Miso - pasta od soje sa sme?om rižom 400g





Ocjena:Neocjenjeno
Cijena
10,79 €

10,79 €

Postavi pitanje vezano za ovaj proizvod

Proizvo?a?:Okinawa

Opis

Miso sa rižom je fermentisana pasta od soje i sme?e riže 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. Miso sa rižom je najblažeg ukusa i smatra se “po?etni?kim” misom. Slanog je ukusa i izvrstan je za za?injavanje supa (poznata miso supa), variva, jela 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* 43,2 %, sme?a riža* 32,4 %, voda 7,3 %, morska so 17,1 %, enzim ekstrahovan iz kvasca Aspergillus Oryzae < 0,01 %. *organska proizvodnja. Može sadržavati susam i gluten u tragovima. Zemlja porijekla: Japan.

Prosje?ne hranjive vrijednosti na 100 g/ml: Energetska vrijednost 682 kJ / 163 kcal; Masti 6.7 g - od kojih zasi?ene masne kiseline 0.91 g; Ugljeni hidrati 17.2 g - od kojih še?eri 7.1 g; Bjelan?evine 11.9 g, So 9.86 g.

Na?in ?uvanja:

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

Posebno brinemo o ta?nosti informacija o proizvodima na našoj web stranici. Me?utim, kako se propisi o proizvodnji hrane ?esto mijenjaju može doc?i do promjena u sastavu hrane, hranljivih materija ili alergena, prehrambenih informacija itd. Uvijek trebate pro?itati etiketu na proizvodu, a ne da se oslanjate samo na informacije navedene na web stranici. Slika proizvoda služi samo u ilustrativne svrhe.

Recenzije

Trenutno nema recenzija za ovaj proizvod.