

Wasabi - chrzan japoński w proszku Extra Hot 100g

Cena	**9,60 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**8400001**
Producent	**RED SAMURAI**

Opis produktu

Wasabi – chrzan japoński w proszku Extra Hot 100 g

Wasabi Extra Hot to pikantna przyprawa w proszku inspirowana tradycyjnym japońskim chrzanem. Charakteryzuje się intensywnym, wyrazistym smakiem i ostrym aromatem, który doskonale podkreśla smak sushi, sashimi oraz wielu innych potraw kuchni japońskiej i azjatyckiej.

Wasabi w proszku jest bardzo wydajne i łatwe w przygotowaniu. Wystarczy wymieszać odpowiednią ilość proszku z niewielką ilością zimnej wody, aby po chwili uzyskać gęstą, aromatyczną pastę gotową do podania.

Doskonale komponuje się z sosem sojowym, marynatami oraz daniami z ryb, owoców morza i mięsa. Może być również wykorzystywane jako dodatek do dressingów, dipów i sosów, nadając im charakterystyczną pikantność.

Sposób przygotowania

1. Wsyp odpowiednią ilość proszku do niewielkiego naczynia.
2. Dodaj niewielką ilość zimnej wody.
3. Dokładnie wymieszaj do uzyskania gładkiej pasty.
4. Odstaw na 2–3 minuty, aby w pełni rozwinął się smak i aromat.

Zastosowanie

- do sushi i sashimi,
- do maki i nigiri,
- jako dodatek do sosu sojowego,
- do marynat i dressingów,
- do ryb, owoców morza i mięs,
- do sosów oraz dipów.

Najważniejsze zalety

- intensywnie pikantny smak **Extra Hot**,
- łatwe przygotowanie świeżej pasty,
- wydajne opakowanie 100 g,
- idealny dodatek do dań kuchni japońskiej i azjatyckiej,
- długi okres przechowywania w postaci proszku.

Informacje o produkcie

- **Rodzaj:** wasabi w proszku
- **Ostrość:** Extra Hot
- **Masa netto:** 100 g
- **Skład**: chrzan, gorczyca, tapioka, kwas askorbinowy, E102, E133

Made in China