



## Japoński bezglutenowy majonez Shirakiku 1 kg

Cena: **32,50 zł** brutto

Producent: KEWPIE

Nr referencyjny: 074410208950

### Pełny opis produktu

Do produkcji oryginalnego majonezu japońskiego wykorzystuje się ocet jabłkowy lub ryżowy, dzięki czemu jest on delikatniejszy w porównaniu do tych produkowanych w Polsce. W konsystencji jest nieco rzadszy, bardziej kremowy.

Bardzo dobrze harmonizuje się z sushi, wykorzystywany jako składnik popularnych maków zwłaszcza california roll czyli z ryżem na wierzchu. Pasuje do większości składników: warzywa (ogórek, awokado, kanpyo itd.), serki tofu, pałeczki krabowe, ryb (łosoś, tuńczyk, węgorz unagi itd.). Oczywiście majonez japoński możemy użyć tradycyjnie czyli do sałatek, dipów (smaczny jest dip z dodatkiem chrzanu wasabi), sosów - dla przykładu znany sos 1000 wysp, w którego skład wchodzi m.in. ketchup, pickle, oliwki i papryka. W Japonii podają majonez do popularnej potrawy okonomiyaki "smaż, co lubisz" czyli placków z różnymi dodatkami grillowanych na blasze.

**Waga: 1 kg**