



Η Εταιρία

Ο Βασίλης Παπάγγελος, σεφ και ιδρυτής της **Umami Fermentation Art**, μετέτρεψε το γαστρονομικό του πάθος σε μια πρωτοποριακή επιχείρηση.

Η **Umami Fermentation Art** αποτελεί την μοναδική εταιρία παραγωγής των αυθεντικών, ιαπωνικών προϊόντων Miso και Shoyu στην Ελλάδα και στα Βαλκάνια.

Από την αρχαιότητα τα προϊόντα Miso και Shoyu ήταν απαραίτητα υλικά μαγειρικής στην παράδοση της Ασιατικής Κουζίνας, χωρίς ωστόσο οι γεύσεις τους να χαρακτηρίζουν αποκλειστικά την ομολογουμένως, «ιδιαίτερη» για τα παγκόσμια δεδομένα γεύση της Ασίας. Τα προϊόντα αυτά, προσφέρουν γεύση με βάθος, ξεκλειδώνοντας την 5η γεύση που ονομάζεται umami*, αναδεικνύοντας ακόμα περισσότερο τους συνδυασμούς των υλικών του πιάτου και τις αλυσιδωτές διεγέρσεις που προκαλούν στους γευστικούς μας κάλυκες. Πρόκειται για **100% φυσικά και υγιεινά ενισχυτικά γεύσης** που έως σήμερα η mainstream επιλογή περιορίζεται σε χημικά σκευάσματα και προσμίξεις μπαχαρικών που διευκολύνουν την απόδοση γεύσης στα πιάτα ενός μάγειρα.

Η εταιρία **Umami Fermentation Art** παράγει ασφαλή και υψηλής ποιότητας προϊόντα διατροφής που ανταποκρίνονται τόσο στις απαιτήσεις των πελατών όσο και στην νομοθεσία. Αυτό επιβεβαιώνεται από την πιστοποίηση **ISO 22000 Food Safety Management** που έχει λάβει η εταιρία.

* Umami στα ιαπωνικά σημαίνει «καλή γεύση» ή «νοστιμιά» και είναι η 5η βασική γεύση μετά το ξινό, το γλυκό, το πικρό και το αλμυρό.



Λίγα λόγια για τις κύριες κατηγορίες



Shoyu

Μια πρωτοποριακή εκδοχή της κλασικής σάλτσα σόγιας, η οποία παράγεται από τη ζύμωση οσπρίων, μπαχαρικών ή άλλων βασικών συστατικών, μαζί με ψητούς κόκκους δημητριακών, τον μύκητα asperillus oryzae, νερό και αλάτι (με 100% φυσικό αλάτι, χωρίς πρόσθετα ιωδιούχα).



Μαύρο σκόρδο

Πάστα μαύρου σκόρδου, φτιαγμένο από φρέσκο σκόρδο και μέλι δάσους, προσεκτικά πυρολυμένο για να επιτύχει το χαρακτηριστικό πλούσιο, γλυκό και πικάντικο γευστικό του προφίλ.



Miso

Το miso είναι ένα παραδοσιακό ιαπωνικό καρύκευμα σε μορφή πάστας. Προέρχεται από όσπρια ή ξηρούς καρπούς τα οποία υφίστανται ζύμωση από τον μύκητα asperillus oryzae, σε συνδυασμό με ψητούς κόκκους δημητριακών και την προσθήκη αλατιού (με 100% φυσικό αλάτι, χωρίς πρόσθετα ιωδιούχα).



Αποξηραμένο Ρύζι Koji

Δημιουργείται ως αποτέλεσμα της καλλιέργειας του μύκητα asperillus oryzae σε ρύζι.

Η χρήση των προϊόντων

Δεν περιορίζεται στην ασιατική κουζίνα από την οποία αντλούν την προέλευσή τους. Εύκολα εντάσσονται σε μια fusion κουζίνα όμως αποτελούν το **ιδανικό συστατικό σε κάθε πιάτο** προσφέροντας απεριόριστες δυνατότητες στους επαγγελματίες chefs να δημιουργήσουν τη δική τους υπογραφή γεύσης.

Πλεονεκτήματα χρήσης των προϊόντων

Πρόκειται για **φυσικά γλουταμινικά προϊόντα** που έχουν μεγάλη περιεκτικότητα σε αλάτι, αντικαθιστώντας το πλήρως στις παρασκευές που συμμετέχουν - όπως και τους κύβους λαχανικών - σε ζεστές αλλά και κρύες παρασκευές. Παράγονται από **100% φυσικά συστατικά φυτικής προέλευσης** και ως προϊόντα **φυσικής ζύμωσης** ωριμάζουν για μήνες σε δρύινα βαρέλια, **χωρίς συντηρητικά**. Η συμπυκνωμένη τους μορφή, επιβάλει **μικρή συμμετοχή σε συνταγές** χωρίς να επηρεάζουν το food cost ενώ η **διάρκεια ζωής** τους ορίζεται στα **3 έτη**.

Γκάμα όλων των προϊόντων

Γνωρίστε εδώ τα προϊόντα **Retail** και **HORECA** της Umami Fermentation Art.