



SANKOU
ASIAN FOOD

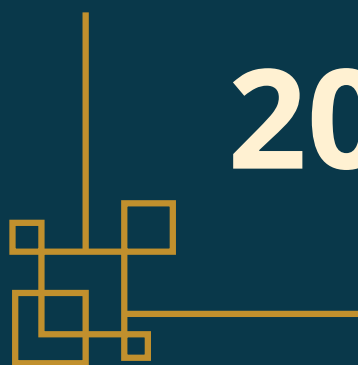
西班牙三口食品有限公司

PRODUCTOS
ELABORADOS EN
NUESTRA COCINA
CENTRAL

中央厨房 预制菜供应

2026

CATALOGO
产品手册





SANKOU
ASIAN FOOD



MODERNIZA TU MENÚ, SÚMATE A LA MODA DE LA COCINA ASIÁTICA

加入亚洲美食潮流 让您的菜单更时尚

Mandarin Gourmet te ofrece un amplio catálogo de dim sum y pastas frescas para tu menú.

- TAPAS SALUDABLES Y A LA MODA
- FÁCIL PREPARACIÓN DIRECTAMENTE DEL CONGELADOR
- EXCELENTE OPINIÓN DE LOS CLIENTES
- GRAN VARIEDAD DE PRODUCTOS, ADAPTABLES A TU ESTILO

WWW.SANKOU.ES




SANKOU
ASIAN FOOD
三口食品



ÍNDICE 目录

• Perfil de la Empresa - 企业简介.....	01
• Dim Sum al Vapor - 蒸点.....	06
• Dim Sum Clásico a la Plancha - 煎制点心.....	15
• Tallarines Frescos - 新鲜面条.....	24
• Pan - 发面制品.....	28
• Dulce - 甜品.....	34
• Otros Dim Sum - 其他点心.....	42
• Carne Precocinada - 预制肉食.....	48
• Salsas Caseras - 自制酱料.....	59
• Información de contacto - 其他信息.....	61

企业介绍



三口食品是西班牙康泰集团旗下的重要食品品牌。

康泰集团深耕旅游、餐饮与食品行业，旗下拥有三口食品厂、西班牙康泰旅行社、外滩一号餐厅、东方之珠餐厅等多个知名业务板块。

三口食品源于创始人对中华美食的热爱与传承的执着。早在2008年，康泰集团便敏锐地意识到西班牙缺乏真正高水准的中餐，遂在马德里高档区域投资打造了高端中餐厅“外滩一号”。历经多年用心经营，外滩一号已成为西班牙乃至欧洲正宗中餐的标杆品牌。2021年，公司再度重金投入，在马德里另一高档区域开设“东方之珠”餐厅，延续并拓展了外滩一号的成功模式，广受中外宾客的好评。

两家餐厅以面食点心见长，广式与淮阳风味并重，手工精制、口味地道。为满足日益增长的市场需求，公司决定将传统手艺产业化，选址马德里郊区建设了三口食品厂。

三口食品厂占地4000平方米，目前已启用2000平方米，二期工程正在建设中。产品线涵盖广式点心、淮阳点心、日本面食及中日式肉类预



制菜，致力于为欧洲各类餐厅提供高品质、标准化的后厨解决方案，有效缓解当地厨师资源紧缺的问题。品牌名称“三口食品”，寓意“三口成品”，象征企业对品质的坚守与传承。



工厂由来自上海和广州的资深点心师领衔，沿用传统配方，严选本地优质食材，结合现代化卫生标准，只需数分钟加工，便可快速出品，既适合家庭使用，更是餐饮经营的理想选择。

目前产品除供应西班牙本地客户外，已出口至英国、法国、意大利、葡萄牙、奥地利、荷兰等多个欧洲国家。为提升产能与效率，公司持续加大设备投入：2024年4月，引入日本自动化设备，实现了小笼包、煎包、锅贴等产品的大批量生产，并在市场中具备了显著价格优势；2025年3月，面条生产线正式投产，可生产日式拉面、油泼面、手打面等多种面食，进一步丰富产品矩阵，拓宽市场空间。

随着市场的不断拓展与自动化水平的提升，三口食品厂发展势头强劲。我们坚信，凭借专业团队与技术创新，三口食品必将成长为具有欧洲影响力的中式食品品牌！

Perfil de la empresa

SANKOU ASIAN FOOD es una marca clave del sector alimentario perteneciente al grupo Kangtai, con sede en España, que opera en los sectores de turismo, restauración y alimentación. El grupo cuenta con la fábrica de alimentos Sankou Food Factory, la agencia de viajes Kangtai Travel Spain, el restaurante Bund No.1 y el restaurante Kōkōchin.



SANKOU ASIAN FOOD nace de la pasión del fundador por la cocina china y su compromiso con su difusión en Europa. Ya en 2008, el Grupo Kangtai detectó la ausencia de restaurantes chinos auténticos y de alta gama en España, e invirtió considerablemente en la creación del Bund No.1, un restaurante de lujo con estilo de villa-jardín china ubicado en una zona exclusiva de Madrid. Tras años de gestión meticulosa, Bund No.1 se ha convertido en un referente de la cocina china auténtica tanto en España como en Europa.

En 2021, el grupo lanzó un nuevo restaurante de alta gama, el Kōkōchin Restaurant, en otra prestigiosa zona de Madrid, continuando con el exitoso modelo del Bund No.1 y recibiendo elogios generalizados por parte de comensales locales e internacionales.

Perfil de la empresa



Los dim sum y los fideos se han convertido en especialidades emblemáticas de ambos restaurantes. Comprometida con la artesanía tradicional y las técnicas culinarias refinadas, la empresa se especializa en dim sum de estilo Huaiyang y cantonés, muy apreciados por los clientes. Debido a la gran demanda del mercado —y a la escasez de dim sum auténticos y de calidad— el Grupo Kangtai fundó la Sankou Food Factory en las afueras de Madrid tras un exhaustivo proceso de investigación e inversión.

La fábrica cuenta con una superficie de 4.000 metros cuadrados, de los cuales 2.000 ya están en funcionamiento, y la segunda fase se encuentra en desarrollo. Su gama de productos incluye dim sum cantonés y Huaiyang, fideos al estilo japonés y platos preparados tanto chinos como japoneses. Sankou tiene como objetivo convertirse en un proveedor integral de soluciones para cocinas de restaurantes informales en toda Europa, ayudando a paliar la escasez de chefs cualificados.

El nombre “Sankou” simboliza su filosofía central: el carácter chino “品” (Pin), que representa el sabor, la calidad y el producto, reflejando nuestro compromiso de ofrecer dim sum auténticos y deliciosos, que los clientes puedan disfrutar con total confianza.



Perfil de la empresa



Dirigida por chefs expertos de dim sum provenientes de Shanghái y Cantón, Sankou sigue recetas tradicionales, selecciona cuidadosamente a sus proveedores y utiliza solo ingredientes locales frescos y de alta calidad. Todos los productos se elaboran bajo estrictos estándares de higiene, lo que permite una preparación rápida y sencilla, ideal tanto para el hogar como para cocinas profesionales.

