

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/ryz-japonski-nihon-no-aji-nagoya-syokuryo-10kg-p-8693.html>

Ryż japoński Nihon no Aji Nagoya Syokuryo 10kg

Cena	275,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	8206104

Opis produktu

Ryż Nihon no Aji Nagoya Syokuryo 10 kg

Ryż **Nihon no Aji** marki **Nagoya Syokuryo** to wysokiej jakości japoński ryż o delikatnym smaku i odpowiedniej kleistości po ugotowaniu. Dzięki swojej strukturze doskonale sprawdza się do przygotowywania sushi, onigiri oraz tradycyjnych dań kuchni azjatyckiej.

Ziarna po ugotowaniu są miękkie, sprężyste i zachowują idealną konsystencję. Duże opakowanie 10 kg sprawdzi się zarówno w domu, jak i w gastronomii.

Zalety produktu

- ✓ Oryginalny japoński ryż
- ✓ Idealny do sushi i dań azjatyckich
- ✓ Delikatny smak i odpowiednia konsystencja
- ✓ Wydajne opakowanie 10 kg
- ✓ Produkt wysokiej jakości

Najważniejsze informacje

- **Produkt:** Ryż Nihon no Aji
- **Marka:** Nagoya Syokuryo
- **Waga:** 10 kg
- **Kraj pochodzenia:** Japonia
- **Rodzaj ryżu:** ryż biały
- **Idealny do:** sushi, dań kuchni japońskiej, dań azjatyckich oraz codziennego gotowania

Sposób przygotowania

1. Dokładnie wypłucz ryż w zimnej wodzie.
2. Zalej odpowiednią ilością wody (ok. 1:1,1-1,2).
3. Gotuj pod przykryciem przez około 10-15 minut.
4. Po ugotowaniu odstaw na kilka minut przed podaniem.

Opakowanie: 10kg

Termin przydatności: 25.05.2027

Made in Japan