

Mizkan Suehiro Rýžový ocet na sushi 20l



Delikátní a jemný ocet s chutí a vůní rýže a saké. Jedna z nejdůležitějších ingrediencí při přípravě sushi. Ocet neobsahuje kalorie, tuk ani sodík.

~~2500,00 Kč~~ **1250,00 Kč**

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 1250,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Mizkan](#)

Mopkan Suehiro ocet na sushi. Delikátní a jemný ocet s chutí a vůní rýže a saké.

Rýžový ocet - v japonštině, "su" - je fermentovaný z rýžového vína. Se svým nízkým obsahem kyselin 3-4%, je měkčí a jemnější než evropské octy, které jsou vyrobené z brandy, ovoce a vína.

Jeho chuť je velmi jemná a zároveň velmi bohatá. Barva octu je světle žlutá až skoro čirá a je to jedna z nejdůležitějších ingrediencí při přípravě sushi. Ocet neobsahuje kalorie, tuk ani sodík.

Rýžový ocet se používá k ochucení sladkých a kyselých chutí na dresinky, marinády, omáčky, dipy a rýžové pokrmy, zejména na sushi. Tento rýžový ocet je ochucený výtažky ze Saké výlisků, pšenice, rýže a kukuřice. To je v Evropě nejznámější japonský rýžový ocet, jeho chuť je sametově měkká a voňavá, s jemnou příchutí medu a sladu. Nezbytné pro sushi rýži.

Ocet Mizkan - Obsah kyselosti: 3 - 4 % - je určen k ochucení rýže na sushi. Přidává se do již uvařené a mírně vychlazené rýže, kde dokonale spojí její chuť a konzistenci. Ideální poměr je 1,5 dcl octu na 1 kg rýže. Ocet můžeme také přidávat do marinád na ryby, kde mimo jiné utlumí rybí zápach, i dalších mas, a také do salátů.

Historie

Složení: Složení: Vinný ocet (vyrobený z alkoholu, z geneticky modifikované kukuřice), pšenice, rýže, geneticky modifikovaná kukuřice.

Alergeny: stopy lepku (pšenice)

Vhodné pro vegetariány, bez GMO.

Výživové hodnoty na 100g

Tuky - z toho nasycené mastné kyseliny 0,1 g

Sacharidy 2,4 g

Sacharidy - z toho cukry 2,1 g

Vláknina 0,5 g

Bílkoviny 0,5 g

Sůl 0,01 g

Energetická hodnota 109/25 kcal

Tuky 0,5 g

Skladování Skladujte v suchu a chladu

Balení: Skleněná lahev

Země původu Japonsko

Objem: 20 l
