Link do produktu: https://sushi-shop.pl/pasta-sojowa-miyako-ciemna-150g-p-6957.html



Pasta sojowa MIYAKO ciemna 150g

Cena	**7,99 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**8858114**

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.

Ciemna pasta miso, znana również jako "aka miso" lub "mugi miso", to jedna z różnych odmian miso, tradycyjnej japońskiej pasty spożywczej produkowanej z fermentowanych ziaren soi, jęczmienia, ryżu lub innych składników. Charakteryzuje się głębokim, intensywnym smakiem i ciemniejszym kolorem w porównaniu do jasnych past miso.

Proces produkcji ciemnej pasty miso obejmuje fermentację składników przez określony czas, co nadaje produktowi jego charakterystyczny smak i aromat. Dodatkowo, ciemne pasty miso są zazwyczaj fermentowane przez dłuższy okres niż jasne pasty, co przyczynia się do bardziej złożonego profilu smakowego.

Smak ciemnej pasty miso jest często opisywany jako bogaty, głęboki, czasem słodki, z nutami umami i delikatną nutą słoności. Jest często używany do przygotowywania zup, sosów, marynat, dań duszonych i sałatek. Ponieważ miso jest produktem fermentacji, zawiera również korzystne dla zdrowia bakterie probiotyczne oraz jest bogate w białko, witaminy i minerały.

Ciemna pasta miso jest popularnym składnikiem w kuchni japońskiej, ale zyskuje także na popularności w innych kuchniach na całym świecie ze względu na swoje unikalne smakowe właściwości i zdrowe składniki.

Skład: pasta miso na bazie ryżu 76% (SOJA 30%, ryż 24%, sól, woda), pasta miso na bazie SOI 19% (SOJA 51%, sól, woda), alkohol: 2,5% obj., przyprawy

Masa netto 150g

Termin przydatności: 31.07.2027

Made in Japan