

## Pedido

**PEDIDO MÍNIMO:**  
100 porções

**HORÁRIO DE PEDIDO:**  
9:00~17:00 | Segunda-feira a Sábado (exceto feriados)

## Entrega

A entrega será feita em 2 dias úteis após o pedido.  
Frete incluso no valor de mercadoria.

Pedido	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
Entrega	Qua	Qui	Sex	Sáb	Seg	Ter

## Informações sobre o macarrão

### PONTO IDEAL PARA CONSUMO:

O macarrão deve descansar por uma noite.  
Ele ficará no ponto ideal para ser utilizado no dia seguinte.

### VALIDADE:

- 5 dias no refrigerador; recomendamos utilizá-lo em 5 dias. **( Não contém conservantes )**
- Temos opção com validade 7 dias na temperatura ambiente; 15 dias no refrigerador.
- 30 dias no congelador; a qualidade do macarrão se mantém mesmo congelado.
- Colocá-lo diretamente para ferver ou descongelar em temperatura ambiente.

## Pagamento

10 dias após a emissão da NF  
À vista / Boleto Bancário

## Contato

KEISHI ( BBR Indústria e Comércio de Macarrão Ltda )  
Tel: (11) 4301-8636  
WhatsApp: (11) 96483-5557  
E-mail: macarrao@keishi.com.br



KEISHI  
RAMEN NOODLE STUDIO



# Linha de Produtos



## ① 豚骨 / TONKOTSU

細いながらも歯ごたえのある博多麺。豚骨ラーメン用。  
Macarrão Tonkotsu de Hakatta, mesmo macarrão fino possui consistência.

FORMA	GRAU DE ESPESSURA	PESO	COZIMENTO*	PREÇO
Reto	●○○○○	115g	30 seg.	R\$2,30

\*Tempo de cozimento pode variar de acordo com o equipamento.  
Se estiver congelado acrescentar 10 seg.



## ② 塩 / SHIO

つるつるとした食感の食べやすい細麺。塩ラーメン用。  
Macarrão liso de espessura média fina, ideal para Shio Ramen.

FORMA	GRAU DE ESPESSURA	PESO	COZIMENTO*	PREÇO
Reto	●●○○○	130g	45 seg.	R\$2,30

\*Tempo de cozimento pode variar de acordo com o equipamento.  
Se estiver congelado acrescentar 10 seg.



## ③ 醤油 / SHOYU

ベーシックなウェーブ中麺。醤油ラーメン用。  
Macarrão cacheado padrão de espessura média, ideal para Shoyu Ramen.

FORMA	GRAU DE ESPESSURA	PESO	COZIMENTO*	PREÇO
Cacheado	●●○○○	130g	1 min. e 15 seg.	R\$2,30

\*Tempo de cozimento pode variar de acordo com o equipamento.  
Se estiver congelado acrescentar 10 seg.



## ④ 家系 / E.A.K (Shoyu Tonkotsu)

男らしい食感の平打ち麺。家系用。  
Macarrão retangular feito para E.A.K. (Shoyu Tonkotsu)  
Sua textura deixa o paladar mais apurado.

FORMA	GRAU DE ESPESSURA	PESO	COZIMENTO*	PREÇO
Retangular	●●●○○	130g	1 min. e 40 seg.	R\$2,30

\*Tempo de cozimento pode variar de acordo com o equipamento.  
Se estiver congelado acrescentar 10 seg.



## ⑤ 坦々 / TAN TAN

モチモチとした食感のウェーブ麺。坦々麺用。  
Macarrão cacheado de espessura média com textura al dente, ideal para Tan Tan.

FORMA	GRAU DE ESPESSURA	PESO	COZIMENTO*	PREÇO
Cacheado	●●●○○	130g	2 min.	R\$2,30

\*Tempo de cozimento pode variar de acordo com o equipamento.  
Se estiver congelado acrescentar 10 seg.



## ⑥ 味噌 / MISSÔ

モチモチとした食感と卵入りのウェーブ麺。味噌ラーメン用。  
Macarrão cacheado, de espessura médio com textura al dente, adicionamos ovo dentro da massa, ideal para Missô Ramen.

FORMA	GRAU DE ESPESSURA	PESO	COZIMENTO*	PREÇO
Cacheado	●●●○○	130g	2 min.	R\$2,30

\*Tempo de cozimento pode variar de acordo com o equipamento.  
Se estiver congelado acrescentar 10 seg.



## ⑦ 油そば / ABURA-SOBA

つるつるでコシのあるストレート麺。油そば用。  
Macarrão grosso e liso com uma textura firme, ideal para Abura-soba.

FORMA	GRAU DE ESPESSURA	PESO	COZIMENTO*	PREÇO
Reto	●●●●○	210g	2 min. **	R\$2,60

\*Tempo de cozimento pode variar de acordo com o equipamento.  
Se estiver congelado acrescentar 10 seg.  
\*\*Após o cozimento, lavar 5 segundos em água fria.



## ⑧ つけ麺 / TSUKE-MEN

つるつるでコシのあるストレート太麺。つけ麺用。  
Macarrão extra grosso e liso. Textura firme, ideal para Tsuke-men.

FORMA	GRAU DE ESPESSURA	PESO	COZIMENTO*	PREÇO
Reto	●●●●●	240g	*9 min. **	R\$2,90

\*Tempo de cozimento pode variar de acordo com o equipamento.  
Se estiver congelado acrescentar 10 seg.  
\*\*Após o cozimento, lavar 5 segundos em água fria.



## ⑨ 冷やし中華 / HIYASHI CHUKA

コシと歯ごたえのあるウェーブ中麺。冷やし中華用。  
Macarrão cacheado de espessura média com ótima consistência.  
Ideal para Hiyashi Chuka.

FORMA	GRAU DE ESPESSURA	PESO	COZIMENTO*	PREÇO
Cacheado	●●●○○	150g	2 min. e 30 seg.	R\$2,30

\*Tempo de cozimento pode variar de acordo com o equipamento.  
Se estiver congelado acrescentar 10 seg.



## ⑩ 焼きそば / YAKISOBA

ほぐれやすく、炒めやすいストレート中麺。焼きそば用。  
Macarrão reto de espessura média bem solto, ótimo para fritar.  
Ideal para Yakisoba.

FORMA	GRAU DE ESPESSURA	PESO	COZIMENTO*	PREÇO
Reto	●●●○○	150g	2 min.	R\$2,30

\*Tempo de cozimento pode variar de acordo com o equipamento.  
Se estiver congelado acrescentar 10 seg.

