

Sezam czarny prażony Irigoma Kuro 50g

Cena	**7,50 zł**
Dostępność	**Wyprzedane**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**8800124**
Producent	**RED SAMURAI**

Opis produktu

Sezam czarny prażony Irigoma Kuro 50 g

Sezam czarny prażony Irigoma Kuro to aromatyczny dodatek, który odgrywa ważną rolę w kuchni japońskiej. Dzięki procesowi prażenia ziarna zyskują intensywniejszy smak i wyrazisty, lekko orzechowy aromat, doskonale podkreślający charakter wielu azjatyckich potraw.

Czarny sezam jest chętnie wykorzystywany do dekorowania sushi – maki, futomaki i nigiri – nadając potrawom elegancki wygląd oraz delikatną chrupkość. Jest również jednym z podstawowych składników tradycyjnej japońskiej przyprawy **gomashio**, przygotowywanej z prażonego sezamu i soli.

Doskonale sprawdza się także jako dodatek do sałatek, ryżu, makaronów, dań z warzyw, mięsa i ryb. Można nim posypywać również zupy oraz dania typu poke bowl.

Zastosowanie

- do sushi i sashimi,
- do przygotowania przyprawy gomashio,
- do ryżu i makaronów,
- do sałatek i dań warzywnych,
- do potraw z ryb i mięsa,
- jako dekoracja dań kuchni japońskiej i azjatyckiej.

Dlaczego warto wybrać Irigoma Kuro?

- prażone ziarna o intensywnym aromacie,
- doskonały dodatek do sushi i innych potraw azjatyckich,
- nadaje daniom chrupkość i atrakcyjny wygląd,
- wygodne opakowanie 50 g,
- produkt inspirowany tradycyjną kuchnią japońską.

Informacje o produkcie

- **Rodzaj:** prażony czarny sezam
- **Waga netto:** 50 g
- **Przechowywanie:** przechowywać w suchym i ciemnym miejscu.

Made in Thailand