

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/imbir-marynowany-rozowy-miyako-190-g-do-sushi-p-8870.html>



Imbir marynowany różowy Miyako 190 g – do sushi

Cena	6,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	8718095

Opis produktu

Imbir marynowany różowy Miyako 190 g – do sushi

Imbir marynowany różowy Miyako to klasyczny dodatek do sushi i innych dań kuchni japońskiej. Cienko krojone plasterki o charakterystycznej różowej barwie doskonale uzupełniają potrawy, nadając im wyrazisty, lekko kwaśny i delikatnie słodkawy smak.

Marynowany imbir, znany jako *gari*, jest tradycyjnie podawany obok sushi. Pomaga odświeżyć smak pomiędzy kolejnymi kawałkami, dzięki czemu można lepiej docenić różnice pomiędzy poszczególnymi rodzajami ryb i dodatków.

Dlaczego warto wybrać imbir Miyako?

- **Idealny do sushi** – tradycyjny dodatek do nigiri, maki, uramaki i innych rodzajów sushi.
- **Charakterystyczny różowy kolor** – atrakcyjnie prezentuje się na talerzu i urozmaica sposób podania potraw.
- **Wygodna forma** – cienko pokrojone plasterki są gotowe do podania.
- **Wszechstronne zastosowanie** – sprawdzi się również jako dodatek do dań inspirowanych kuchnią azjatycką.
- **Poręczne opakowanie 190 g** – odpowiednie do domowego przygotowywania sushi oraz serwowania azjatyckich posiłków.

Jak wykorzystać imbir marynowany?

Różowy imbir Miyako można podawać na wiele sposobów:

- jako dodatek do domowego sushi i sashimi,
- obok zestawów sushi serwowanych na wspólnym półmisku,
- jako uzupełnienie dań z ryżem i składników kuchni azjatyckiej,
- do dekorowania talerzy i półmisek z japońskimi potrawami.

Wystarczy przełożyć odpowiednią porcję na talerzyk lub bezpośrednio na półmisek z przygotowanym daniem.

Informacje o produkcie

- **Marka:** Miyako
- **Produkt:** imbir marynowany różowy, krojony
- **Masa netto po odsączeniu:** 110 g
- **Przeznaczenie:** dodatek do sushi i potraw kuchni azjatyckiej

Produkt należy przechowywać zgodnie z informacjami podanymi na opakowaniu. Po otwarciu stosować się do zaleceń producenta dotyczących przechowywania i terminu spożycia.

Wybierz imbir marynowany Miyako i przygotuj sushi z dodatkiem, który podkreśla smak japońskich potraw.

Opakowanie: 190 g / 110 g

Skład: imbir, woda, sól, reg. kwasowości: kwas cytrynowy, kwas octowy, subst. słodzące: aspartam, sacharyny, sukraloza, subst. konserwująca: sorbinian potasu
barwnik: antocyjany

