



01

Gyozas

Gyoza de verduras

Gyoza de cerdo y col china

Gyoza de pollo y verduras

Gyoza de pollo al curry

Gyoza de langostino

Gyoza de pato

Gyoza de ternera y verduras

Gyoza de cerdo y boletus

Gyoza de rabo estofado

Gyoza negra de cordero con verduras

2

3

3

4

4

5

5

6

6

7

7

02

Rollitos

Rollito de pato

Rollito de verduras

8

9

9

03

Pan Baos

Bao burger 20 gr.

Bao burger 90 gr.

Bao negro 15 gr.

Bao negro 30 gr.

Bao negro 60 gr.

Bao blanco 15 gr.

Bao blanco 30 gr.

Bao blanco 60 gr.

Mantou

10

11

11

12

12

12

12

12

13

04

Pato Pre-laqueado

Pato Pre-laqueado

14

15

05

Otras Variaciones

Hakao de langostino

Hakao de langostino negro

Shaomai de cerdo con lasgontino y setas

Xialongbao tradicional

Baozi Koreano de setas tartufata

16

17

17

18

18

19

06

Especial catering

Mini rolllito de rabo de toro 10 gr.

Mini rolllito de langostino 10 gr.

Mini rolllito de verduras 10 gr.

Crujiente de Wagyu 20 gr.

Mini Gyoza de cerdo ibérico

20

21

21

22

22

23

07

Dulces Orientales

Mochis de maracuyá 44 gr.

Mochis de matcha té verde 44 gr.

24

25

25

08

Obleas y Láminas

Obleas para Pato Prelaqueado 9gr.

Pasta para Rollitos de Primavera

26

27

27

09

Vaporeras

Vaporera mediana de bambú

Vaporera pequeña de bambú

28

29

29

01

22

GYOZAS

GYOZA DE VERDURAS

Ref 2300032

Relleno de verduras frescas, setas y fideos de batata aderezada con un toque de pimienta blanca y aceite de especias.



Formato de presentación: Bandeja de 20 unidades

Vapor



6 minutos desde congelado

Sartén o plancha



2 minutos desde congelado por ambas partes, echar un poco de agua y tapar

Freidora



4 minutos a 170° desde congelado

Cómo conservar

Producto congelado.En caso de descongelación, no volver a congelar. Conservación y distribución a -18°C.

GYOZA DE CERDO Y COL CHINA

Ref 2300036

Relleno de panceta de cerdo, col china fresca y acompañado con toques de jengibre y pimienta de Sichuan.



Formato de presentación: Bandeja de 20 unidades

Vapor



6 minutos desde congelado

Sartén o plancha



2 minutos desde congelado por ambas partes, echar un poco de agua y tapar

Freidora



4 minutos a 170° desde congelado

Cómo conservar

Producto congelado.En caso de descongelación, no volver a congelar. Conservación y distribución a -18°C.

GYOZA DE POLLO Y VERDURAS

Ref 2300033

Relleno de pollo cortado finamente con verduras frescas ligeramente especiado.



Formato de presentación: Bandeja de 20 unidades

Vapor



6 minutos desde congelado

Sartén o plancha



2 minutos desde congelado por ambas partes, echar un poco de agua y tapar

Freidora



4 minutos a 170° desde congelado

Cómo conservar

Producto congelado.En caso de descongelación, no volver a congelar. Conservación y distribución a -18°C.

GYOZA DE POLLO AL CURRY

Ref 2300036

Relleno de pollo cortado finamente con verduras y especias orientales ligeramente aderezado con una salsa de curry con toques picantes.



Formato de presentación: Bandeja de 20 unidades

Vapor



6 minutos desde congelado

Sartén o plancha



2 minutos desde congelado por ambas partes, echar un poco de agua y tapar

Freidora



4 minutos a 170° desde congelado

Cómo conservar

Producto congelado.En caso de descongelación, no volver a congelar. Conservación y distribución a -18°C.

