

Imbir Amazu Shoga

Cena	**8,50 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**8700022**
Producent	**RED SAMURAI**

Opis produktu

W Japońskiej kuchni imbir odgrywa ogromną rolę, a szczególnie przy przygotowaniu Sushi. Pikle z młodego Imbiru podaje się zawsze do Sushi i z reguły spożywa pomiędzy różnymi rodzajami Sushi aby zneutralizować smak w ustach i móc się rozkoszować nowym smakiem. Poza tym, imbir marynowany poprawia w znacznym stopniu trawienie i działa pobudzająco.

Opakowanie: 180 g / 130 g

Skład: imbir, ocet, woda, sól, E202, E954, E330, E260, E296.

Made in China