

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/glony-daichu-kombu-ciete-p-2658.html>

Glony Daichu Kombu cięte



Cena	13,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	8300034

Opis produktu

Glony Komu to znany od setek lat ważny element kuchni Japonii, Chin czy Korei. Swoją popularność zawdzięcza niepowtarzalnemu smakowi UMAMI. Umami to piąty smak po słonym, słodkim, kwaśnym i gorzkim. Nie jest on tak kontrastowo wyczuwalny, a nauka potwierdziła w ludzkich ustach specjalne receptory do jego rozpoznawania dopiero w 2000 roku. Jest on określany smakiem przyjemności i znajduje się między innymi w mięsie, serze czy rybach.

Suszone wodorosty Kombu poza niepowtarzalnym smakiem są bogate w makroelementy i witaminy. Są niskokaloryczne i bogate w białko, uważa się je za tzw. superfood.

Kombu przed użyciem należy namoczyć ok. 20 min. Najczęściej dodawane jest do gotującego się ryżu przez co nadaje mu aromatu oraz do bulionu dashi czy zupy miso. Można też spożywać je na surowo po dodaniu do sałatki.

Zawartość: 50 g

Skład: wodorosty kombu, sól.

Made in China