



Pasta sojowa do zupy Miso 500 g Sempio Korea

Cena: **9,90 zł** brutto

Producent: SEMPIO

Nr referencyjny: 8801005140515

Pełny opis produktu

Pasta sojowa do zupy Miso 500 g Sempio Korea

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 żywienia 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.

Skład: woda, soja, pszenica, sól, alkohol, koji (aspergillus oryzae).

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartość energetyczna: 599 kJ / 142 cal

Tłuszcz 2 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0 g,

Węglowodany 22 g, w tym cukry 11 g,

Białko 11 g

Sól 12 g

Waga: 500 g

Kraj pochodzenia: Korea