

Teriyaki omáčka 2,2kg



Ideální jako marináda na maso, masové špízy, je výtečná na pečeného lososa nebo jako omáčka do smažených pokrmů.

~~Cena před slevou: 415,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 415,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Recept Kum Kee Teriyaki omáčka 2,2kg

Teriyaki omáčka je ideální jako marináda na maso, masové špízy, je výtečná na pečeného lososa nebo jako omáčka do smažených pokrmů.

Teriyaki je složeninou 2 japonských slov „teri“ (lesk, třpyt) a „yaki“ (grilovat). Než se jídlo ogriluje, bývá naloženo v marinádě, díky které pak pokrm získává lesklý nádech „teri“. Marináda se vyrábí tradiční fermentací rozdrčených sójových bobů, pražené pšenice, vody a soli za přítomnosti fermentačních kultur (plísně aspergillus oryzae a bakterií mléčného kvašení), a její chuť je pro potřeby marinování zvýrazněna směsí koření (česnek, cibule, zázvor, víno a chilli). Fermentací dochází k dokonalému štěpení bílkovin, sacharidů a tuků. Po dokončení fermentace, která trvá několik měsíců, je vytvořena řada významných sensoricky aktivních látek. Marinováním je maso hloubkově ochuceno a zjemněno před tepelnou úpravou.

Použití: Používá se k nakládání kuřecího či vepřového masa připravovaného na grilu. Skvěle dochutí grilované mořské ryby a plody.

Složení: Cukr, Sójová omáčka 30 % (voda, sůl, sójové boby 12 %, pšeničná mouka), voda, rýžový ocet (voda, rýže, sůl), rajčatový protlak, rýžové víno, kukuřičný škrob, zázvor, cibule, česnekový prášek.

Obsahuje alergen: sója, lepek.

Čistá hmotnost 2,2 kg (1,8L).

Před použitím protřepejte.

Po otevření skladujte v lednici a spotřebujte do 8 týdnů.

Balení: 2,2 kg
