



GOLOSINAS DE SHOUGATSU

ZenPop Dulces Enero 2022

En Japón, el Shougatsu (正月) o Año Nuevo, es una época especial para compartir en familia disfrutando los mejores dulces de temporada. Por lo que hemos decidido incluir snacks premium para que puedas llevar Shougatsu a tu hogar! Comienza el año con golosinas tradicionales de Año Nuevo, nuevas experiencias y únicos sabores.



グリコ冬のくちどけポッキー-黄金バター仕立て

Pocky de purpurina de invierno con estilo de mantequilla dorada de Glico

Alérgenos: Lácteos, trigo y soja
Procesado en una instalación que utiliza huevo y cacahuetes.

Fuyu no Kuchidoke Pocky, una edición especial y limitada de Pocky, que brilla con un elegante sabor sólo disponible este invierno (冬, fuyu).

La "mantequilla quemada" dorada con un rico aroma y umami se amasa tanto en el chocolate como en los pretzels, y la superficie del chocolate se cubre con sal para crear un sabor más profundo.

Comparta el amor con su familia en las reuniones navideñas y disfrute de un Pocky cada vez.



ブルボンもちトリュフガナッシュ

Ganache de trufa de mochi de Bourbon

Alérgenos: Lácteos y soja
Procesado en una instalación que utiliza Huevo y Trigo.

Trufas de mochi (もちトリュフ) espolvoreadas con cacao, ¿qué más se puede pedir?

El ganache envuelto (ガナッシュ) con crema fresca en un mochi masticable, espolvoreado con cacao, es el capricho perfecto para terminar el año con una nota alta.

Este cacao agri dulce viene con un nuevo sabor de trufa y es un placer para los agrí dulces. Después de terminar su comida de Año Nuevo de 6 platos, ¡este postre encajará perfectamente en el poco espacio que le queda en el estómago!



森永リーフイ

Pastel de hojas de Morinaga

Alérgenos: Trigo, lácteos y soja
Procesado en una instalación que puede utilizar Almendra.

Pastel crujiente recubierto de azúcar. Siempre nos esforzamos por mantener un buen equilibrio entre los aperitivos suaves y los crujientes en nuestro pack. Así que después de este suave mochi, te regalamos este delicioso pastel crujiente de Morinaga. La empresa que está detrás de tantos de nuestros snacks favoritos nos entrega una vez más un delicioso manjar.

Este pastel de hojas (リーフイ) tiene una textura encantadora, y se deshace en la boca tras un par de bocados. Los sabores son de temporada y solo están disponibles desde el otoño hasta el invierno.



湖池屋ポテトと料理デミグラスハンバーグ

Papas a Ryori Demi-glace sabor hamburguesa de Koikeya

Alérgenos: Lácteos, trigo, ternera, soja, pollo, cerdo y manzana.
Procesado en una instalación que puede utilizar huevo, gambas y cangrejo.

Es un festín hecho con ingredientes genuinos y envuelto en masa de patata. Un festín, ¡has leído bien! Koikeya (湖池屋) es probablemente uno de los mejores fabricantes de patatas fritas Premium de Japón.

Estas patatas fritas condensan el sabor de la hamburguesa demi-glace (デミグラス) con su icónica salsa hecha con ingredientes reales, y no creados artificialmente, en una masa bien equilibrada. La masa se juntó con patatas locales y se preparó en un horno gigante.

Disfrute del delicioso sabor del filete de hamburguesa con una profunda y rica salsa demi-glace.



やおきんプレミアムうまい棒和風ステーキ味

Premium Umaibo Sabor Bistec Estilo Japonés de Yaokin

Alérgenos: Trigo, lácteos, soja, carne de vacuno, cerdo, pollo, gelatina y manzana.
Procesado en una instalación que puede utilizar huevo y gambas.

Umaibo, ¿pero premium? Sí, existen, pero sólo en cantidades limitadas, y tenemos un impresionante sabor a carne al estilo japonés (和風, wafu) para su paquete.

Con la exquisitez de la carne de vacuno cultivada en Japón y el refrescante sabor a wasabi extraído de estas raíces exclusivamente japonesas, ¡este es un sabor japonés original que no encontrará en ningún otro sitio!



湖池屋小袋スコーンやみつきバーベキュー

Bizcocho con sabor a barbacoa Yamitsuki de Koikeya

Alérgenos: Trigo, lácteos, soja, carne de vacuno y manzana.
Procesado en una instalación que puede utilizar Huevo, Camarón y Cangrejo.

¡Más Koikeya en tu caja con este snack con sabor a barbacoa! ¡Estos miniconos (スコーン) vienen con una corteza crujiente y una porción hinchada!

Tienen una exquisita salsa barbacoa (バーベキュー) que recubre con el jugoso sabor de la carne de vacuno y el rico sabor de los ingredientes japoneses.

Son tan adictivos que te seguirás chupando los dedos una y otra vez incluso después de haberte terminado ya el paquete.



やおきんガトープレミアムショコラ

Gâteau Premium Chocolat de Yaokin

Alérgenos: Trigo, lácteos, soja y huevo.
Procesado en una instalación que puede utilizar cacahuetes y sésamo.

