



Furikake posypka do ryżu z wodorostów nori Nihon Kaisui 50 g

Cena: **21,06 zł** brutto

Nr referencyjny: 4997483400327`

Pełny opis produktu

Furikake posypka do ryżu z wodorostów nori Nihon Kaisui 50 g

Produkt gotowy do spożycia. Kultowa, tradycyjna posypka, którą można posypać ryż lub wymieszać z ryżem dla uzyskania aromatu i smaku. Można też użyć do różnych potraw, takich jak owsianka, przyprawa i makaron. Aromatyczny dodatek do innych potraw. Można doprawić nimi warzywa, dania jarskie, mięsa, ryby i zupy.

W tym przypadku proponujemy Wam posypkę z wodorostami i sezamem.

Posypka znana jako japońskie Furikake została wynaleziona przez Suekichi Yoshimaru, który był farmaceutą. Stworzył przyprawę w oparciu m.in. o prażone nasiona sezamu, maku. Furikake ciągle się rozwija, pojawia się coraz więcej nowych produktów. Nie tylko pysznie zmienia biały ryż, ale także jest używany jako przyprawa do makaronu udon, soba, polewy do spaghetti, sosów sałatkowych i tak dalej. Jest również szeroko stosowany do produkcji kulek ryżowych. Ze względu na łatwość przekształcenia białego ryżu w tak wyjątkowy sposób, Japończycy i Koreańczycy używają furikake do robienia kulek ryżowych dla swoich dzieci, które uwielbiają kulki ryżowe, oraz na piknik. Zapraszamy na pyszną posypkę do kuchni japońskiej i koreańskiej.

Skład: sezam (biały, czarny), wodorosty (nori aonori), cukier, sól, wzmacniacz smaku E621, ryż fermentowany, sos sojowy (pszenica, soja).

Wartości odżywcze w 100g:

Wartość energetyczna: 2197 kJ / 525 kcal
Tłuszcz: 39,3 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 5,83 g
Węglowodany: 25,8 g
w tym cukry: 12 g
Białko: 23,9 g
Sól: 4,7 g

Waga: 50 g

Kraj pochodzenia: Japonia