

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	<b>275,00 zł</b>
Dostępność	<b>Wyprzedane</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>8203925</b>

### 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: 30.03.2027

**Made in Japan**