Además de servir a clientes en toda España, Sankou exporta sus productos a varios mercados europeos, incluyendo Reino Unido, Francia, Italia, Portugal, Austria y Países Bajos. La empresa está expandiendo activamente su capacidad de producción automatizada.



En abril de 2024, se incorporaron máquinas japonesas para la producción de xiaolongbao, baos al vapor, baos fritos y gyozas, lo que aumentó significativamente la capacidad de producción y fortaleció la competitividad de la marca en términos de precios. En marzo de 2025, se añadió una línea de producción de fideos, permitiendo la elaboración de una variedad de tipos como ramen japonés, fideos anchos estilo Shanxi y fideos cortados a cuchillo.

Con un mercado en expansión y una inversión constante en automatización, la fábrica de alimentos Sankou tiene un futuro prometedor. Respaldados por un equipo profesional y un espíritu de innovación, estamos seguros de nuestra capacidad para consolidar a Sankou Foods como una marca de referencia en la alimentación china en Europa.



SANKOU
ASIAN FOOD

DIMSUM AL VAPOR 蒸点

UN AMPLIO CATÁLOGO DE DIM SUM AL VAPOR PARA OFRECER TAPAS **SALUDABLES**, SIN FREÍR, **FÁCILES** DE PREPARAR Y CON UN **SABOR** EXCELENTE.

蒸类点心目录

提供味美、健康、便捷、无需油炸的产品

- Xialongbao 上海小笼包
- Bao de Cristal (sin gluten) 水晶包*无麸质
- Shaomai Shanghainés 沪式烧卖
- Shaomai Cantonés 广式烧卖
- El Rey de Hakao Cantonés 广式虾饺
- El Rey de Hakao con cilantro 香茜虾饺
- Jade de Seta 珍菇饺
- Gran Jiaozi de Ternera con Pate de Foie 牛肉鹅肝饺

También proporcionamos vaporeras de bambú
我们也提供竹蒸笼，详情咨询客服

WWW.SANKOU.ES

XIAOLONGBAO SHANGHAINÉS 上海灌汤小笼包系列

UNA MASA DELICADA CON UN RELLENO DELICIOSO

28 gr/ud, 50 uds/bolsa



种类 VARIETADES	馅料 RELLENO	颜色 COLOR
1-1-1. Shanghái 上海灌汤鲜肉小笼	传统中国点心， 原料为猪肉， 葱，姜等 Dim sum chino tradicional	原色Original
1-1-2. Shanghái 上海灌汤鲜肉小笼	Cerdo, jengibre y cebollinos	粉色Rosa

SUGERENCIAS DE SERVICIO:

3 piezas en vaporera de bambú 每份三个

Preparación: 烹饪 

Al vapor: Cocinar al vapor a fuego medio 11 minutos después de que hierva el agua, sin descongelar.

蒸：水烧开后，中火蒸11分钟，无需解冻



XIALONGBAO 灌汤小笼包系列

UNA MASA DELICADA CON UN RELLENO
DELICIOSO

28 gr/ud, 50 uds/bolsa



种类 VARIETADES	馅料 RELLENO	颜色 COLOR
1-2. Especial 虾仁黑猪灌汤小笼	Gambas y Cerdo Ibérico 虾仁和黑腿猪 	Rosa 粉色
1-3. Ibérico 黑猪灌汤小笼	Cerdo Ibérico 黑腿猪 	Negro 黑色
1-4. Wuxi 无锡灌汤鲜肉小笼	Cerdo (sabor especial) 猪肉	Marrón 棕色
1-3-2. Trufa 黑松露黑猪小笼	Cerdo Ibérico con salsa de trufa 黑腿猪和黑松露 	Violeta 深紫色

Preparación: 烹饪 

Al vapor: Cocinar al vapor a fuego medio 11 minutos después de que hierva el agua, sin descongelar.

蒸：水烧开后，中火蒸11分钟，无需解冻

XIALONGBAO 灌汤小笼包系列

UNA MASA DELICADA CON UN RELLENO DELICIOSO

28 gr/ud, 50 uds/bolsa



Preparación: 烹饪



Al vapor: Cocinar al vapor a fuego medio 11 minutos después de que hierva el agua, sin descongelar.

蒸：水烧开后，中火蒸11分钟，无需解冻

种类 VARIETADES	馅料 RELLENO	颜色 COLOR
1-6. Especial 麻辣灌汤鲜肉小笼	Cerdo, Pimiento picante 猪肉和辣椒	Rojo 红色
1-8. Setas 菌菇灌汤鲜肉小笼	Cerdo, Setas 猪肉和菌菇	Verde 绿色
1-9. Cangrejo 蟹黄灌汤鲜肉小笼	Cerdo, Crema de cangrejo 猪肉和蟹黄	Amarillo 黄色
1-10. Pollo 鸡肉灌汤小笼	Pollo 鸡肉	Gris 灰色
1-11. Ternera 上海灌汤牛肉洋葱小笼	Ternera, Cebolla y Pimienta Negra 牛肉，洋葱和黑胡椒	Pimentón dulce 甜椒色

DIMSUM CANTONÉS 广式点心- CON RELLENO DE LANGOSTINOS



10-1. EL REY DE HAKAO 广式虾饺皇
传统中国点心[黑、白、粉]

TRADITIONAL DIMSUM

30 gr/ud, 50 uds/bolsa

10-1-1 white, 10-1-2 pink, 10-1-3 black

Preparación: 烹饪



Al vapor: Cocinar al vapor a fuego medio 8-9 minutos después de que hierva el agua, sin descongelar.

蒸：水烧开后，中火蒸8-9分钟，无需解冻



10-2. EL REY DE HAKAO CON CILANTRO
香茜虾饺

[TOPPING NO INCLUIDO]

30 gr/ud, 50 uds/bolsa

10-2-1 white

**INGREDIENTES SIN GLUTEN, PERO
PUEDEN CONTENER TRAZAS DE GLUTEN.**



DIMSUM CANTONÉS 广式点心- CON RELLENO DE LANGOSTINOS

WWW.SANKOU.ES



10-9. HAKAO CANTONÉS
广式虾饺*普通款

POLLO, LANGOSTINO Y BAMBÚ
30 gr/ud, 50 uds/bolsa

Preparación: 烹饪 

Al vapor: Cocinar al vapor a fuego medio 8-9 minutos después de que hierva el agua, sin descongelar.

蒸：水烧开后，中火蒸8-9分钟，无需解冻



INGREDIENTES SIN GLUTEN, PERO PUEDEN CONTENER TRAZAS DE GLUTEN.

SHAOMAI 烧卖 – UNA MASA DELICADA CON UN RELLENO DELICIOSO

Añade tu topping especial



10-3. SHAOMAI DE CERDO IBERICO

黑腿猪肉烧麦

[TOPPING NO INCLUIDO]

Relleno de cerdo ibérico y setas ostra

28 gr/ud, 50 uds/bolsa



Al vapor: Cocinar al vapor a fuego medio 11 minutos después de que hierva el agua, sin descongelar.

