



Koreański ostry sos chili Gochujang 15 g

Cena: **3,50 zł** brutto

Producent: O'FOOD

Nr referencyjny: 8801052076904

Pełny opis produktu

Gochujang to ostra koreańska pasta stosowana jako przyprawa do jedzenia, produkowana z czerwonej papryki chili, kleistego ryżu, fermentowanej soi i soli. Tradycyjnie, gochujang fermentowano latami, przechowując pastę poza domem w glinianych naczyniach, zazwyczaj na kamiennej podstawie nazywanej jangdokdae.

Gochujang jest najprawdopodobniej stosowana w Korei od końca XVIII wieku, po tym jak papryki chili zostały sprowadzone do Japonii w XVI wieku. Współczesny gochujang jest produkowany w podobny sposób.

Pasta gochujang często wykorzystywana jest w kuchni koreańskiej do doprawiania duszonych potraw jednogarnkowych, marynowania mięsa, przygotowywania sosów lub jako przyprawa. Na bazie gochujang można też przygotowywać inne pasty i przyprawy. Gochujang jest jedną z trzech podstawowych i niezbędnych przypraw kuchni koreańskiej - razem z doenjang i ganjang.

Waga: 15 g

Kraj pochodzenia: Korea