

Zestaw do japońskich zup Ramen Delux

Cena	**137,75 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9000052**
Producent	**RED SAMURAI**

Opis produktu

Oto opis zestawu do zrobienia japońskiej zupy ramen:

- **Sos sojowy 150 ml** - Sos sojowy jest podstawowym składnikiem smakowym w wielu japońskich potrawach. Używany do dodania głębokiego, słonego smaku, który wzbogaca bulion ramen.
- **Glony Kombu cięte 50 g** - Kombu to rodzaj wodorostów używanych do przygotowania bulionu dashi. Dodają one umami i subtelny, morski smak do zupy ramen.
- **Glony Wakame 50 g** - Wakame to bardziej miękkie i delikatne wodorosty, które można dodać do zupy ramen, aby wzbogacić jej teksturę i smak. Są również pełne witamin i minerałów.
- **Mirin 150 ml** - Mirin to słodkie wino ryżowe, które dodaje zupie słodyczy i głębi smakowej. Jest często używane w japońskiej kuchni do nadania potrawom wyważonego smaku.
- **Sezam IRI-Goma Shiro biały 50 g** - Prażony biały sezam, który dodaje chrupkości i delikatnego, orzechowego smaku. Idealny do posypania zupy przed podaniem.
- **Sezam IRI-Goma Kuro czarny 50 g** - Prażony czarny sezam, który również wnosi orzechowy smak i może dodać atrakcyjnego kontrastu kolorystycznego do zupy ramen.
- **Bulion wołowy Dashida 100 g** - Dashida to skoncentrowany bulion wołowy, który stanowi bazę do przygotowania intensywnego, mięsistego bulionu ramen.
- **Makaron Ramen Fresh Hosaku 200 g x 2** - Świeży makaron ramen, idealny do gotowania w zupie. Ma odpowiednią strukturę, by dobrze wchłaniać smak bulionu.
- **Grzyby suszone Shiitake 85 g** - Suszone grzyby shiitake dodają głębokiego, umami smaku i aromatu do bulionu ramen. Należy je namoczyć przed użyciem.
- **Pasta sojowa w słoiku 200 g** - Pasta sojowa (miso) jest kluczowym składnikiem, który wzbogaca zupę ramen o dodatkowy umami smak i głębię. Może być różnego rodzaju, w zależności od rodzaju miso.
- **Katsuobushi Bonito w płatkach 25 g** - Katsuobushi to suszone płatki bonito, które dodają bulionowi ramen intensywnego umami smaku. Są często używane do przygotowania dashi, a także mogą być posypane na wierzch zupy.

Ten zestaw składników **pozwala na stworzenie autentycznego i smakowitego ramen w japońskim stylu, łącząc bogactwo smaków umami z różnorodnymi dodatkami.**

Skład:
1 - Sos sojowy 150ml
1 - Glony Kombu cięte 50g
1 - Glony Wakame 50g
1 - Mirin 150 ml
1 - Sezam IRI-Goma Shiro biały 50g.
1 - Sezam IRI-Goma Kuro czarny 50g
1 - Bulion wołowy Dashida 100g
1 - Makaron Ramen Fresh Hosaku 200g x 2
1 - Grzyby suszone Shiitake 85g
1 - Pasta sojowa w słoiku 200g
1 - Katsuobushi Bonito w płatkach 25g