

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/ryz-do-sushi-shimei-takumi-10-kg-p-6719.html>

Ryż do sushi Shimei Takumi 10 kg

Cena	208,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	8204053

Opis produktu

Po prawidłowym ugotowaniu jest on bardzo kleisty, ale jednocześnie lekko kruchy w środku a dodatkowo idealnie przywiera do powierzchni nori.

Jest Sushi bez ryby ale nie ma Sushi bez ryżu. Ryż jest podstawą Sushi i dlatego do Sushi stosuje się ryż najwyższej jakości. Do Sushi stosuje się specjalny ryż, okrągły, bielszy i koniecznie łuskany. Jeżeli zależy nam na najwyższej jakości naszego Sushi nie możemy Sushi-Ryżu zastąpić żadnym innym.

✓ Puszyste, krótkie ziarna ryżu, charakterystyczne dla ryżu koshihikari. ✓ Świetny stosunek ceny do jakości. ✓ Połączenie najlepszych ziaren ryżu z różnych, najbardziej znanych regionów do uprawy ryżu w Japonii.

Instrukcja przygotowywania:

1. Odmierz ryż
2. Wypłucz 2-3 razy
3. Dodaj wodę (ok. 1.5 x więcej niż ryżu)
4. Namaczaj 30-60 minut
5. Gotuj (po zagotowaniu zmniejsz ogień i gotuj na małym ogniu)
6. Odstaw na 10-15 minut
7. Wymieszaj i spulchnij

Opakowanie: 10kg

Termin przydatności: 11.2026

Made in Japan