



HONG KONG · MADRID · SHANGHAI

CATÁLOGO 2023

HANDE DIM SUM

Calle Jamaica 5
28806 Alcalá de Henares, Madrid

915 766 912 | 688 004 899
info@handedimsum.com

www.handedimsum.es

Escanée para más información.



ÍNDICE

PARTE 1 SOBRE HANDE DIMSUM

- QUIENES SOMOS

PARTE 2 NUESTROS PRODUCTOS

- DIM SUM
- GYOZAS / JIAOZIS
- PANES AL VAPOR
- BAO AL VAPOR RELLENOS
- SALSAS



PARTE 1

SOBRE HANDE DIM SUM

Tradición, artesanía y saber hacer es lo que nos define. Un obrador de gastronomía asiática que gracias a años de tradición y conocimiento a sus espaldas puede elaborar a mano dim sum tradicionales y algunas de las recetas de la gastronomía asiática más conocidas.

Las masas de doble fermentación permiten una textura más esponjosa y un producto con sus propiedades intactas en el momento en que nuestros clientes necesitan para abastecer a sus negocios.

Productos regenerados en el momento como recién hechos en tan solo unos minutos y con la calidad de los mejores ingredientes. Descubrirás en nuestros dim sum los pliegos de los grandes profesionales.

HANDE
DIM SUM

HONG KONG • MADRID • SHANGHAI



¿QUIÉN SOMOS?

HANDE DIM SUM nació con la intención de revolucionar el concepto de gastronomía asiática en la Península, con productos tradicionales donde la artesanía y la calidad de todos los ingredientes se unen formando pequeños bocados.

Años de trabajo, investigación, conocimiento y perfección de las técnicas más antiguas han hecho que nuestros productos sean referentes en la capital a la hora de seleccionar productos asiáticos.

En nuestro trabajo diario, la fabricación de una buena masa es la prioridad, por ello es fundamental seguir los procesos de elaboración para que esta sea la más fina y elástica posible.





PARTE 2

NUESTROS PRODUCTOS

Hande dim sum es una empresa que nace con la misión de brindar los mejores productos artesanales a sus clientes.

Creemos en el uso exclusivo de ingredientes naturales y orgánicos, así como en métodos tradicionales de producción, para garantizar que nuestros clientes obtengan productos de la más alta calidad. Nuestra amplia gama de productos incluye desde diferentes variedades de pan bao, xiao long baos y ha kaos.

Nuestro compromiso con la calidad significa que cada producto se fabrica con cuidado y atención, asegurándonos de que cumpla con nuestros altos estándares antes de ser enviado.

Estamos orgullosos de lo que hacemos en nuestro obrador, ¡y esperamos que disfrutes de nuestros productos tanto como nosotros!





DIM SUM

El término dim sum es el nombre por el que los occidentales conocemos esta especialidad de origen supuestamente Cantonés, cuya historia se pierde en el tiempo y la geografía de la gran madre China. Si sobre el origen no hay certeza, tampoco hay acuerdo sobre el significado de la palabra. Se trata de un término polisémico que puede sugerir «bocado» «satisfacción» o ambos juntos «bocados que satisfacen» o «bocados que llegan al corazón». En chino mandarín refieren a estas pequeñas porciones de comida como *dì n xīn*. En fin, un pequeño galimatías que se complica aún más cuando se empiezan a conocer las decenas de variedades locales a las que se aplican nombres en diferentes dialectos ¡Bienvenidos al laberinto dim sum!

Se sabe que estas pequeñas porciones de comida proceden del sur de China (Cantón, Shanghai) donde se consumían tradicionalmente acompañadas de té sobre todo en el desayuno o por la mañana en un ritual matutino que se llama *Yum cha* y que significa literalmente beber té. Se cree que comenzaron a popularizarse a raíz de la Ruta de la Seda. En la actualidad, los locales especializados abren todo el día y se han convertido en los favoritos para las celebraciones y las reuniones familiares del fin de semana. Una versión oriental del *brunch* que dura varias horas y en la que toda la familia disfruta junta. Para terminar de complicarlo, no solo sirven dim sum sino que en estos locales añaden otras especialidades que van desde la casquería a los guisos de carne.

En la actualidad los cocineros más famosos por cómo preparan el dim sum son los cantoneses, aunque hemos probado excelentes repertorios en Hong Kong, Taiwan, Shanghai y Singapur. En Hong Kong y Guangzhou los establecimientos de dim sum tienen una enorme reputación y en ellos se dan cita los hombres de negocios para arreglar sus asuntos. Allí, las especialidades al vapor son las más populares. Es habitual ver legiones de cocineros preparando empanadillas mientras que las camareras empujan carritos repletos de cestos de vapor en los que se cocinan las empanadillas.

