

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/ryz-do-sushi-niigata-koshihikari-premium-japonski-10-kg-p-8320.html>



Ryż do sushi Niigata Koshihikari Premium japoński 10 kg

Cena	275,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	8203925

Opis produktu

Produkt Ryż do sushi Niigata Koshihikari Premium 10 kg sprzedawany przez Akafuji (Shinmei Akafuji) to wysokiej klasy japoński ryż krótkoziarnisty, pochodzący z słynnej prefektury Niigata — regionu uznawanego za jeden z najlepszych do uprawy ryżu w Japonii.

Zastosowanie kulinarne

- Do sushi i sashimi – kleistość i aromat sprawiają, że ryż dobrze się formuje i podkreśla smak octu oraz dodatków.
- Onigiri / bento – strukturę utrzymuje nawet po ostygnięciu, co czyni go idealnym do kulkowania i lunchboxów.
- Białe ryże z dodatkami – doskonale sprawdza się w przepisach typu chirashi, oraz z rybą, warzywami i zupami rybnymi

Ryż Akafuji Niigata Koshihikari Premium 10 kg to produkt **premium**, klasycznie japoński — idealny dla miłośników sushi, profesjonalnych kucharzy oraz domowych kucharzy wymagających najwyższej jakości. Charakteryzuje się wyważonym smakiem, odpowiednią konsystencją i wszechstronnością w kuchni.

Opakowanie: 10 kg

Termin przydatności: 01.11.2027

Made in Japan