



Glutaminian sodu Umami AJ 200 g MSG

Cena: **8,50 zł** brutto

Producent: AJINOMOTO

Nr referencyjny: 3700417300126

Pełny opis produktu

Glutaminian sodu Umami AJ 200 g MSG

Glutaminian sodu to wzmacniacz smaku Umami. Przyprawa dodawana do potraw w celu pogłębienia smaku. Stosowany na masową skalę w każdym azjatyckim gospodarstwie domowym, street foodach, barach i restauracjach.

Umami to piąty ze smaków odczuwalnych przez człowieka (smak definiowany jako rosołowy, mięsny). Nośnikiem Umami jest kwas glutaminowy - aminokwas zawarty w m.in. mięsie, warzywach, glonach oraz grzybach.

Ponad sto lat temu glutaminian został wyodrębniony do postaci proszku (kryształków) i stał się swoistą przyprawą. Azjaci postrzegają ten produkt jako coś naturalnego, coś, co dodaje się do potrawy jak sól i pieprz.

Składniki:

- Glutaminian sodu E621

Jak stosować: (porcja dla 5 osób, 1 łyżeczka = 4 g)

- do zup, ryb, mięsa, warzyw: 0,5 łyżeczki
- do smażonych makaronów z Woka: 1 łyżeczka

Ciekawostka: jeśli przesadzicie z ilością glutaminianu sodu i potrawa będzie wydawała się przesolona, wystarczy dodać soli (lub sosu sojowego) - wtedy wszystko wróci do normy.

Waga: 200 g

Kraj pochodzenia: Francja