

Pasta miso Marukome jasna 200g słoik

Cena	**9,99 zł**
Cena poprzednia	~~**12,00 zł**~~
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**8800081**
Producent	**RED SAMURAI**

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