



Pasta sojowa koreańska Doenjang 500 g

Cena: **19,90 zł** brutto

Producent: HAECHANDLE

Nr referencyjny: 8801007903774

Pełny opis produktu

Pasta sojowa koreańska Doenjang 500 g

Doenjang to pasta wytwarzana ze sfermentowanej soi. Jest to również produkt uboczny produkcji sosu sojowego. Pastę doenjang dodaje się do różnego rodzaju dań, może być stosowana na surowo z warzywami lub jako składnik sosu czy dipu. Pośród innych składników takich jak czosnek, olej sezamowy i pasta gochujang stosowana jest jako jeden ze składników pasty ssamjang. Pasty ssamjang z kolei używa się podczas spożywania potraw grillowanych poprzez zawijanie w liście sałaty odrobiny pasty, ryżu, warzyw i mięsa - takie danie nazywane jest ssambap.

Doenjang jest bogata w witaminy, minerały oraz hormony roślinne (fitohormony), którym przypisuje się właściwości antyrakotwórcze. Tradycyjne koreańskie potrawy koncentrują się głównie na ryżu i warzywach ale doenjang, która produkowana jest z soi zawiera sporo lizyny, kluczowy aminokwas, którego ryż nie posiada. Kwas linolowy (53% z kwasów tłuszczowych) i kwas linolenowy (8% z kwasów tłuszczowych) odgrywają ważną rolę w poprawnym wzroście naczyń krwionośnych i zapobiegają ich chorobom. Skuteczność i wartości odżywcze doenjang utrzymują się również po gotowaniu w daniach takich jak doenjang jiggae.

Skład: pasta sojowa 94,9% (woda, soja, mąka pszenna, sól, pszenica, fermentowany proszek sojowy, Koji, proszek sojowy), alkohol destylowany (zawiera jęczmień, pszenicę), woda, sól, wzmacniacz smaku disodowy.

Wartości odżywcze w 100g produktu:

Wartość energetyczna: 776 kJ / 182 kcal,

Tłuszcz 6,3 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1 g,

Węglowodany 19g, w tym cukry 8,6 g,

Białko 13 g,

Sól 10,6 g,

Waga: 500 g

Kraj pochodzenia: Korea