GYOZA DE LANGOSTINO

Ref 2300142

Relleno de langostino fresco con toques de verdura y especia en el que se puede apreciar la cola del langostino entero.



Formato de presentación: Bandeja de 20 unidades

Vapor



6 minutos desde congelado

Sartén o plancha



2 minutos desde congelado por ambas partes, echar un poco de agua y tapar

Freidora



4 minutos a 170° desde congelado

Cómo conservar

Producto congelado.En caso de descongelación, no volver a congelar. Conservación y distribución a -18°C.

GYOZA DE PATO

Ref 2300150

Relleno de pato asado en nuestro obrador y aderezado con toques de cinco especias chinas. Doblado de manera artesanal quedando la parte superior abierta para que se pueda acompañar al gusto.



Formato de presentación: Bandeja de 20 unidades

Vapor



6 minutos desde congelado

Sartén o plancha



2 minutos desde congelado por ambas partes, echar un poco de agua y tapar

Freidora



4 minutos a 170° desde congelado

Cómo conservar

Producto congelado.En caso de descongelación, no volver a congelar. Conservación y distribución a -18°C.

GYOZA DE TERNERA Y VERDURAS

Ref 2300099

Relleno de carne de vacuno finamente cortada acompañado de verduras frescas ligeramente especiado. Forma tradicional de doblaje con un color muy vivo que resalta mucho en el plato.



Formato de presentación: Bandeja de 20 unidades

Vapor



6 minutos desde congelado

Sartén o plancha



2 minutos desde congelado por ambas partes, echar un poco de agua y tapar

Freidora



4 minutos a 170° desde congelado

Cómo conservar

Producto congelado.En caso de descongelación, no volver a congelar. Conservación y distribución a -18°C.

GYOZA DE CERDO Y BOLETUS

Ref 2300156

Relleno de panceta de cerdo y boletus frescos aderezado con toques de jengibre. Doblado especial en forma de espiga con un color muy llamativo.



Formato de presentación: Bandeja de 20 unidades

Vapor



6 minutos desde congelado

Sartén o plancha



2 minutos desde congelado por ambas partes, echar un poco de agua y tapar

Freidora



4 minutos a 170° desde congelado

Cómo conservar

Producto congelado.En caso de descongelación, no volver a congelar. Conservación y distribución a -18°C.

GYOZA DE RABO ESTOFADO

Ref 2300213

Relleno de rabo de toro estofado en nuestro obrador acompañado de verdura fresca quedando un relleno meloso muy especial y con sabores mediterráneos.



Formato de presentación: Bandeja de 20 unidades

Vapor



6 minutos desde congelado

Sartén o plancha



2 minutos desde congelado por ambas partes, echar un poco de agua y tapar

Freidora



4 minutos a 170° desde congelado

Cómo conservar

Producto congelado. En caso de descongelación, no volver a congelar. Conservación y distribución a -18°C.

GYOZA NEGRA DE CORDERO CON VERDURAS

Ref 2300331

Nuestro relleno más exclusivo. Cordero asado en nuestro obrador aderezado con toques de especias resultando un sabor muy auténtico y una textura melosa.



Formato de presentación: Bandeja de 20 unidades

Vapor



6 minutos desde congelado

Sartén o plancha



2 minutos desde congelado por ambas partes, echar un poco de agua y tapar

Freidora



4 minutos a 170° desde congelado

Cómo conservar

Producto congelado. En caso de descongelación, no volver a congelar. Conservación y distribución a -18°C.

02



ROLLITOS

ROLLITO DE PATO

Ref 2300027

Relleno de pato asado en nuestro obrador aderezado con cinco especias chinas, ligera salsa con toques dulces y acompañado de verduras frescas.



Formato de presentación: Bandeja de 18 unidades

Freidora



Sin descongelar previamente, introducir en freidora a 170oC durante 3 minutos y 30 segundos.

Cómo conservar

Producto congelado.En caso de descongelación, no volver a congelar. Conservación y distribución a -18°C.

