

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/soja-suszona-yuba-laski-200g-swallow-sailing-p-8009.html>

Soja suszona Yuba laski 200g Swallow Sailing

| | |
|------------------|-------------------|
| Cena | 21,99 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 8740300 |

Opis produktu

Soja Suszona Yuba Laski 200g - Swallow Sailing

Soja suszona Yuba w formie lasek to produkt roślinny powstający z białka sojowego, szeroko stosowany w kuchni azjatyckiej, zwłaszcza chińskiej i japońskiej. Yuba, znana również jako skórka tofu, to produkt uboczny powstający podczas gotowania mleka sojowego. Po wysuszeniu przyjmuje charakterystyczną, lekko żółtą barwę i ma delikatnie elastyczną strukturę.

Cechy produktu:

- Naturalny skład - wykonana w 100% z soi, bez sztucznych dodatków
- Bogata w białko - doskonałe źródło roślinnego białka dla wegan i wegetarian
- Wszechstronne zastosowanie - nadaje się do smażenia, gotowania, duszenia i marynowania
- Łatwa w przygotowaniu - po namoczeniu w wodzie staje się miękka i elastyczna

Sposób użycia:

Namaczanie - Przed użyciem laskę yuby należy namoczyć w ciepłej wodzie przez 30-60 minut, aż zmięknie.

Obróbka - Po namoczeniu można ją kroić, smażyć, gotować w bulionie lub dusić z warzywami.

Doprawianie - Idealnie komponuje się z sosami, przyprawami i daniami na bazie bulionu.

Zastosowanie:

- Wegańskie i wegetariańskie potrawy
- Zupy i buliony (np. ramen, miso)
- Dania smażone, stir-fry
- Nadzienie do spring rollsów
- Alternatywa dla mięsa w curry i gulaszach

Opakowanie: 200 g

Producent: Swallow Sailing

Termin przydatności: 30.05.2026

To doskonały wybór dla osób szukających zdrowych, roślinnych składników do kuchni azjatyckiej!

Made in China