



Pasta z papryki Chili Gochujang Vegan 500 g Sempio Korea

Cena: **21,90 zł** brutto

Producent: SEMPIO

Nr referencyjny: 8801005306911

Pełny opis produktu

Pasta Chili Gochujang Vegan 500 g Sempio

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.

Skład: fermentowana pasta ryżowa (ryż, woda, sól), syrop glukozowy, papryka w proszku 11%, woda, pasta z soi fermentowanej (woda, **soja**, sól), alkohol etylowy, sól, **ekstrakt z pszenicy**, przyprawa z soi (woda, sól, **soja**, **gluten pszeniczny**, alkohol, ekstrakt z drożdży), koncentrat z soku z czosnku.

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartość energetyczna: 982 kcal/ 233 kJ

Tłuszcz: 2,3 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone: <0,1 g

Węglowodany: 40 g

w tym cukry: 27 g

Białko: 6,1 g

Sól: 6,6 g

Wersja wegańska!

Waga: 500 g

Kraj pochodzenia: Korea