INFORMACIÓN DE VENTA

Xiao long bao clásico de cerdo

25gr aprox. | Caja de 4 bolsas de 120 ud

Xiao long bao de cerdo y foie

25gr aprox. | Caja de 4 bolsas de 120 ud

Xiao long bao de pollo

25gr aprox. | Caja de 4 bolsas de 120 ud

Xiao long bao de tinta de calamar con langostinos

25gr aprox. | Caja de 4 bolsas de 120 ud

Xiao long bao de rabo de toro con pimienta sichuan

25gr aprox. | Caja de 4 bolsas de 120 ud

Siu mai cerdo

25gr aprox. | Caja de 4 bolsas de 120 ud

Siu mai cerdo y boletus

25gr aprox. | Caja de 4 bolsas de 120 ud

Wonton de langostinos

20gr aprox. | Caja de 4 bolsas de 120 ud

Wonton cerdo y verduras

20gr aprox. | Caja de 4 bolsas de 120 ud

Ha kao de langostinos y jengibre

28gr aprox. | Caja de 4 bolsas de 120 ud





GYOZA / JIAOZI

Más conocida como empanadilla china, este producto con origen en el norte de China se ha popularizado mucho en los últimos años. De forma tradicional es utilizado en celebraciones y festividades importantes como el Año Nuevo Chino o el Festival de La Luna.

La elaboración artesanal permite una masa más fina y un bocado más suave.

Debido a su calidad y a su forma especial alargada, admite elaboraciones al vapor para mantener el cocinado más tradicional o con un toque final de plancha, lo que le aporta un toque crujiente muy agradable al paladar. Además, cuenta con diferentes rellenos según el gusto del cliente final, pollo, ternera, verduras, etc.

INFORMACIÓN DE VENTA

Gyoza de pollo y verduras

20gr aprox. | Caja de 4 bolsas de 120 ud

Gyoza de cerdo y verduras

20gr aprox. | Caja de 4 bolsas de 120 ud

Gyoza de ternera y verduras

20gr aprox. | Caja de 4 bolsas de 120 ud

Gyoza de pollo al curry

20gr aprox. | Caja de 4 bolsas de 120 ud

Gyoza de pato

20gr aprox. | Caja de 4 bolsas de 120 ud

Gyoza de rabo de toro

20gr aprox. | Caja de 4 bolsas de 120 ud

Gyoza vegetal

20gr aprox. | Caja de 4 bolsas de 120 ud

Gyoza de langostinos y jengibre

20gr aprox. | Caja de 4 bolsas de 120 ud

Gyoza de cerdo y foie

20gr aprox. | Caja de 4 bolsas de 120 ud





PANES AL VAPOR

El pan bao, es uno de los productos más atractivos de la cocina china con una gran versatilidad en su rellenos y sabores.

Gracias a nuestras masas de doble fermentación, el producto tiene una textura más esponjosa y permite una regeneración que conserva sus propiedades intactas.

El pan Bao es una parte clave de la cocina china, con su textura suave y relleno con diferentes ingredientes que lo convierte en un acompañamiento ideal para cualquier comida. Con su versatilidad y delicioso sabor, el pan bao se ha convertido en una parte esencial de muchos platos en todo el mundo.

INFORMACIÓN DE VENTA

Pan bao blanco

15gr | Caja de 4 bolsas de 75 ud
35gr | Caja de 4 bolsas de 50 ud
55gr | Caja de 4 bolsas de 30 ud



Pan bao pasas

15gr | Caja de 4 bolsas de 75 ud
35gr | Caja de 4 bolsas de 50 ud
55gr | Caja de 4 bolsas de 30 ud



Pan bao tinta de calamar

15gr | Caja de 4 bolsas de 75 ud
35gr | Caja de 4 bolsas de 50 ud
55gr | Caja de 4 bolsas de 30 ud



Pan bao sésamo

15gr | Caja de 4 bolsas de 75 ud
35gr | Caja de 4 bolsas de 50 ud
55gr | Caja de 4 bolsas de 30 ud



Pan bao remolacha

15gr | Caja de 4 bolsas de 75 ud
35gr | Caja de 4 bolsas de 50 ud
55gr | Caja de 4 bolsas de 30 ud



Pan bao integral

15gr | Caja de 4 bolsas de 75 ud
35gr | Caja de 4 bolsas de 50 ud
55gr | Caja de 4 bolsas de 30 ud



Pan bao espinacas

15gr | Caja de 4 bolsas de 75 ud
35gr | Caja de 4 bolsas de 50 ud
55gr | Caja de 4 bolsas de 30 ud



Pan bao integral con pasas

15gr | Caja de 4 bolsas de 75 ud
35gr | Caja de 4 bolsas de 50 ud
55gr | Caja de 4 bolsas de 30 ud



