



Dane aktualne na dzień: 12-06-2025 06:09

Link do produktu: <https://www.wegetarianin.pl/miso-shiro-z-ryzem-bialym-p-1349.html>



Miso Shiro z ryżem białym

Cena	32,60 zł
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Miso Shiro z ryżem białym 400g

Białe miso ma słodki smak, biały połysk i elegancki zapach. W porównaniu z tradycyjnym miso, przy produkcji białego miso używa się większej ilości kultur Koji (aby rozłożyć skrobię na cukry proste) i używa się o połowę mniej soli. Czas fermentacji jest bardzo krótki - tylko 7 dni (w niektórych przypadkach max 2 tygodnie) - co powoduje, że pasta ma naturalnie słodki smak. Także soja jest przetwarzana w sposób wyjątkowy - pozbawione łuski ziarna gotuje się w wielokrotnie zmienianej, krystalicznie czystej wodzie co nadaje paście wyjątkowy biały połysk.

Zastosowanie: Miso białe ma delikatny, słodki smak oraz zapach, jest dość gęste i mniej słone od pozostałych rodzajów miso. Doskonala do słodkich sosów do sałatek, zbóż, makaronów, pasztetów, warzyw.

Przygotowanie: Niewielką ilość (zależnie od preferencji smakowych) pasty rozprowadzić w niewielkiej ilości wody lub potrawy, tak przygotowany "roztwór" wlać do potrawy i zamieszać.

Składniki: Ryż biały 34%, woda, ziarna soi, sól morska 6%, syrop ziemniaczany (skrobia ziemniaczana, słód jęczmienny), Aspergillus Oryzae (koji).

Więcej informacji o produkcie na stronie dystrybutora: www.vegamarket.pl

Produkt zawiera soję?