蒸：水烧开后，中火蒸11分钟，无需解冻

10-5. SHAOMAI DE TERNERA

柠香牛肉烧麦

[TOPPING NO INCLUIDO]

Relleno de ternera con un toque cítrico

28 gr/ud, 50 uds/bolsa



SANKOU
ASIAN FOOD

¿Estás buscando nuevos productos para tu menú?

Descubre nuestro dim sum

Preparación fácil:

en 5 minutos tendrás

platos deliciosos listos.

WWW.SANKOU.ES

SHAOMAI 烧卖 - UNA MASA DELICADA CON UN RELLENO DELICIOSO



10-7. SHAOMAI DE PESCADO Y MARISCO
海鲜烧卖

Relleno de pescado y marisco

28 gr/ud, 50 uds/bolsa

Preparación: 

Al vapor: Cocinar al vapor a fuego medio 11 minutos después de que hierva el agua, sin descongelar.

蒸：水烧开后，中火蒸11分钟，无需解冻



10-8. SHAOMAI DE POLLO CON BROTES DE BAMBÚ
鸡肉笋丁烧卖

[TOPPING NO INCLUIDO]

Relleno de pollo con brotes de bambú

28 gr/ud, 50 uds/bolsa



Añade tu topping especial topping
搭配任何TOPPING



9-2. GRAN JIAOZI DE TERNERA CON
PATE DE FOIE
牛肉鹅肝蒸饺

Relleno de ternera y paté de foie
30 gr/ud, 40 uds/bolsa



9-6. JADE SETAS
翡翠珍菇饺

Relleno con 3 tipos de setas: Shimeji blanco,
Shimeji marrón y Pleurotus eryngii.
28 gr/ud, 40 uds/bolsa

Preparación:



Al vapor: Cocinar al vapor a fuego medio 10 minutos después de que hierva el agua, sin descongelar.

蒸：水烧开后，中火蒸10分钟，无需解冻



SANKOU
ASIAN FOOD

DIMSUM
CLÁSICO A LA
PLANCHA
煎制点心

UN AMPLIO CATÁLOGO DE DIM SUM PREMIUM
CON RELLENOS EXQUISITOS,
FÁCILES DE PREPARAR Y DE SABOR EXCELENTE.

- Guotie y Gyoza 锅贴、日式煎饺
- Bao Mediano 中包（可蒸或煎）
- Xiaolongbao especial 油煎小笼包

WWW.SANKOU.ES


GUOTIE PREMIUM 中式锅贴

DUMPLING ESTILO SHANGHÁI – PARA FREÍR O COINARR AL VAPOR

Guotie Premium, 28 gr/ud, 40 uds/bolsa. Productos recomendados para restaurantes.

种类 VARIEDADES	馅料 RELLENO	颜色 COLOR
2-1. Tradicional	猪肉蔬菜 Cerdo y verduras	原色 Natural
2-2. Cerdo y Langostino	虾仁, 猪肉, 蔬菜 Langostino, cerdo y verduras	粉色 Rosa
2-3. Ibérico	杏鲍菇黑腿猪 Cerdo Ibérico y Seta de Cardo	黑色 Negro



Preparación:  Sartén con agua y aceite – 8 minutos desde congelado
煎：从冰冻状态，加水 and 油煎 8分钟



GUOTIE PREMIUM 中式锅贴

DUMPLING ESTILO SHANGHÁI – PARA FREÍR O COCINAR AL VAPOR

Guotie Premium, 28 gr/ud, 40 uds/bolsa. Productos recomendados para restaurantes.

种类 VARIEDADES	馅料 RELLENO	颜色 COLOR
2-4. Pollo	鸡肉玉米 Pollo con maíz	胡萝卜色 Zanahoria
2-5. Ternera	牛肉洋葱 Ternera con cebolla	棕色 Marrón
2-6. Verduras	青菜香菇 Bok choy y shiitake	绿色 Verde
16-3	牛肉西红柿奶酪锅贴 Ternera, tomate y mozzarella	红色 Rojo



Preparación:



Sartén con agua y aceite – 8 minutos desde congelado

煎：从冰冻状态，加水和油煎 8分钟




GUOTIE PREMIUM XL至尊大锅贴

THIN DOUGH WITH FILLING

种类 VARIETADES	馅料 RELLENO	颜色 COLOR	重量 Peso
2-7. Nira 	黑猪韭菜锅贴 Cerdo Ibérico y cebollino nira	原色 Original	30 gr.
2-8. Pato 	烤鸭笋丁锅贴 Pato laquedado con Brote de Bambu	黄色 Amarillo	30 gr.
2-9. Langostino	凤尾虾锅贴 Cerdo Ibérico y langostino entero	原色 Original	30 gr.



Preparación:  Sartén con agua y aceite – 8 minutos desde congelado
煎：从冰冻状态，加水 and 油煎 8分钟



GYOZA JAPONESA ECONÓMICA [AL VAPOR] 日式煎饺 实惠款 [已蒸熟]

WWW.SANKOU.ES

MASA FINA CON RELLENO – PARA FREÍR O PARA COCINAR AL VAPOR

种类 VARIEDADES	馅料 RELLENO	颜色 COLOR
22-1-2. Tradicional	猪肉蔬菜 Cerdo y verduras	原色 Natural
22-5-2. Ternere	牛肉洋葱 Ternera con cebolla	棕色 Marrón
22-4-2. Pollo	鸡肉蔬菜 Pollo y verdura	黄色 Amarillo
22-6-2. Verduras	蔬菜 Repollo, zanahoria, hongo negro y fideos de vidrio.	绿色 Verde



Gyoza japonesa, 20 gr/ud, 50 uds/bolsa
Recomendada para catering



Preparación: 

Sartén con agua y aceite – 4 minutos desde congelado
煎：从冰冻状态，加水 and 油煎4分钟

GYOZA JAPONESA DE GAMA ALTA (AL VAPOR) 日式煎饺 高端款 [已蒸熟]

MASA FINA CON RELLENO – PARA FREÍR O PARA COCINAR AL VAPOR

Gyoza japonesa, 20 gr/ud, 50 uds/bolsa. Recomendada para catering

种类 VARIETADES	馅料 RELLENO	颜色 COLOR
22-2. Cerdo y langostino	虾仁, 猪肉, 蔬菜 langostino, cerdo y verduras	粉色 Rosa
22-3. Ibérico	杏鲍菇黑腿猪 Cerdo ibérico y seta de cardo	黑色 Negro
22-6. Verduras	青菜香菇 Bok choy y shiitake	绿色 Verde
22-11. Langostino y verduras	虾仁芹菜木耳 Langostino, apio y hongo negro	紫色 Violeta
22-13. Ternera Tomate Mozzarella	牛肉西红柿奶酪 Ternera, tomate y Mozzarella	红色 Rojo



Preparación:



Sartén con agua y aceite – 4 minutos desde congelado

煎：从冰冻状态，加水 and 油煎4分钟

GYOZA JAPONESA DE GAMA ALTA (AL VAPOR) 日式煎饺 高端款 [已蒸熟]

