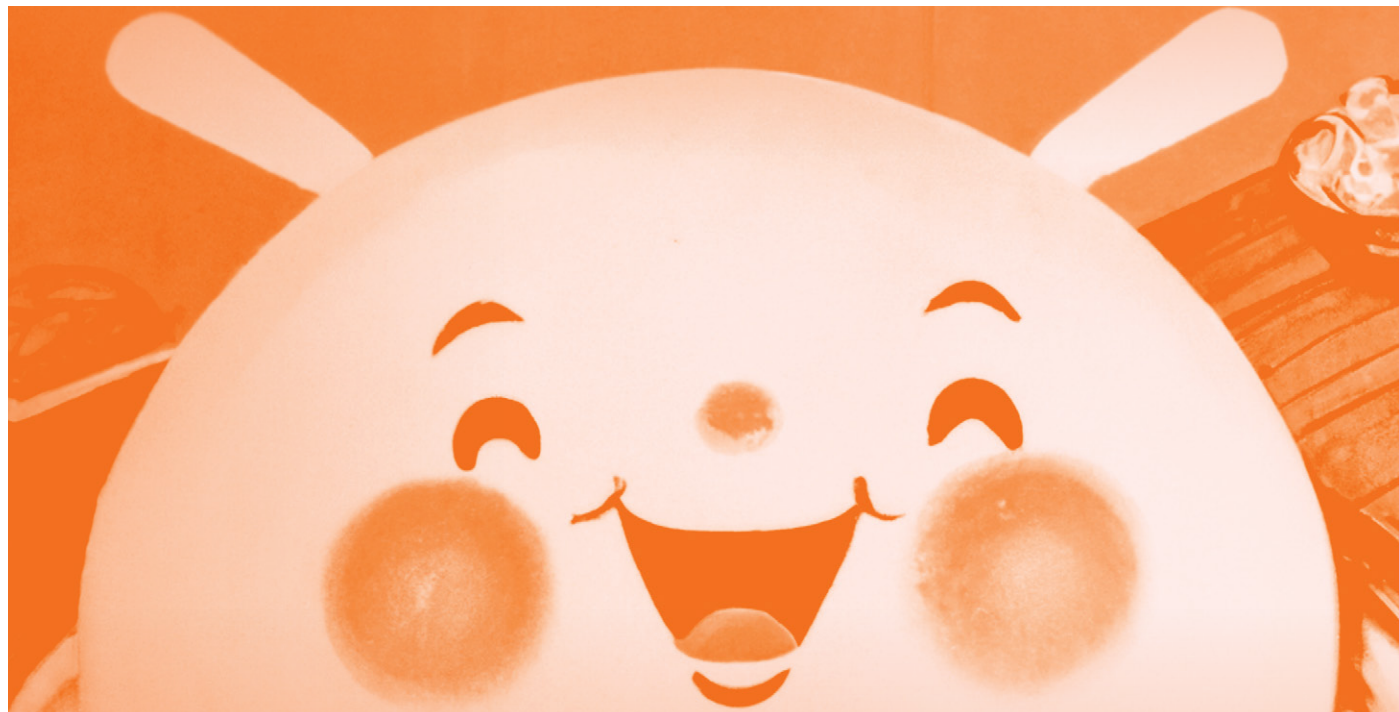
KONTAKT

Napisz do nas, aby otrzymać
bezpłatne konto klienta i składać
zamówienia online!

→ witam@stickybusiness.pl

→ stickybusiness.pl

40



Numer kontaktowy +48 537 822 122

Przedstawiciel
ds. kluczowych klientów
hurtowych

Grzegorz Gawron
grzegorz@stickybusiness.pl
+48 667 282 842

Reklama i marketing

Patrycja Bobek
patrycja@stickybusiness.pl

Logistyka i utrzymanie
ruchu

Maciej Bicki
maciej@stickybusiness.pl

Dział
technologiczny

Piotr Pilarski
piotr@stickybusiness.pl



Nasze produkty
znajdziesz w:

Kuchnie Świata
Makro
Para Bar
KPS Food
Bidfood Farutex

Dane firmy

Grupa DSP Sp. z o. o.
ul. Koźmińskiego 33
05-170 Zakroczym
NIP 5311715583



Obserwuj nas na
social mediach:
[@stickybusiness.ciapciap](https://www.instagram.com/stickybusiness.ciapciap)

Haiku nr 7

Dotyk jedwabiu,
Pysznie otulony snem,
jeden ciepły kęs



粘性业务