Pan bao tomate seco

15gr | Caja de 4 bolsas de 75 ud
35gr | Caja de 4 bolsas de 50 ud
55gr | Caja de 4 bolsas de 30 ud



Pan bao integral con pasas con sésamo

15gr | Caja de 4 bolsas de 75 ud
35gr | Caja de 4 bolsas de 50 ud
55gr | Caja de 4 bolsas de 30 ud



Pan bao maiz y curry

15gr | Caja de 4 bolsas de 75 ud
35gr | Caja de 4 bolsas de 50 ud
55gr | Caja de 4 bolsas de 30 ud





BAO AL VAPOR RELLENO

El Baozi o Bao relleno, o simplemente conocido como bao, bau o ham pao o min pao, es un tipo de bollo o pan relleno generalmente cocido al vapor.

Habitual de la cocina china. Su aspecto es similar al del tradicional mantou chino. Puede estar relleno de carne picada o relleno vegetariano.

Se puede servir con cualquier plato en la cultura china y, muy a menudo, forma parte del desayuno. Es un tipo de bollo relleno con levadura en varias cocinas chinas.

INFORMACIÓN DE VENTA

Bao blanco relleno de cerdo char siu

25gr | Caja de 4 bolsas de 45 ud
35gr | Caja de 4 bolsas de 50 ud
85gr | Caja de 4 bolsas de 20 ud

Bao de remolacha relleno de cacahuete y sésamo

25gr | Caja de 4 bolsas de 45 ud
35gr | Caja de 4 bolsas de 50 ud
85gr | Caja de 4 bolsas de 20 ud

Bao de espinaca relleno de setas y tofu

25gr | Caja de 4 bolsas de 45 ud
35gr | Caja de 4 bolsas de 50 ud
85gr | Caja de 4 bolsas de 20 ud

Bao de tinta de calamar relleno de langostinos

25gr | Caja de 4 bolsas de 45 ud
35gr | Caja de 4 bolsas de 50 ud
85gr | Caja de 4 bolsas de 20 ud

Bao blanco relleno de pato con salsa hoising

25gr | Caja de 4 bolsas de 45 ud
35gr | Caja de 4 bolsas de 50 ud
85gr | Caja de 4 bolsas de 20 ud





SALSAS

Se denomina salsa a toda mezcla de ingredientes cuyo fin es servir de acompañamiento a un plato, un aderezo que mejore el sabor del mismo, complementándolo o contrastándolo.

En Hande encontrarás las mejores productos para preparar las salsas más variadas, desde las más tradicionales y conocidas hasta otras que nunca hayas probado. Te las presentamos agrupadas según el tipo de plato al que van a acompañar, si es carne, pescado, ensalada, pasta...

INFORMACIÓN DE VENTA

Salsa Housing con alubia

Garrafa de 3,1kg | Caja de 6 garrafas

Salsa sabrosa Foshan

Garrafa de 5,1kg | Caja de 3 garrafas

Salsa tres sabores taiwan

Garrafa de 5,1kg | Caja de 3 garrafas

Salsa de ciruela shanghainesa

Garrafa de 5,1kg | Caja de 3 garrafas

Salsa wok de arroz

Garrafa de 5,1kg | Caja de 3 garrafas

Salsa de ostras Hong Kong

Garrafa de 5,1kg | Caja de 3 garrafas

Salsa Vinagreta de soja y sésamo

Garrafa de 5,1kg | Caja de 3 garrafas

Salsa de curry

Garrafa de 5,1kg | Caja de 3 garrafas

Salsa de limón

Garrafa de 5,1kg | Caja de 3 garrafas

Salsa wok de pasta

Garrafa de 5,1kg | Caja de 3 garrafas

Salsa Kung Pao Sichuan

Garrafa de 3,1kg | Caja de 6 garrafas

Salsa de pescado vietnam

Garrafa de 5,1kg | Caja de 3 garrafas

Salsa Orange

Garrafa de 5,1kg | Caja de 3 garrafas

Salsa de mandarina cantonés

Garrafa de 5,1kg | Caja de 3 garrafas

Salsa de wasabi y lemon grass

Garrafa de 5,1kg | Caja de 3 garrafas

Salsa aceite chili roja Sichuan

Garrafa de 5,1kg | Caja de 3 garrafas

Salsa de mostaza con cacahuete y miel

Garrafa de 5,1kg | Caja de 3 garrafas

Salsa agridulce tropical

Garrafa de 5,1kg | Caja de 3 garrafas



HONG KONG · MADRID · SHANGHAI

CATÁLOGO 2023

HANDE DIM SUM

Calle Jamaica 5
28806 Alcalá de Henares, Madrid

915 766 912 | 688 004 899
info@handedimsum.com

www.handedimsum.es

Escanée para más información.

