

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/wasabi-japonskie-shizuoka-zakugiri-tamaruya-42g-p-8680.html>

## Wasabi japońskie Shizuoka Zakugiri TAMARUYA 42g

Cena	<b>16,99 zł</b>
Dostępność	<b>Wyprzedane</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>8900198</b>

### Opis produktu

#### **SHIZUOKA ZAKUGIRI WASABI - 100% japońskie wasabi w tubce (Tamaruya 42 g)**

Oryginalne japońskie wasabi stworzone z prawdziwego korzenia *Eutrema japonicum* pochodzącego z regionu Shizuoka – bez dodatku zwykłego chrzanu i sztucznych barwników. Naturalny zielony kolor oraz autentyczny smak sprawiają, że produkt wyróżnia się na tle popularnych zamienników.

Wasabi zamknięto w praktycznej tubce, dzięki czemu zawsze masz pod ręką aromat i ostrość świeżo startego korzenia. Wersja **zakugiri** ma nieco bardziej ziarnistą strukturę – wyczuwalne są drobne kawałki wasabi, które dodają przyjemnej tekstury i lekkiej chrupkości.

Świetnie sprawdzi się nie tylko do sushi i sashimi, ale też jako dodatek do pieczonych mięs, bulionów czy sosów (np. z majonezem). W Japonii często podaje się je w stylu *jikanuri* – bezpośrednio na potrawę, zamiast mieszania z sosem sojowym.

Producent, Tamaruya Honten, od końca XIX wieku specjalizuje się w wyrobach z prawdziwego wasabi. Rośliny wykorzystywane do produkcji dojrzewają nawet do kilkunastu miesięcy w czystych, górskich strumieniach, co przekłada się na ich wyjątkową jakość i intensywność smaku.

**Skład:** wasabi, maltoza, sól, błonnik pokarmowy, olej rzepakowy, stabilizatory (sorbitol, celuloza), skrobia modyfikowana, ekstrakt przypraw, kwas cytrynowy, kwas askorbinowy, guma ksantanowa

**Masa netto:** 42 g

Idealny wybór dla osób, które chcą spróbować prawdziwego japońskiego wasabi w wygodnej formie.

---

**Made in Japan**