MASA FINA CON RELLENO – PARA FREÍR O PARA COCINAR AL VAPOR

Gyoza japonesa, 20 gr/ud, 50 uds/bolsa. Recomendada para catering

种类 VARIETADES	馅料 RELLENO	颜色 COLOR
22-8. Pato	烤鸭笋丁 Pato laquedado con Brote de Bambú	胡萝卜色 Zanahoria
22-15. Coreano	泡菜五花肉 Panceta con kimchi	甜椒色 Pimentón dulce
22-16. Ternera	黑椒牛肉 Ternera con pimienta negra	棕色 Marrón



Preparación:



Sartén con agua y aceite – 4 minutos desde congelado

煎：从冰冻状态，加水和油煎4分钟

BAO MEDIANO-COCIDO (PARA FREÍR O COCER AL VAPOR) 中包 (可做煎包或蒸包)

-MASA ESPONJOSA CON RELLENO (AL VAPOR)

36 gr/ud, 20 uds/bolsa

种类 VARIEDADES	馅料 RELLENO	颜色 COLOR
3-1. Bao Shanghai	上海菜肉中包 Cerdo y verduras	原色 Natural
3-2. Pollo Seta	鸡肉菌菇中包 Pollo con setas de cardo	橙色 Naranja
3-3. Langostino	特鲜中包 langostino y cerdo con verduras	粉色 Rosa



Preparación:



Sartén con agua y aceite – 8 minutos desde congelado

煎：从冰冻状态，加水 and 油煎8分钟

BAO MEDIANO-COCIDO (PARA FREÍR O COCER AL VAPOR) 中包 (可做煎包或蒸包)

-MASA ESPONJOSA CON RELLENO (AL VAPOR) 36 gr/ud, 20 uds/bolsa

种类 VARIEDADES	馅料 RELLENO	颜色 COLOR
3-4. Verduras	青菜香菇中包 Bok Choy, setas de Shiitake	绿色 Verde
3-5. Ternera	牛肉中包 Ternera y cebolla	棕色 Marrón
3-6. Cerdo Ibérico	杏鲍菇黑猪中包 Cerdo Ibérico, setas de cardo	灰色 Gris
3-8. Pato Laqueado	烤鸭笋丁中包 Bao mediano de Pato laqueado con Brote de Bambú	黄色 Amarillo



Preparación: 

Sartén con agua y aceite – 8 minutos desde congelado

煎：从冰冻状态，加水 and 油煎 8分钟

XIALONGBAO A LA PLANCHA 油煎小笼包

LOS XIAOLONGBAO SE
PUEDEN COCINAR AL VAPOR
O A LA PLANCHA.

DIFERENTES
PREPARACIONES,
IGUAL DE DELICIOSAS.

小笼包可蒸可煎，
不同做法，
同样美味。



Preparación:



烹饪

Primero freír en sartén con aceite y luego añadir agua – 5-6 minutos desde congelado.

煎：从冰冻状态，锅中加入少许油开始煎，再加水，共煎5-6分钟



SANKOU
ASIAN FOOD

TALLARINES
FRESCOS
新鲜面条

Tallarines - Ramen 面条、拉面

- Tamago Ramen-Ramen con huevo estilo japonés
玉子拉面
- Tokyo Ramen 东京中细拉面
- U-don 乌冬面
- Ramen Fino 细拉面
- Ramen Tradicionales 手打刀切面

TALLARINES- RAMEN 面条、拉面

WWW.SANKOU.ES

Producto ultracongelado



种类 VARIETADES

8-9. Hakata Ramen
博多拉面
0.8MM

8-8. Tamago Ramen-Ramen con huevo estilo japonés
玉子拉面
1.2MM

Preparación del Hakata Ramen: 
Hervir en agua hirviendo durante 1.5 minutos desde congelado.
博多拉面烹饪方式：从冰冻状态，开水煮1.5分钟。


Preparación del Tamago Ramen: 
Hervir en agua hirviendo durante 2.5-3 minutos desde congelado.
玉子拉面烹饪方式：从冰冻状态，开水煮2.5-3分钟。

TALLARINES - RAMEN 面条、拉面

Producto ultracongelado



种类 VARIETADES
8-6. Ramen Fino (para caldo o para saltear) 细拉面 (可做汤面也可做炒面) 1.2*1.2MM
8-2.Tokyo Ramen 东京中细拉面 1.6*1.6MM


Preparación del ramen fino: 
Hervir en agua hirviendo durante 2.5 minutos desde congelado.
细拉面烹饪方式: 从冰冻状态, 开水煮2.5分钟


Preparación del Tokyo Ramen: 
Hervir en agua hirviendo durante 4.5 minutos desde congelado.
东京中细拉面烹饪方式: 从冰冻状态, 开水煮4.5分钟

RAMEN - TALLARINES 面条、中式面条

Producto ultracongelado



Preparación del Ramen Tradicional: 
Hervir en agua hirviendo durante 4 minutos desde congelador.
手打刀切面烹饪方式：从冰冻状态，开水煮4分钟。

Preparación del udon: 
Hervir en agua hirviendo durante 11 minutos desde congelado, luego enjuagar con agua fría y escurrir en un colador.
乌冬面烹饪方式：从冰冻状态，开水煮11分钟，过凉水后放筛备用。

种类 VARIETADES

8-7. Ramen Tradicional
手打刀切面
1.2*3.0MM

8-4. Udon
乌冬面
3.0*3.0MM



SANKOU
ASIAN FOOD

PAN 发面制品

Otros productos tradicionales chinos de harina
其他中国传统面食点心

- Gua Bao 刈包
- Gran Flor de Pan-cocido 大花卷
- Pan chino 切包
- Obleas para Pato Pekinés-cocido 鸭皮
- Mini panecillos al vapor 杭州发面小笼包
- Pan bao grande al vapor 大包子

14. GUA BAO 刈包(已蒸熟) / PAN BAO AL VAPOR

25 uds/bolsa, 4 bolsas/caja



种类 VARIEDADES	产品 PRODUCTO	颜色 COLOR
14-1	Gua Bao 45gr	Original, Negro, Rosa, Verde, Zanahoria 原色, 黑色, 粉色, 绿色, 胡萝卜色
14-3	Gua Bao 60gr	Original 原色

Preparación:



Al vapor: Cocinar al vapor a fuego medio 5-6 minutos después de que hierva el agua, sin descongelar.

蒸：水烧开后，中火蒸5-6分钟，无需解冻



11-1. GRAN FLOR DE PAN-COCIDO

大花卷 [已蒸熟]

100 g/ud, 50 uds/caja



Preparación:

Al vapor: Cocinar al vapor a fuego medio 8 minutos después de que hierva el agua, sin descongelar.

