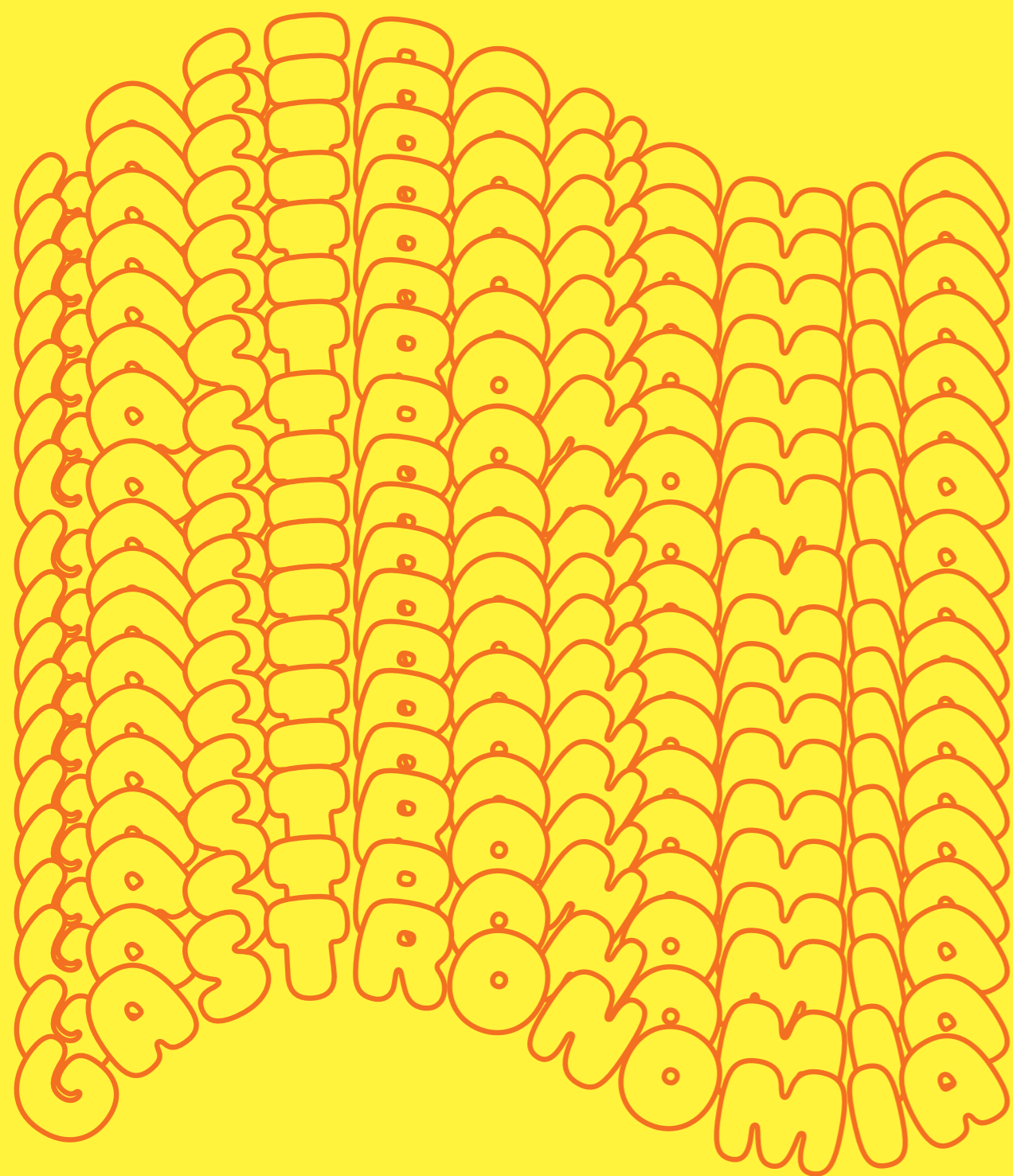


# 粘性业务

PRODUKTY  
DLA GASTRONOMII





**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.**



### Sticky Business w akcji.

Od lewej, zgodnie z ruchem wskazówek zegara: baozi w oleju szczypiorkowym, har gow w oleju chili, bułeczki bao, ramen w ostrym sosie laksa z tofu puffs od Sticky Business, pierożki jiaozi w bulionie z grzybkami i pachnotką, xiao long bao, jiaozi smażone na chrupko i podane w wersji finger food z dipem do maczania.



# XIAO LONG BAO

wieprzowina, świeża kolendra  
i szczypior

---

wołowina i prażone chili

## **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 delikatnego i cienkiego ciasta. Wypełnione aromatycznym farszem na bazie tradycyjnego bulionu w wersji mięsnej, 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





Xiao Long Bao z farszem  
na bazie bulionu. Bulion deli-  
katnie uwalnia się podczas  
parowania.





## 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

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

Jiaozi charakteryzują się delikatnym i cienkim ciastem stworzonym z połączenia najprostszyc 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





Jiaozi smażone na chrupko,  
podane jako finger food  
z dipem do maczania ←

# RĘCZNIE LEPIONE PIEROŻKI

## JIAOZI

kurczak hoisin z pak choyem

● naturalne ● żółte

indyk z grzybkami 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, vegan  
ciecierzyca i tofu

soczewica, cukinia i marchewka vegan

owoce z nutellą (banan, jabłko, truskawki) vegan

warzywa z makaronem vege  
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



# 饺子



Ręcznie lepione pierożki jiaozi. Ich delikatne ciasto staje się przejrzyste w kontakcie z parą. Pierożki o autentycznym smaku i naturalnej teksturze, 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

wieprzowina kimchi

---

wieprzowina char siu

---

kaczka i pomarańcze

---

kurczak hoisin

---

wołowina

---

warzywa po kantońsku vegan

---

kokos z marakują (słodkie) vege

---

bez nadzienia vegan

---

rozmiary

<b>M</b>	około 25 g	<b>L</b>	około 35 g
----------	---------------	----------	---------------

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.

