

Miso -pasta od soje 400g



Ocjena: Neocjenjeno

Cijena

10,79 €

[Postavi pitanje vezano za ovaj proizvod](#)

Proizvođa: [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 probiotičke kulture *Aspergillus oryzae*. U Japanu se od davnina cijeni kao jedna od najvrijednijih namirnica u prehrani. Miso Okinawa se proizvodi tradicionalnom japanskom tehnikom višegodišnje fermentacije. Slanog je i intenzivnog ukusa i izvrstan za začinjavanje supa (poznata miso supa), variva, namirnica sa morskim algama i povrćem i uz razne prelive. Kod pripremanja supa važno je znati da se miso dodaje na kraju, razmućen u malo vode, kad je povrće već skuvano. Supa ne smije ponovno provreti jer će miso tako izgubiti svoje vrijedne sastojke. Jedna čajna 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 ječmeno brašno 0,8 %, koji sjemenke <0,01 g. *organska proizvodnja. Zemlja podrijetla: Japan.

Prosječne hranjive vrijednosti na 100 g/ml: Energetska vrijednost 875 kJ/ 208 kcal; Masti 6.6g - od kojih zasićene masne kiseline 0.91g; Ugljeni hidrati: 18.8g-od kojih šećeri 0.6g; Bjelancevine 22.4g; So 9.63g

Način upotrebe:

Svi proizvodi: Miso -pasta od soje 400g

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

Recenzije

Trenutno nema recenzija za ovaj proizvod.