蒸：水烧开后，中火蒸8分钟，无需解冻

Freír: después de vaporizar, freír durante 1-2 minutos

炸：蒸后炸1-2分钟

11-2. OBLEAS PARA PATO PEKINÉS -COCIDO

手工鸭皮 [已蒸熟]

20 gr/ud, 50 uds/bolsa, 16 bolsas/caja



Preparación:



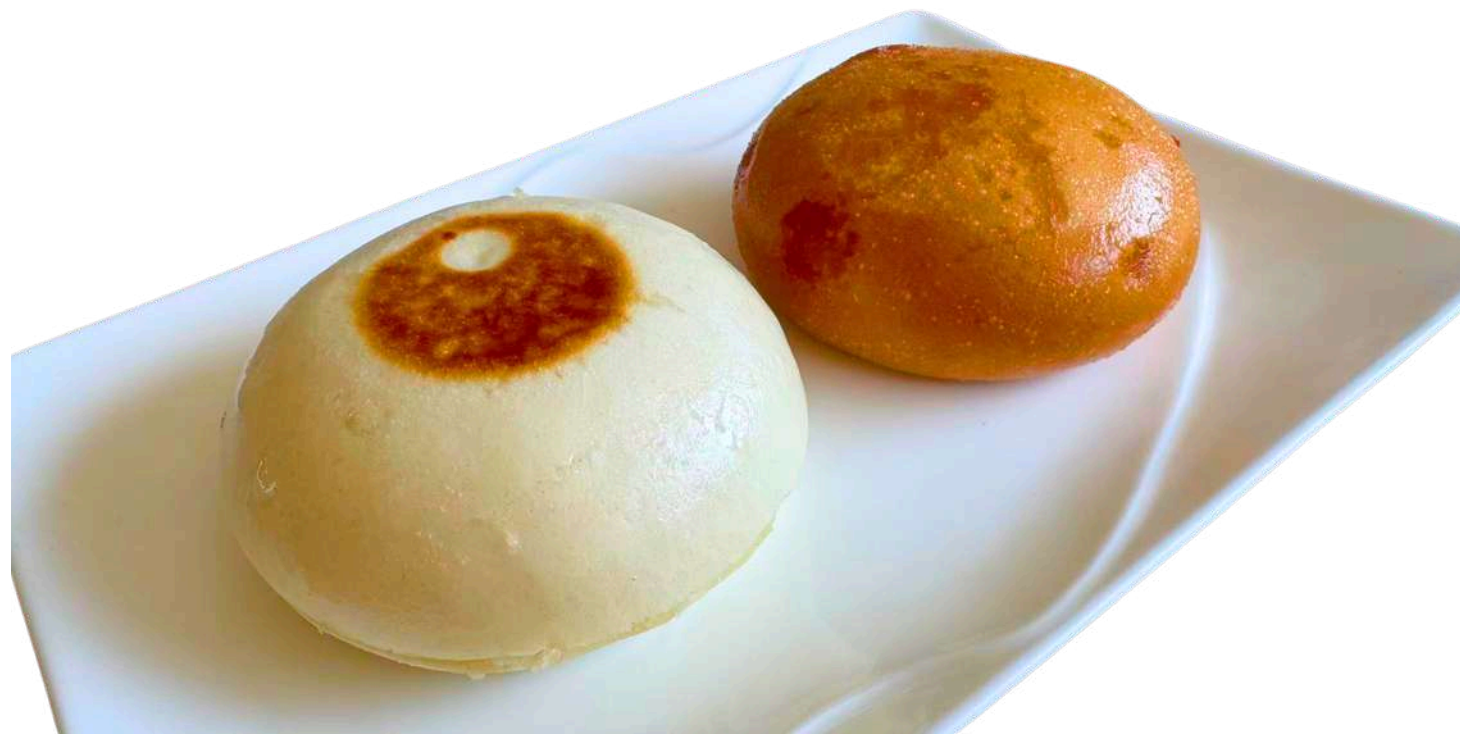
Al vapor: Cocinar al vapor a fuego medio 3 minutos después de que hierva el agua, sin descongelar.

蒸：水烧开后，中火蒸3分钟，无需解冻

11-3. PAN BAO HAMBURGUESA[AL VAPOR]

中式汉堡胚[已蒸熟]

100 g/ud, 50 uds/caja



Preparación:

Después de descongelar en el microondas a 900W durante 1 minuto,
微波炉900W加热1分钟解冻后,

A la plancha: dorar en una sartén hasta que ambos lados estén dorados.

煎: 平底锅煎至两面金黄

Frito: con el aceite a 170 °C, freír hasta que ambos lados estén dorados.

炸: 油温170度, 炸至两面金黄

11-5. PANECILLO [AL VAPOR]

切包[已蒸熟]

25 g/ud, 100 uds/caja



Preparación:

Al vapor: Cocinar al vapor a fuego medio 8 minutos
después de que hierva el agua, sin descongelar.

蒸: 水烧开后, 中火蒸8分钟, 无需解冻

Freír: después de vaporizar, freír durante 1-2 minutos

炸: 蒸后炸1-2分钟

MINI BAO AL VAPOR 杭州发面小笼包 (已蒸熟)

MASA ESPONJOSA CON RELLENO

30 gr/ud, 40 uds/bolsa

种类 VARIEDADES	产品 PRODUCTO	颜色 COLOR
33-2. Mini Bao de Cerdo con Chasui (Carne laqueado) 迷你叉烧小笼包	Cerdo laqueado 叉烧猪肉	Natural 原色
33-3. Mini Bao de Muslo de Pollo sabor BBQ 迷你新奥尔良鸡腿包	Pollo, BBQ 新奥尔良鸡腿	Natural 原色



Preparación: 

Al vapor: Cocinar al vapor a fuego medio 7-8 minutos después de que hierva el agua, sin descongelar.

蒸：水烧开后，中火蒸7-8分钟，无需解冻

BAO GRANDE AL VAPOR 大包子 (已蒸熟)

MASA ESPONJOSA CON RELLENO

75 gr/ud, 10 uds/bolsa

种类 VARIEDADES	产品 PRODUCTO	颜色 COLOR
6-1. Bao Grande de Cerdo y Repollo 鲜肉菜包	Cerdo, Repollo 猪肉, 卷心菜	Natural 原色
6-5. Bao de Cerdo laqueado 叉烧包	Cerdo laqueado 叉烧猪肉	Natural 原色
6-6. SBao de muslo de pollo sabor BBQ 奥尔良鸡腿包	Pollo, BBQ 奥尔良鸡腿	Natural 原色
6-8. Bao de ternera y cebolla 牛肉洋葱包	Ternera, Cebolla 牛肉, 洋葱	Natural 原色



Preparación: 

Al vapor: Cocinar al vapor a fuego medio 10-11 minutos después de que hierva el agua, sin descongelar.