¡Alerta de chocolate! Este es un bocado de sabroso y rico chocolate. Cada bocado te llevará al cielo del chocolate. Sabemos que Yaokin es famoso sobre todo por el Umaibo (うまい棒), pero con esta delicia, no pudimos resistirnos.

Es tan denso y delicioso de comer, ¡que querrás pedirnos más pronto! Es el complemento perfecto para esta caja de dulces para fiestas de chocolate y es la merienda perfecta.



やおきんブラックサンダー至福のバター

Premium Black Thunder Shifuku no Bata de Yaokin

Alérgenos: Trigo, lácteos, almendras, anacardos y soja.
Procesado en una instalación que puede utilizar Cacahuetes y Huevo.

Black Thunder (ブラックサンダー) es una clásica barra de chocolate japonesa. Se puede comparar con la versión japonesa de la barrita Mars o Twix, pero el doble de rica.

Entonces, ¿qué es el Trueno Negro, te preguntarán? Es una barrita de galleta con sabor a cacao, mezclada con hojaldres de arroz al estilo japonés y recubierta de chocolate extra. El nombre está parcialmente inspirado en el dios japonés del trueno, Raijin.

Para esta edición, se utiliza mantequilla fermentada de Francia y Hokkaido para realzar los sabores, ¡y no decepciona!



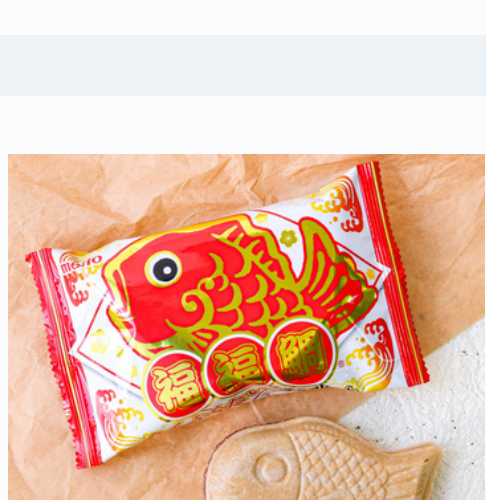
やおきんロングチューコーラ

Long Chu Cola de Yaokin

Alérgenos: Soja

Este caramelo con sabor a cola ha existido siempre. Pero esta vez, ¡se ha hecho más largo que nunca!

Es tan largo que ni siquiera estábamos seguros de poder meterlo en nuestra caja. 20 cm de longitud para ser exactos, para darte plena satisfacción y mantener el placer.



名糖福福鯛

Fuku Fuku Tai de Meito Sangyo

Alérgenos: Lácteos, trigo y soja
Procesado en una instalación que puede utilizar huevo y cacahuetes.

Un snack para celebrar. Con muchos de tus exámenes terminados, y la temporada de regalos en pleno apogeo, regala este sabroso Fuku Fuku Tai (福福鯛). Fuku significa auspicioso o afortunado, y Tai es un tipo de pescado, concretamente besugo. Dato curioso: el besugo, al pronunciarse Tai, coincide con la palabra japonesa Omedetai (おめでたい), ¡que desea buena suerte a alguien!

Meito Sangyo (名糖) llenó este con chocolate y les deseó a todos un buen año.



明治にぎにぎおしやしやさんグミ

Goma de mascar Niginigi Osushiyan de Meiji

Procesado en una instalación que puede utilizar huevo y cacahuetes.

¿Has soñado alguna vez con convertirte en un chef de sushi (寿司)? ¡Empieza tu viaje de 15 años para convertirte en el maestro del sushi como Jiro (de Jiro Dreams of Sushi) aquí mismo con estas gominolas!

Coge la gominola con forma de pez con los dedos y colócala sobre la parte que parece arroz a juego. Hay tres sabores disponibles: ciruela, limón y plátano.

Esta gominola Niginigi Osushiyan (にぎにぎおしやしやさんグミ) es perfecta para hacer tu merienda un poco más juguetona, ¡y para celebrar el año nuevo! De hecho, ¡en Japón es muy común comer sushi durante las fiestas de Año Nuevo!



正栄食品工業 お金のチョコ

Okane no Choco de Shoei Shokuhin

Alérgenos: Lácteos.
Procesado en una instalación que puede utilizar huevo y cacahuetes.

Estos snacks son para los coleccionistas. Una deliciosa y crujiente golosina de chocolate con una tarjeta coleccionable.

Cada barra de chocolate contiene uno de los 20 diseños posibles. ¿Cuál te tocará a ti? Hay cuatro tipos de envases: el especial billete de 10.000 yenes, el de 5.000 yenes, el de 2.000 yenes y el de 1.000 yenes.



コリスポケモンガム

Chicle Pokémon de Coris

Alérgenos: Lácteos.
Procesado en una instalación que puede utilizar huevo y cacahuetes.

¡Pikachu vuelve a estar en tu mochila! Coris ha lanzado más chicles de Pikachu, con muchos diseños nuevos. Tienes algún favorito?

Pocket Monsters (ポケットモンスター) se convirtió en Pokémon para la comodidad de todos, ya va por su séptima temporada. Sabes cuándo se emitió el primer episodio del anime en Japón? ¡1997!