

Fujigin - saké ocet, Kisaichi 360ml



Základní ocet byl vyvážený jinými octy, pro zvláštní hlubokou chuť. Do japonských octových jídel (Sunomono), smíchaný se shoyu, cukrem a saké jako marináda na smažená jídla a tempura (tofu, zelenina), jako základ pro sushi ocet.

~~912,00 Kč~~ **912,00 Kč**

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 912,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Fajigin - saké ocet, Kisaichi 360ml

Sake ocet, 4,3% kyselina.

Na tento ocet zrály výlisky saké celé 3 roky a poté se nechaly zrát v dřevěných sudech podle tradiční metody. Tento základní ocet byl vyvážen s jinými octy, aby získal zvláštní hlubokou chuť. Do japonských octových jídel (Sunomono) a také smíchaný se shoyu, cukrem a saké jako marináda na smažená jídla a tempura (tofu, zelenina) nebo jako základ pro sushi ocet. Ahoj umami!

Kisaichi Essigmanufaktur, založená v roce 1922, je specialistou na sushi ocet. Různé octové produkty jsou oblíbené michelinskými restauracemi v Tokiu a Ósace po celá desetiletí. Všechny octy jsou tradičně vařeny ze základních japonských surovin a neobsahují žádné přísady. Všechny octy mají nízkou úroveň kyselosti, díky čemuž není sushi rýže příliš kyselá. Přírodní aminokyseliny zdůrazňují přirozenou sladkost sushi rýže.

Složení: rýže, saké, matoliny, alkohol z cukrové třtiny, sůl, voda.

Vlastnosti: Obsahuje alkohol.

Odpovědní podnikatelé: DJLC (Walter Britz), Kreuznacher Str.6, 14197 Berlín, Německo.

Přepravní hmotnost: 0,36 kg

Energetická hodnota kj/kcal: 88/21

Bílkoviny g: <0,5 g

Cukry g: 5,1 g

Nasycené mastné kyseliny g: <0,1 g

Organický: Ne

Sacharidy g: 6,2 g

Sůl g: 1,0 g

Tuky g: <0,5 g