蒸：水烧开后，中火蒸10-11分钟，无需解冻



SANKOU
ASIAN FOOD

DULCES 甜品

WWW.SANKOU.ES

Dulces:

甜品

- Pastel de Calabaza
豆沙南瓜饼
- Bao de Chocolate [Cocido]
岩溶巧克力包 [已蒸熟]
- Pastel de Boniato con relleno de Queso
芝士红薯饼
- Roll Crispy de Manzana con Sabor Canela
苹果桂香脆皮卷
- Roll Crispy de plátano y chocolate
香蕉巧克力脆卷
- Mochi
冰激凌麻薯
- Tarta y Mousse en vaso
罐装慕斯蛋糕



18-1. PASTEL DE CALABAZA CON JUDÍA ROJA
豆沙南瓜饼

40 gr/ud, 30 uds/bolsa



Freír durante 6 minutos a 170 °C desde congelado
炸：从冰冻状态170°油温，炸6分钟



18-2. BAO DE CHOCOLATE (COCIDO)
岩溶巧克力包 [已蒸熟]

40 gr/ud, 20 uds/bolsa



Al vapor: Cocinar al vapor a fuego medio 5-6 minutos después de que hierva el agua, sin descongelar.
蒸：水烧开后，中火蒸5-6分钟，无需解冻



18-3. PASTEL DE BONIATO CON RELLENO DE QUESO
芝士红薯饼

40 gr/ud, 20 uds/bolsa



Freír durante 4 minutos a 170 °C desde congelado
炸：从冰冻状态170°油温，炸4分钟



18-4. ROLL CRISPY DE MANZANA CON
SABOR CANELA

苹果桂香脆皮卷

50 gr/ud, 20 uds/bolsa

Preparación:



Freír durante 7-8 minutos a 180 °C desde congelado

炸：从冰冻状态180°油温，炸7-8分钟



18-20. ROLL CRISPY DE PLÁTANO Y
CHOCOLATE

香蕉巧克力脆卷

50 gr/ud, 20 uds/bolsa

Preparación:



Freír durante 7-8 minutos a 160 °C desde congelado

炸：从冰冻状态160°油温，炸7-8分钟

MOCHI HELADO CLASICA 冰淇淋麻薯经典款

70 gr/ud, 16 uds/caja



20-1 MOCHI HELADO DE MANGO
芒果冰激淋麻薯



20-11 MOCHI HELADO DE MARACUYÁ
百香果冰激淋麻薯



20-5 MOCHI HELADO DE TÉ VERDE MATCHA
抹茶冰激淋麻薯



20-15 MOCHI HELADO DE SAKURA
樱花冰激淋麻薯

- 1.可以在餐期前取出直接冷藏保存，待皮变软即可享用。
 - 2.置于常温下静置几分钟后再上桌，口感更佳。
- 请注意：MOCHI 取出后若再次冷冻，可能会导致外皮变脆，影响品质。

1. Sáquelo del congelador antes de la comida y guárdelo en el refrigerador; una vez que la masa esté suave, estará listo para disfrutar.
2. Déjelo a temperatura ambiente unos minutos antes de servir para mejorar la textura. Por favor, tenga en cuenta: si el MOCHI se vuelve a congelar después de sacarlo, la capa exterior puede volverse quebradiza, afectando su calidad.

MOCHI HELADO PREMIUM 冰淇淋麻薯高端款-搭配特制点缀

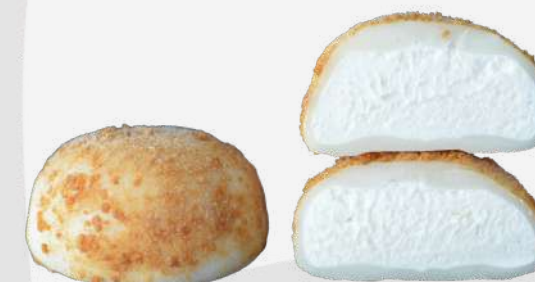
70 gr/ud, 16 uds/caja



20-12 MOCHI HELADO DE ALMENDRA
TOSTADA Y COCO
椰蓉杏仁冰激淋麻薯



20-13 MOCHI HELADO DE TRUFÓN DE CHOCOLATE
Y PLATANO
香蕉巧克力冰激淋麻薯



20-2 MOCHI HELADO DE CHEESE CAKE
CON COOKIE TOPPING
奶酪蛋糕冰激淋麻薯



20-17 MATCHA VEGAN ICE CREAM MOCHI
抹茶素冰激淋麻薯



20-18 BAILEYS AND CHOCOLATE ICE CREAM MOCHI
百利甜酒巧克力冰淇淋麻薯

SW
甜品

- 1.可以在餐期前取出直接冷藏保存，待皮变软即可享用。
 - 2.置于常温下静置几分钟后上桌，口感更佳。
- 请注意：MOCHI 取出后若再次冷冻，可能会导致外皮变脆，影响品质。

1. Sáquelo del congelador antes de la comida y guárdelo en el refrigerador; una vez que la masa esté suave, estará listo para disfrutar.
2. Déjelo a temperatura ambiente unos minutos antes de servir para mejorar la textura. Por favor, tenga en cuenta: si el MOCHI se vuelve a congelar después de sacarlo, la capa exterior puede volverse quebradiza, afectando su calidad.

Tarta de mousse 慕斯蛋糕系列

60 g/tarro, 24 tarros/box

WWW.SANKOU.ES



18-13 咖啡甜酒慕斯蛋糕

18-13 MOUSSE LICOR CAFÉ, CROCANTE DE
ALMENDRA Y CREMA DE AVELLANA



18-5 开心果慕斯蛋糕

18-5 MOUSSE SABOR PISTACHO



18-9 奶奶巧克力蛋糕

18-9 TARTA DE LA ABUELA

Modo de empleo: Antes de consumir, descongelar en el refrigerador durante ocho horas.

Una vez descongelado, conservar refrigerado (entre 1 y 5 °C) y consumir en un plazo máximo de diez días.

No volver a congelar una vez descongelado.

食用方法：食用前请在冰箱冷藏条件下解冻 8 小时。解冻后请继续冷藏保存（1-5°C），并在 10 天内食用完毕。解冻后请勿再次冷冻。

Tarta de mousse 慕斯蛋糕系列

60 g/tarro, 24 tarros/box

WWW.SANKOU.ES



18-14 提拉米苏慕斯蛋糕
18-14 TIRAMISÚ



18-6 焦糖饼干布丁慕斯蛋糕
18-6 FLAN SABOR GALLETA Y CAMELO



18-12 黑曲奇慕斯
18-12 MOUSSE BLACK COOKIE

Modo de empleo: Antes de consumir, descongelar en el refrigerador durante ocho horas.

Una vez descongelado, conservar refrigerado (entre 1 y 5 °C) y consumir en un plazo máximo de diez días.

No volver a congelar una vez descongelado.

食用方法：食用前请在冰箱冷藏条件下解冻 8 小时。解冻后请继续冷藏保存（1-5°C），并在 10 天内食用完毕。解冻后请勿再次冷冻。

Tarta de mousse 慕斯蛋糕系列

60 g/tarro, 24 tarros/box

WWW.SANKOU.ES



18-8 红莓芝士奶冻慕斯蛋糕

18-8 TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS



18-10 芒果慕斯蛋糕

18-10 MOUSSE SABOR MANGO



18-11 柠檬芝士慕斯蛋糕

18-11 TARTA DE QUESO SABOR LIMÓN

Modo de empleo: Antes de consumir, descongelar en el refrigerador durante ocho horas.

Una vez descongelado, conservar refrigerado (entre 1 y 5 °C) y consumir en un plazo máximo de diez días.

No volver a congelar una vez descongelado.

