

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/pasta-sojowa-aka-miso-czerwona-1-kg-p-6874.html>

Pasta sojowa AKA MISO czerwona 1 kg

Cena	23,00 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	8801058

Opis produktu

Czerwona pasta miso – AKA MISO – to znana od wieków japońska pasta sojowa, powstała w wyniku długotrwałej fermentacji soi wraz z ryżem lub innym zbożem, z użyciem specjalnego rodzaju drożdży koji.

Ta ciemna, czerwona pasta ma bardziej intensywny, wyrazisty i słony smak z nutami umami, dlatego doskonale sprawdza się do potraw o głębszym, bardziej zdecydowanym smaku, takich jak gulasze, kotlety mielone, zupy o mocniejszym charakterze i gęste sosy. Niewątpliwe walory smakowe i wiele wartości odżywczych sprawiają, że pasta ta idealnie wpisuje się w codzienną, zdrową dietę.

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. Można dodać warzywa i mięso według uznania.

Opakowanie 1 kg

Skład: woda, soja, ryż, sól, alkohol etylowy.

Termin przydatności: 07.08.2024

Made in Japan