ROLLITO DE VERDURAS

Ref 2300037

Relleno de verduras frescas, setas y fideos de batata aderezada con un toque de pimienta blanca y aceite de especias.



Formato de presentación: Bandeja de 18 unidades

Freidora



Sin descongelar previamente, introducir en freidora a 170oC durante 3 minutos y 30 segundos.

Cómo conservar

Producto congelado.En caso de descongelación, no volver a congelar. Conservación y distribución a -18°C.

03



PAN
BAO

BAO BURGER 20GR

Ref 2300098

Nuestro formato de pan Bao burger más pequeño. Perfecto para eventos o platos de degustación.



Formato de presentación: Bolsa de 50 unidades

Vapor



6 minutos desde congelado

Sartén o plancha



2 minutos desde congelado por ambas partes, echar un poco de agua y tapar

Cómo conservar

Producto congelado.En caso de descongelación, no volver a congelar. Conservación y distribución a -18°C.

BAO BURGER 90GR

Ref 2300097

El pan bao Burguer de tamaño grande. Perfecto para cualquier tipo de hamburguesa en el que aportar mucha esponjosidad.



Formato de presentación: Bolsa de 15 unidades

Vapor



6 minutos desde congelado

Sartén o plancha



2 minutos desde congelado por ambas partes, echar un poco de agua y tapar

Cómo conservar

Producto congelado.En caso de descongelación, no volver a congelar. Conservación y distribución a -18°C.

BAO NEGRO 15GR - 30GR - 60GR

Ref 230006 - 2300019 - 2300039

El clásico pan bao en nuestros diferentes tamaños. Esponjoso, en color negro y con un sabor natural y auténtico.



Formato de presentación:
Bao 15gr: Bolsa de 50 und
Bao 30gr: Bolsa de 20 und
Bao 60gr: Bolsa de 25 und

Vapor



6 minutos desde congelado

Sartén o plancha



2 minutos desde congelado por ambas partes, echar un poco de agua y tapar

Cómo conservar

Producto congelado.En caso de descongelación, no volver a congelar. Conservación y distribución a -18°C.

BAO BLANCO 15GR - 30 GR - 60 GR

Ref 2300026 - 2300001 - 2300002

El clásico pan bao en nuestros diferentes tamaños. Esponjoso y con un sabor natural y auténtico.



Formato de presentación:
Bao 15gr: Bolsa de 50 und
Bao 30gr: Bolsa de 20 und
Bao 60gr: Bolsa de 25 und

Vapor



6 minutos desde congelado

Sartén o plancha



2 minutos desde congelado por ambas partes, echar un poco de agua y tapar

Cómo conservar

Producto congelado.En caso de descongelación, no volver a congelar. Conservación y distribución a -18°C.

MANTOU

Ref 2300075

El auténtico pan chino. Crujiente por fuera y esponjoso por dentro con un sabor muy natural y un toque dulce. Se puede utilizar con rellenos dulces o salados y puede servirse como acompañamiento.



Formato de presentación: Bolsa de 20 unidades

Vapor



6 minutos desde congelado

Freidora



2 minutos a 170° desde congelado

Cómo conservar

Producto congelado. En caso de descongelación, no volver a congelar. Conservación y distribución a -18°C.



04

PATO PRE-LAQUEADO

PATO PRE-LAQUEADO

Ref 2300300

Medio pato asado y deshuesado, exquisitamente condimentado con una refinada mezcla de especias y aromas cítricos, listo para deleitar el paladar.

Perfecto para rellenar cualquiera de nuestros panes bao.



Medio pato asado, deshuesado y condimentado.

Horno



Precalentar el horno a 200°C.
Sin descongelar previamente, sacar el producto del envase y hornearlo en primer lugar durante 20 minutos a 200°C y, una vez transcurrido este tiempo, aumentar la temperatura del horno a 220°C y terminar de hornear durante 10 minutos.

Cómo conservar

Producto congelado. En caso de descongelación, no volver a congelar.
Conservación y distribución a -18°C.

