



Shinryo Miso jasna pasta do zupy Miso 500 g

Cena: **17,90 zł** brutto

Producent: SHINRYO

Nr referencyjny: 4316734084596

Pełny opis produktu

Pasta miso uzyskiwana jest ze sfermentowanej soi, ryżu, soli i osadu sake. Fermentacja pasty może trwać kilka miesięcy lub nawet nawet lat. Jest bogata w minerały i witaminy, o wysokiej zawartości protein i niskiej zawartości tłuszczu. Stanowiła kiedyś podstawę wyżywienia w feudalnej Japonii – do dziś zupa misoshiru, czyli mieszanka pasty miso z bulionem dashi (z dodatkiem np. tofu czy glonów wakame) jest jedna z kulinarnych wizytówek Japonii. Szeroko wykorzystywana także jako marynata do mięs i warzyw, podstawa do sosów i dressingów.

Miso ciemne (Aka miso) – ma kolor brunatny i smak pasty jest intensywniejszy od smaku jasnej pasty Shiro miso. Aka miso jest idealna do zup i ciężkich sosów, do ciężkich dań.

Miso jasne (Shiro miso) – ma kolor kremowy i smak pasty jest łżejszy od smaku ciemnej pasty Aka miso. Shiro miso jest idealna do lekkich zup, bulionów oraz do lekkich dań.

Uwaga by z nią nie przesadzić. Aromat ten pasty jest dość intensywny. Dodając jej zbyt dużo do potrawy, możesz “zabić” wszystkie pozostałe składniki.

Waga: 500 g