食用方法：食用前请在冰箱冷藏条件下解冻 8 小时。解冻后请继续冷藏保存（1-5°C），并在 10 天内食用完毕。解冻后请勿再次冷冻。



SANKOU
ASIAN FOOD

OTRO
DIMSOM
其他点心

OTRO PRODUCTOS:
其他亚洲美食点心

- ROLLITOS DE PRIMAVERA 春卷
- WANTUN 馄饨
- OTRO DIMSUM DE SHANGHÁI 其他上海点心

WWW.SANKOU.ES

ROLLITOS DE PRIMAVERA 春卷

Producto ultracongelado



ROLLITOS DE PRIMAVERA

春卷-50GR

20 UDS/BOLSA

Producto ultracongelado



春卷 ROLLITOS DE PRIMAVERA	迷你春卷 MINI ROLLITOS	馅料 RELLENO	重量 PESO
4.1. Setas 菌菇		Verduras, Setas 蔬菜菌菇	50 gr
4.2. Ternera 牛肉		Ternera, Langostino 牛肉虾仁	50 gr
4.4. Pato 烤鸭	24.3. Pato 烤鸭	Pato laqueado 烤鸭	50 gr / 20 gr

Preparación:



Freír durante 7-8 minutos a 180 °C desde congelado
炸：从冰冻状态180°油温，炸7-8分钟

ROLLITOS DE PRIMAVERA 春卷

春卷 ROLLITOS DE PRIMAVERA	馅料 RELLENO	重量 PESO
4.5. 芒果虾仁 Langostino con mango	芒果, 虾仁 Mango, Langostino	50 gr
4.6. 蔬菜粉丝 Verduras con fideos de vidrio	卷心菜, 粉丝 Repollo, fideos de vidrio	50 gr
4.7. 鸡肉蔬菜 Pollo y verduras	鸡肉, 蔬菜 Pollo, verduras	50 gr



MINI ROLLITOS
MINI春卷- 20 GR
IDEAL PARA CATERING

40 UDS/BOLSA

Producto ultracongelado

Preparación:  Freír durante 7-8 minutos a 180 °C desde congelado
炸：从冰冻状态180°油温，炸7-8分钟

WANTUN 馄饨

40 uds/bolsa



5-1. 上海菜肉大馄饨 30G

WANTUN SHANGHAINÉS 30G

Relleno de cerdo ibérico y bok choy

西班牙黑猪和上海青

Preparación:  A la plancha con agua y aceite durante 8 minutos desde congelado.

煎：从冰冻状态，煎8分钟




5-2 龙抄手 20G

WANTUN SICHUANÉS 20G

Relleno de cerdo ibérico 西班牙黑猪

*También elaboramos la salsa picante 我们也提供四川辣油

Preparación:  Hervir en agua hirviendo durante 8 minutos desde congelado.

煮：从冰冻状态，煮8分钟





5-3 鸡肉菌菇炸馄饨 28G

WANTUN DE POLLO Y SETA SHIITAKE

PARA FREIR 28G

50 uds/bolsa

Relleno de pollo y shitake

Preparación:  Freír durante 8 minutos desde congelado
炸：从冰冻状态，炸8分钟



5-4 虾仁鸡肉大馄饨 30G

WANTUN DE GAMBAS Y POLLO 30G

Relleno de pollo y gambas

40 uds/bolsa

Preparación:  Freír durante 8 minutos desde congelado

炸：从冰冻状态，炸8分钟

Preparación:  Hervir en agua hirviendo durante 8 minutos desde congelado

煮：从冰冻状态，煮8分钟

OTRO DIMSUM DE SHANGHÁI 其他上海特色



19-1. 上海糯米黑猪烧麦

SHAOMAI TRADICIONAL DE SHANGHÁI
CON ARROZ GLUTINOSO

Arroz glutinoso con cerdo ibérico, brotes
de bambú y setas shiitake
糯米香菇笋丁黑猪
36gr/ud, 40uds/bolsa


Preparación:  Al vapor 10 minutos desde congelado.
蒸：从冰冻状态，蒸10分钟



19-2. 上海鲜肉月饼

PASTEL DE LUNA DE SHANGHÁI

Cerdo ibérico [opcional con mostaza encurtida]
西班牙黑猪 [可提供添加榨菜]
55g/ud, 15uds/bolsa

Preparación:  Bake in oven for 20 minutes
directly from frozen
烤：从冰冻状态，烤箱烤20分钟



SANKOU
ASIAN FOOD

HACEMOS LOS MEJORES
DIMSUM
PARA TU RESTAURANTE
O EMPRESA DE CATERING,
TAMBIÉN TE APOYAMOS
CON EL DISEÑO DE TU
MENÚ
Y

FORMACIÓN
ESPECIALIZADA.

WWW.SANKOU.ES



SANKOU
ASIAN FOOD

CARNE PRECOCINADA 预制肉食

Carne precocinada:
预制肉食

- CARNE AL ESTILO JAPONÉS 日式肉类
- CHAR SIEW 叉烧
- PATO ASADO SIN HUESO 去骨烤鸭
- PATO PEKÍN 北京烤鸭

WWW.SANKOU.ES

12-4. ALITAS DE POLLO AL
ESTILO JAPONÉS
日式炸鸡翅

Alitas de Pollo Fritas con Sésamo



Preparación:



Freír durante 6 minutos a 170 °C desde congelado

炸：170°油温，炸6分钟

12-5, 12-6 JAPANESE STYLE
PORK AND CHICKEN DONKATSU
日式鸡排或猪排



Preparación:



Freír durante 6 minutos a 170 °C desde congelado

炸：170°油温，炸6分钟



12-7. CHAR SIEW FOR RAMEN
日式拉面叉烧

1 kilo/bolsa, 12 bolsas/caja

Preparación:



Freír en sartén con aceite hasta que ambos lados estén dorados.

煎至叉烧两面金黄



12-8. CHAR SIU AL ESTILO JAPONÉS PARA ARROZ
DONBURI, ACOMPAÑADO DE SALSA ORIGINAL
日式叉烧粒-适合丼饭

*También elaboramos la salsa original de Char Siu
我们也可以提供叉烧原汁

Preparación:



Después de descongelar los cubos de char siu y la salsa char siu, caliéntelos hasta que estén listos para consumir.

Viértalos sobre el arroz y añade los acompañamientos.

解冻叉烧粒和叉烧汁后加热至宜食用状态，淋在米饭上，加上配菜即可。

12-1. CHAR SIEW 广式叉烧

Char Siew cantonés es cerdo marinado y asado al estilo tradicional cantonés. Normalmente se corta en rebanadas o tiras. Este sabroso cerdo puede añadirse a guabao y servirse acompañado de verduras frescas.

广式叉烧是一种粤式腌制并烤制的猪肉。通常切成片或条状，可加入刮包中，配上蔬菜食用。

Pedido por kilo, mínimo 1 kilo.

按公斤订购，最低订购量为1公斤。

0.5 kilo/bolsa, 18 bolsas/caja

12-1-2. CHAR SIEW 黑猪叉烧

El cerdo ibérico es una raza reconocida originaria de la Península Ibérica. Esta raza es famosa por la alta calidad de su carne.

