



Shinsyuichi Shiro Miso pasta instant do zupy 5 smaków , 12 porcji

Cena: **19,90 zł** brutto

Producent: MIKO CHAN

Nr referencyjny: 4971181000058

Pełny opis produktu

Doskonały zestaw past instant do zup miso w pięciu smakach.

Opakowanie składa się z 12 porcji past po ok 40 g.

Smaki:

- 1 - zupa z algami
- 2 - zupa cebulowa
- 3 - zupa z tofu
- 4 - zupa z tofu frytowanym
- 5 - zupa szpinakowa

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 lżejszy 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: 193,1 g

Masz pytania? Śmiało pisz lub dzwoń, a my chętnie Ci pomożemy.

E-mail: sklep@wasabi.com.pl

Tel.: 693 362 182

Tel.: 509 60 60 12