05

OTRAS
VARIEDADES

HAKAO DE LANGOSTINOS (SIN GLUTEN)

Ref 2300006

Producto elaborado con una fina masa a base de almidón de trigo sin gluten y fécula de patata, relleno de langostino fresco entero y acompañado de verduras con toque picante.



Formato de presentación: Bandeja de 40 unidades

Vapor



6 minutos desde congelado

Sartén o plancha



2 minutos desde congelado por ambas partes, echar un poco de agua y tapar

Freidora



4 minutos a 170° desde congelado

Cómo conservar

Producto congelado. En caso de descongelación, no volver a congelar. Conservación y distribución a -18°C.

HAKAO DE LANGOSTINO NEGRO (SIN GLUTEN)

Ref 2300157

Producto elaborado con una fina masa negra a base de almidón de trigo sin gluten y fécula de patata, relleno de langostino entero y acompañado de verduras con toque picante.



Formato de presentación: Bandeja de 40 unidades

Vapor



6 minutos desde congelado

Sartén o plancha



2 minutos desde congelado por ambas partes, echar un poco de agua y tapar

Freidora



4 minutos a 170° desde congelado

Cómo conservar

Producto congelado. En caso de descongelación, no volver a congelar. Conservación y distribución a -18°C.

SHAOMAI DE CERDO CON LANGOSTINO Y SETAS

Ref 2300021

Producto elaborado con una fina masa a base de harina de trigo y un relleno de cerdo, setas y langostinos, perfecta combinación mar y montaña.



Formato de presentación: Bolsa de 50 unidades

Vapor



6 minutos desde congelado

Sartén o plancha



2 minutos desde congelado por ambas partes, echar un poco de agua y tapar

Cómo conservar

Producto congelado. En caso de descongelación, no volver a congelar. Conservación y distribución a -18°C.

XIALONGBAO TRADICIONAL

Ref 2300009

Especialidad tradicional china. Una fina masa a base de harina de trigo y un relleno de panceta de cerdo y caldo que crea un producto sorprendentemente jugoso.



Formato de presentación: Bolsa de 50 unidades

Vapor



6 minutos desde congelado

Sartén o plancha



2 minutos desde congelado por ambas partes, echar un poco de agua y tapar

Cómo conservar

Producto congelado. En caso de descongelación, no volver a congelar. Conservación y distribución a -18°C.

BAOZI KOREANO DE SETAS TARTUFATA

Ref 2300038

Nuestro especial baozi relleno de un guiso de setas frescas acompañado con un toque de trufa. Un producto muy especial.



Formato de presentación: Bolsa de 50 unidades

Vapor



5 minutos desde congelado

Freidora



Sin descongelar previamente, introducir en freidora a 170oC durante 4 minutos

Cómo conservar

Producto congelado.En caso de descongelación, no volver a congelar. Conservación y distribución a -18°C.

06



ESPECIAL
CATERING

MINI ROLLITO DE RABO DE TORO 10 GR.

Ref 2300106

La versión en rollito de nuestra gyoza con un guiso de rabo de toro elaborado en nuestro obrador. Perfecto para comer de un bocado.



Formato de presentación: Bandeja de 36 unidades

Freidora



Sin descongelar previamente, introducir en freidora a 170°C durante 3 minutos y 30 segundos.

Cómo conservar

Producto congelado. En caso de descongelación, no volver a congelar. Conservación y distribución a -18°C.

MINI ROLLITO DE LANGOSTINO 10 GR.

Ref 2300195

Relleno de langostino y verdura con un toque picante. Perfecto para eventos.



Formato de presentación: Bandeja de 36 unidades

Freidora



Sin descongelar previamente, introducir en freidora a 170°C durante 3 minutos y 30 segundos.

Cómo conservar

Producto congelado. En caso de descongelación, no volver a congelar. Conservación y distribución a -18°C.

MINI ROLLITO DE VERDURAS 10 GR.

