

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/pasta-sojowa-miso-shiro-biala-200-g-p-3210.html>

Pasta sojowa Miso Shiro biała 200 g



Cena	12,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	8800081
Producent	RED SAMURAI

Opis produktu

Pasta sojowa MISO powstaje 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