

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/pasta-miso-marukome-jasna-200g-sloik-p-3210.html>

## Pasta miso Marukome jasna 200g słoik

Cena	<b>9,99 zł</b>
Cena poprzednia	<b>12,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>8800081</b>
Producent	<b>RED SAMURAI</b>

### Opis produktu

Pasta sojowa Marukome powstaje od 1854 roku przez fermentowanie soi z ryżem lub innym zbożem z udziałem drożdży koji. Nie tylko świetnie smakuje, ale ma też wiele wartości odżywczych i pobudza trawienie. Idealna do zup.

#### Przepis na miso (1 porcja)

Zagotować 200ml wody lub bulionu, dodać czubatą łyżkę(10g) miso, wymieszać aż do rozpuszczenia. Do przyprawienia dodać 1g bulionu rybnego (DASHINOMOTO). Po ponownym zagotowaniu gotować jeszcze 5-10 minut. Według uznania można dodać warzywa i mięso.

Skład: soja, woda, sól, drożdże, ryż.

Opakowanie 200g

**Made in Japan**