Ref 2300122

La versión mini de nuestro rollito con verduras frescas.



Formato de presentación: Bandeja de 36 unidades

Freidora



Sin descongelar previamente, introducir en freidora a 170°C durante 3 minutos y 30 segundos.

Cómo conservar

Producto congelado. En caso de descongelación, no volver a congelar. Conservación y distribución a -18°C.

CRUJIENTE DE WAGYU 20 GR.

Ref 2300410

Delicadamente elaborado con carne de wagyu de la más alta calidad fusionando la intensidad de un sabor profundo y umami con una textura ligera.



Formato de presentación: Bolsas de 50 unidades

Freidora



Sin descongelar previamente, introducir en freidora a 170oC durante 3 minutos y 30 segundos.

Cómo conservar

Producto congelado. En caso de descongelación, no volver a congelar. Conservación y distribución a -18°C.

MINI GYOZA DE CERDO IBÉRICO

Ref 2300415

Rellenas con jugoso cerdo ibérico y setas aromáticas. Cada gyoza ofrece una explosión de sabor envuelta en una fina masa artesanal.



Formato de presentación: Bolsas de 100 unidades

Vapor



6 minutos desde congelado

Sartén o plancha



2 minutos desde congelado por ambas partes, echar un poco de agua y tapar

Freidora



4 minutos a 170° desde congelado

Cómo conservar

Producto congelado. En caso de descongelación, no volver a congelar. Conservación y distribución a -18°C.

07

DULCES ORIENTALES

MOCHIS DE MARACUYÁ 44 GR.

Ref 2300418

Su exterior es una capa delicada de masa de arroz glutinoso, tierna y ligeramente elástica, que envuelve un corazón cremoso con el sabor exótico y vibrante del maracuyá.



Descongelar y listo para servir.

Formato de presentación: Cajas de 20 unidades

Cómo conservar

Producto congelado. En caso de descongelación, no volver a congelar. Conservación y distribución a -18°C.

MOCHIS DE MATCHA TÉ VERDE 44 GR.

Ref 2300417

Combina la suavidad característica de la masa de arroz con un relleno cremoso e intenso a base de auténtico matcha japonés. Su sabor es equilibrado, ligeramente amargo, fresco y vegetal.



Descongelar y listo para servir.

Formato de presentación: Cajas de 20 unidades

Cómo conservar

Producto congelado. En caso de descongelación, no volver a congelar. Conservación y distribución a -18°C.

08



OBLEAS Y LÁMINAS

OBLEAS PARA PATO PRELAQUEADO 9 GR.

Ref 2300438

Su textura flexible y delicado sabor permiten envolver el pato con verduras y salsa, ofreciendo una presentación elegante y una experiencia gastronómica auténtica.



Formato de presentación: Bolsas de 15 unidades

PASTA PARA ROLLITOS DE PRIMAVERA

Ref 050047

La pasta para rollitos de primavera destaca por su finura y elasticidad, facilitando un enrollado perfecto y un acabado crujiente tras la fritura.



Formato de presentación: Bolsas de 30 hojas

09

VAPORERAS

VAPORERA MEDIANA DE BAMBÚ

Ref 2300161

Vaporera de bambú personalizable, ideal para comidas al vapor que precisen de un toque oriental. 100% ECOLOGICO



VAPORERA PEQUEÑA DE BAMBÚ

Ref 2300160

Vaporera de bambú personalizable con tapa de 20cm de diámetro. 100% ECOLOGICO



**Gerente:**

nievesye@wanrunwanrun.es

Administración:

administracion@wanrunwanrun.es

Director comercial:

comercial1@wanrunwanrun.es

Dpto operaciones:

operaciones@wanrunwarun.es

Dpto Calidad:

calidad@wanrunwanrun.es

Contáctanos:

INNOVACIÓN Y
TECNOLOGÍA MELKART,
S.L. C/ Versailles, 7 Madrid
28032 Tel. 911386202

Instagram:

@wanrun_es