# 包子



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



# 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 półprzezroczyste. Słowo „har gow” w języku kantońskim kojarzone jest z delikatnością i strukturą typową dla sukni ślubnej.**

W skład ciasta tego pierożka wchodzi mąka ryżowa. Dzięki temu podczas gotowania na parze har gow stają się transparentne, ukazując kolor swojego nadzienia. Pierożki z krewetkami zyskują barwę różową, natomiast ze szpinakiem i serem – zieloną.

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



# 蝦餃

21



Har Gow z krewetkami i pędami bambusa w oleju chili ←

# GUA BAO

Bułeczki bao są puszyste z natury, ale to dopiero w trakcie parowania stają się delikatne jak chmurka i połyskliwe →

jasna

ciemna

rozmiary

<b>M</b> 50-60 g	<b>L</b> 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 powtórnie.  
Przechowywać w temperaturze nie wyższej niż -18° C



刈包

25



# 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 naszym gotowym farszem z kurczakiem hoisin, warzywami i słodkim sosem chili →



27

# MAKARON UDON

うどん

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



29



# MAKARON 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

<b>M</b> 125 g	<b>L</b> 150 g
----------------	----------------

**ramen standard**

porcje 140 g

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



拉  
麵



33

# SOSY I BAZY DO SAŁATEK

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 ostry

---

Sos hoisin

---

Sos teriyaki

---

Sos kimchi

---

Pasta Tom Kha

---

Pasta tom yum

---

Olej sezamowy

---

Ocet chiński

---

Sos chili słodki

---

Sos sezamowy

---

Sos sriracha mayo



Sałatka z ogórka przygotowana na bazie gotowego sosu



Nasze sosy, zupy, octy i oleje smakowe tworzymy z wysokogatunkowych oryginalnych składników, bez konserwantów i ulepszaczy. Prosto i pysznie.

Dobry prep to podstawa. Spróbuj skomponowanych przez nas klasycznych sosów do sałatek. Dodaj świeże warzywo i pyszny klasyk gotowy!

# BULIONY DO ZUP

36

## Bulion Miso

Gęsty kremowy bulion o głębokim słodko-słonym smaku umami. Klasyk. Wywar drobiowy i pasta ze sfermentowanej soi.

## Bulion Clear Shoyu

Klarowny bulion z sojową bazą tare shoyu. Przejrzysty, o bursztynowej barwie i zbalansowanym lekkim choć nadal głębokim smaku. Bulion drobiowy.

Karton zawiera 6L bulionu pakowanego w worki o pojemności 2L



37

# JAK PAKUJEMY NASZE PRODUKTY

## OPAKOWANIE DUŻE FOLIOWE

liczba sztuk  
w opakowaniu

waga (kg)

liczba opakowań  
na palecie

## OPAKOWANIE ŚREDNIE KARTONOWE

liczba sztuk  
w kartonie

waga (kg)

wymiary  
kartonu (mm)

liczba kartonów  
na palecie

38

Jiaozi	250	5,75	90	Jiaozi	130	3	370x240x160	100
Baozi	M 200 L 150	M 5,2 L 5,45	90	Baozi	M 120 L 86	3	370x240x160	100
Har Gow	250	6,4	90	Har Gow	120	3	370x240x90	160
Xiao Long Bao	250	6,25	90	Xiao Long Bao	120	3	370x240x90	160
Gua bao	M 66-80 L 44-50	4	90	Gua bao	M 34-39 L 23-25	2	370x240x160	100
Ramen	—	—	—	Ramen	28 x 140 g	3,92	370x240x160	100
Ramen (Nisshin Seifun)	—	—	—	Ramen (Nisshin Seifun)	16 x 125 g 16 x 150 g	2 2,4	370x240x90	160
Udon	—	—	—	Udon	16 x 130 g	2,08	370x240x90	160

# KONTAKT

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

→ [witam@stickybusiness.pl](mailto:witam@stickybusiness.pl)

→ [stickybusiness.pl](https://stickybusiness.pl)



Numer kontaktowy +48 537 822 122

Przedstawiciel  
ds. kluczowych klientów  
hurtowych

Grzegorz Gawron  
[grzegorz@stickybusiness.pl](mailto:grzegorz@stickybusiness.pl)  
+48 667 282 842

Reklama i marketing

Patrycja Bobek  
[patrycja@stickybusiness.pl](mailto:patrycja@stickybusiness.pl)

Logistyka  
i utrzymanie ruchu

Maciej Bicki  
[maciej@stickybusiness.pl](mailto:maciej@stickybusiness.pl)

Dział  
technologiczny

Piotr Pilarski  
[piotr@stickybusiness.pl](mailto:piotr@stickybusiness.pl)

Nasze produkty  
znajdziesz w:

Kuchnie Świata  
Makro  
Para Bar  
KPS Food  
Bidfood Farutex

Dane firmy

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



Obserwuj nas  
w 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

