

Ryż japoński Koshihikari „Lake 65” 5 kg – do sushi

Cena	**129,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**8204563**

Opis produktu

□□ Ryż japoński Koshihikari „Lake 65” 5 kg – do sushi

Koshihikari Lake 65 to wysokiej jakości **japoński ryż krótkoziarnisty**, należący do cenionej odmiany **Koshihikari (*Oryza sativa*)**. Ryż tej odmiany jest szczególnie popularny w kuchni japońskiej i doskonale sprawdza się do przygotowywania sushi.

Po ugotowaniu **Koshihikari charakteryzuje się miękkim, sprężystym ziarnem oraz naturalną lepkością**, dzięki której ryż dobrze się łączy, zachowując jednocześnie strukturę pojedynczych ziaren. To właśnie odpowiednia kleistość jest jedną z najważniejszych cech ryżu wykorzystywanego do sushi.

Koshihikari – ceniona odmiana japońskiego ryżu

Koshihikari jest jedną z najbardziej znanych odmian ryżu uprawianych w Japonii. Ceniona jest za:

- krótkie, pełne ziarno,
- delikatną, lekko słodkawą charakterystykę,
- miękką i sprężystą strukturę po ugotowaniu,
- naturalną kleistość,
- bardzo dobre właściwości do formowania sushi.

Dzięki tym cechom **Koshihikari jest szczególnie chętnie wybierany przez miłośników tradycyjnej kuchni japońskiej**.

□□ Idealny ryż do sushi

Lake 65 Koshihikari świetnie nadaje się do przygotowania:

□□ Maki • Nigiri • Uramaki • Temaki • □□ Onigiri • □□ Donburi • Chirashi • Poke

Po odpowiednim ugotowaniu ziarna są wystarczająco kleiste, aby sushi zachowało swoją formę, a jednocześnie pozostają wyczuwalne podczas jedzenia.

□□□□ Jak przygotować?

Przed gotowaniem ryż należy **dokładnie przepłukać zimną wodą**, aby usunąć nadmiar skrobi z powierzchni ziaren. Następnie ugotować z odpowiednią ilością wody i pozostawić na kilka minut pod przykryciem.

Do sushi ugotowany ryż można następnie doprawić tradycyjną mieszanką **octu ryżowego, cukru i soli (sushi-zu)**.

□□ 5 kg – idealne opakowanie

Duże opakowanie **5 kg** sprawdzi się zarówno w domu, jak i w gastronomii:

- restauracjach sushi,
- barach japońskich,
- cateringu,
- firmach przygotowujących sushi,
- dla osób regularnie przygotowujących sushi w domu.

□ Najważniejsze informacje

Produkt: Ryż japoński Koshihikari „Lake 65”
Odmiana: Koshihikari
Typ: ryż krótkoziarnisty
Gatunek: *Oryza sativa*
Pochodzenie: Japonia
Masa netto: 5 kg
Przeznaczenie: sushi i kuchnia japońska

Koshihikari – naturalna kleistość, sprężyste ziarno i właściwości idealne do sushi.

Opakowanie: 5 kg

Termin przydatności: 31.12.2027

Made in Japan