

Černý rýžový ocet – Chinkiang Vinegar, Gold Plum 3,78 litru



Vyrobený z lepkavé rýže, vody a soli, je obecně považován za nejlepší černý rýžový ocet. Tmavé barvy, má hluboko, téměř kouřovou chuť.

~~348,00 Kč~~ ~~348,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 348,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Ďepnš rýžový ocet - Chinkiang Vinegar, Gold Plum 3,78 litru

Chinkiang ocet Gold Plum, vyrobený z lepkavé rýže, vody a soli, je obecně považován za nejlepší černý rýžový ocet. Tmavé barvy, má hluboko, téměř kouřovou chuť. Černý rýžový ocet funguje dobře v dušených pokrmech a jako omáčka. Může sloužit i jako náhrada balzamického octa.

Rýžový ocet - říká se mu také Čínský ocet, poprvé se začal objevovat v Číně.

K výrobě se pochopitelně využívá rýže. Existují tři druhy rýžového octa - červený, černý a bílý. Nejčastěji se používá bílý a to především v kuchyni k dochucování polévek.

Tento sladko-kyselý a slaný rýžový ocet se sametovou, inkoustovou konzistencí má silné a vytrvalé sladové aroma. Připomíná sójovou omáčku a sladový ocet.

Je ideální pro marinování masových pokrmů, kachny nebo na ochucení tmavých omáček, dušené zeleniny. Také se skvěle hodí jako dip.

Složení: voda, 25% lepkavá rýže, pšeničné otruby, cukr, sůl. Kyselina: 5,5%.

Produkt z Číny.

Alergeny: Obiloviny obsahující gluten (pšenice)

Odpovědní podnikatelé: Herman Kuijper, Noorddammerweg 91 b, 1187 Amstelveen, Niederlande.

Výživová hodnoty na 100 ml

Kalorie 230 kJ / 55 kcal

Tuk <0,5 g

z toho nasycené mastné kyseliny <0,1 g

Sacharidy 5 g

z toho cukr 2,8 g

Protein 3,9 g

Sůl 1,4 g
