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: 30.07.2027

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

Made in China