伊比利亚猪是一个著名的品种，原产于伊比利亚半岛，该品种以其高品质的肉而闻名。

Pedido por kilo, mínimo 1 kilo.按公斤订购，最低订购量为1公斤。

0.5 kilo/bolsa, 18 bolsas/caja



Preparación:



- Descongelar.
- Extender uniformemente la melaza sobre el char siu.
- Hornear a 180 °C durante 5 minutos.

化冻后给叉烧表面均匀涂抹麦芽糖，再放入烤箱180°C 烤5分钟。




12-9. PATO ASADO SIN HUESO 去骨烤鸭

La carne de pato se corta en rebanadas y se presenta en el plato, pudiendo disfrutarse con crepes finos, cebollín picado, tiras de pepino y salsa dulce de frijol, o bien añadirse a un guabao y servirse acompañado de verduras.

将鸭肉切片装盘，搭配薄饼、切碎的葱、黄瓜条和甜面酱一起享用，或加入刮包中，配上蔬菜。

16 paquetes/caja (10 kilos), mínimo pedido 1 caja
一箱16包重10 公斤，最低订购量为为一箱。

Preparación:  Después de descongelar, hornee a 230 °C durante 12 minutos, luego aplique melaza y hornee por 5 minutos más.
解冻后，烤箱230度烤12分钟，涂抹麦芽糖后，再烤5分钟。



12-2-1.PATO PEKÍN (ENTERO COCIDO)北京烤鸭

El pato pekín es un plato tradicional y famoso de la cocina china, conocido por su piel crujiente y carne tierna. A menudo se considera uno de los platos nacionales de China. La forma de comerlo es la misma que la del pato asado sin hueso.

北京烤鸭以其酥脆的皮和嫩滑的肉而闻名，吃法同去骨烤鸭。

5 patos/caja
五只鸭子一箱

Preparación:  Después de descongelar, hornee en el horno a 163 °C (325 °F) durante 45 minutos, luego déjelo reposar cubierto durante otra hora y media.
解冻后，烤箱163 度烤45分钟，之后继续闷一个半小时。



23-1. YAKITORI

日式烤鸡肉串

40 UNITS*40G*6 BOX/CARTON

1. Colocar dos brochetas en un recipiente adaptado, sin descongelar previamente. Recalentarlas durante 2 minutos y 30 segundos a 900W

无需解冻。将2串肉串以 900w功率微波加热2分30 秒

2. Precalentar su horno a 180°C (termostato 6). Colocar las brochetas congeladas en una bandeja para hornear cubierta con papel de hornear. Hornear a media altura y calentar durante 7 minutos

烤箱预热至 180°C(温控档6)。将冷冻肉串置于铺好烘焙纸的烤盘，中层烘烤7分钟。

*Puede añadir salsa de soja dulce a las Yakitori antes de calentarlas al microondas o al horno



23-2. YAKI TSUKUNE

日式炸鸡肉丸子串

40 UNITS*40G*6 BOX/CARTON

1.Colocar dos brochetas en un recipiente adaptado, sin descongelar previamente. Recalentarlas durante 1 minuto y 30 segundos - 2 minutos a 900W

无需解冻。将2串肉串以 900w 功率微波加热1分30秒至2分钟

2.Precalentar su horno a 180°C (termostato 6) Colocar las brochetas congeladas en una bandeja para hornear cubierta con papel de hornear. Hornear a media altura y calentar durante 7 minutos

烤箱预热至 180°C(温控档6)。将冷冻肉串置于铺好烘焙纸的烤盘，中层烘烤7分钟。



23-3. KARAAGE TORI

日式炸鸡块

10 UNITS*500G/CARTON

CONSEJOS DE RESTITUCION 建议烹饪方式

1. Sin descongelar para 3 piezas : Retirar la bolsa.

Potencia: 900W

Calentar durante 1'30/2 minutos

无需解冻。将3块以 900w 功率微波加热1分30秒至2分钟

2. Calentar durante 12/13 minutos tras precalentar el horno a 200°C

烤箱预热至 200°C后，烘烤 12-13 分钟

3. Calentar el aceite a 180°C y freir durante 2/3 minutos

油温加热至 180°C，油炸 2-3 分钟

Panda Gold 金熊猫代理预制产品



7-5. 香菇滑鸡 Pollo tierno y champiñones

1kg/paquete, 8.80€/paquete, 10 paquetes/caja
一袋1公斤, 8.80欧一袋, 10袋一箱

Fecha de caducidad: 12 meses

保质期: 12个月

Método de almacenamiento: Congelado a -18 °C

储存方式: -18°C冷冻储存



7-6. 咖喱鸡肉 Pollo al curry

1kg/paquete, 8.64€/paquete, 10 paquetes/caja
一袋1公斤, 8.64欧一袋, 10袋一箱

Refrigerado a 0 °C-4 °C durante 2 días después de la descongelación

解冻后冷藏0°C-4°C保存2天



SANKOU
ASIAN FOOD

SALSAS CASERAS 自制酱料

Salsas caseras para dimsum 自制酱料

13-1. Vinagre para dimsum 点心醋



13-2. Salsa picante de Sichuan 四川辣酱汁



1 kilo/bolsa, 10 bolsas/caja WWW.SANKOU.ES

Salsas caseras para dimsum

自制酱料 1 kilo/bolsa, 10 bolsas/caja



13-3. Salsa original de Char Siu
para Aaron Donburi
日式叉烧原汁



13-5. Salsa para pato pekín
烤鸭酱



13-4. Salsa agridulce para dimsum
酸甜酱



13-6. Salsa Tonkatsu
日式炸猪排和鸡排酱



“
EL MEJOR DIM SUM QUE
HE PROBADO
三口食品，
是我尝过，最好吃的点心

DESPUÉS DE PRESENTARNOS EN LAS FERIAS GASTRONÓMICAS MÁS IMPORTANTES DE MADRID, COLONIA Y LONDRES, ESTE HA SIDO EL COMENTARIO MÁS FRECUENTE TRAS PROBAR NUESTROS BAOS Y GYOZAS.



Minimo pedido 最低订购量

El pedido mínimo es de 150 euros en Madrid, 450 euros en España (Península Ibérica). Para otras zonas y otros países, por favor consúltenos.

在马德里的最低订购额为150欧元，在西班牙（伊比利亚半岛）为450欧元。其他地区和国家，请与我们联系咨询。

Tiempo de entrega 交货时间

El tiempo de entrega es dentro de 2-3 días para ciudades de la Península Ibérica.

Para pedidos grandes o fuera de Península Ibérica, necesitamos coordinar el tiempo de entrega.伊比利亚半岛各城市的交货时间为 2-3 天。对于大宗订单或发往半岛以外地区的订单，我们需要协调交货时间。

E-mail para hacer pedidos 邮箱

- sales@sankou.es
- sales2@sankou.es





CONTÁCTANOS



www.sankou.es



[@sankou_asianfood](https://www.instagram.com/sankou_asianfood)



mail@sankou.es

Tel: +34 608208757



C/Laguna , 40 - 28923 Alcorcón - Madrid

