Miso -pasta od soje 400g





Ocjena:Neocjenjeno
Cijena
10,79 €

10,79 €

Postavi pitanje vezano za ovaj proizvod

Proizvo?a?:Okinawa

Opis

Miso od soje je fermentisana pasta od soje sa dodatkom morske soli i kulture „koji“ koja se koristi u japanskoj kuhinji. „Koji“ se priprema od kuvane riže, zrna soje i probioti?ke kulture Aspergillus oryzae. U Japanu se od davnina cijeni kao jedna od najvrijednijih namirnica u preharni. Miso Okinawa se proizvodi tradicionalnom japanskom tehnikom višegodišnje fermentacije. Slanog je i intenzivnog ukusa i izvrstan za za?injavanje supa (poznata miso supa), variva, namirnica sa morskim algama i povr?em i uz razne prelive. Kod pripremanja supa važno je znati da se miso dodaje na kraju, razmu?en u malo vode, kad je povr?e ve? skuvano. Supa ne smije ponovno provreti jer ?e miso tako izgubiti svoje vrijedne sastojke. Jedna ?ajna kašika dovoljna je za otprilike 3 dcl supe.

Sastojci: cijela zrna soje* 54,4 %, voda 34,8 %, prirodna jezerska so 10,8 %, enzim ekstrahiran iz kvasca Aspergillus Oryzae 0,01 %, prženo je?meno brašno 0,8 %, koji sjemenke <0,01 g. *organska proizvodnja. Zemlja podrijekla: Japan.

Prosje?ne hranjive vrijednosti na 100 g/ml: Energetska vrijednost 875 kJ/ 208 kcal; Masti 6.6g - od kojih zasi?ene masne kiseline 0.91g; Ugljeni hidrati: 18.8g-od kojih še?eri 0.6g; Bjelan?evine 22.4g; So 9.63g

Na?in ?uvanja:

?uvati na hladnom, suvom i tamnom mjestu. Nakon otvaranja držati u frižideru. Upotrijebiti do: otisnuto na ambalaži.

Recenzije

Trenutno nema recenzija za ovaj proizvod.