

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/pasta-sojowa-miso-ciemna-shinjyo-500-g-p-7888.html>

## Pasta sojowa miso ciemna Shinjyo 500 g

Cena	<b>14,50 zł</b>
Dostępność	<b>Wyprzedane</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>8808460</b>

### Opis produktu

**Pasta do zupy Miso ciemna 500g** marki SHINJYO to tradycyjny składnik kuchni japońskiej, idealny do przygotowywania aromatycznych i pełnych smaku dań. Wytwarzana z fermentowanej soi, ryżu oraz soli, cechuje się intensywnym, wyrazistym smakiem i ciemniejszą barwą, charakterystyczną dla miso o dłuższym procesie fermentacji.

#### Cechy produktu:

- waga: 500 g – odpowiednia ilość do wielokrotnego użytku.
- rodzaj: Miso ciemne (Aka Miso) – bardziej wyraziste i głębskie w smaku w porównaniu do jasnego miso.
- skład: Naturalne składniki, bez sztucznych dodatków, co zapewnia autentyczność smaku.
- zastosowanie: Idealna baza do klasycznej zupy miso, marynat, sosów oraz przyprawiania dań takich jak ramen czy stir-fry.
- kraj pochodzenia: Japonia – produkt autentyczny, wyprodukowany zgodnie z tradycyjnymi metodami.

Dzięki swojej uniwersalności pasta miso jest doskonała dla miłośników kuchni azjatyckiej i osób chcących wzbogacić swoje posiłki o umami – piąty smak. Wygodne opakowanie zapewnia łatwość przechowywania i długą świeżość produktu.

---

Opakowanie 500 g

---

Skład: woda, pasta sojowa, ryż, sól, alkohol, wzmacniacz smaku E621; barwnik: ryboflawina

---

Termin przydatności: 20.06.2026

**Made in Japan**