

Miso kořenící pasta světlá Hanamaruki - Shiro miso
1kg



Do polévek, omáček a jako koření.

Cena 245,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 245,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Phanamaruki Miso pasta světlá Shiro

Miso je fermentovaná pasta ze sojových bobů, která se používá do polévek, omáček a jako koření. Skládá se ze sójových bobů, rýže, soli, rýžových kvasnic a koření. Existují různé druhy Miso. Čím tmavší je pasta Miso (Akamiso), tím vyšší je podíl soli a tím intenzivnější je aroma a chuť. Světlé Miso (Shiromiso) je naproti tomu spíše sladké chuti. Proro je chuť polévky Miso závislá na výběru použitých druhů pasty.

Miso pasty sice pocházejí z Japonska, ale fungují jako výborné univerzální ochucovadlo, které se uplatní v jakékoli kuchyni. Jde o tradiční výrobek, kdy se sójové boby smíchají se solí a fermentačním činidlem koji a ve velkých dřevěných sudech nechají kvasit. Ke zmíněným základním surovinám se většinou přidává ještě obilovina, nejčastěji rýže a ječmen. Existuje nespočet druhů misa od těch kvašených jen 5 dnů po ty, které kvasily několik let, od světle žlutého až po temně hnědé. Barva je u misa spolehlivým indikátorem, jaká chuť vás čeká. Čím je miso tmavší, tím je výraznější a aromatictější. Jeho chuť se trochu podobá sójové omáčce, ale je plnější, bohatší.

Světlá sójová pasta. Složení: voda, 31,8% Soya, rýže, sůl.

Uchovávejte maximálně + 9 ° C.

Země původu: Výrobek z Japonska.

Výživové hodnoty na 100 g / 100 ml

Kalorie 768 kJ / 183 kcal

Tuk 6 g

z nichž nasycené mastné kyseliny 1 g

Sacharidy 19 g

z toho cukr je 8,4 g

Protein 11 g

Sůl 12 g

Balení: 1 kg
