

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/pasta-sojowa-shiro-miso-biala-1-kg-p-5327.html>



Pasta sojowa SHIRO MISO biała 1 kg

Cena	19,99 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	8801202

Opis produktu

Pasta sojowa Shiro Miso biała

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. Tu najpopularniejsza biała odmiana stosowana głównie 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. Można dodać warzywa i mięso według uznania.

Opakowanie 1 kg

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

Made in Japan