

Κατηγορία Miso

Το miso εφαρμόζεται σε λαχανικά, θαλασσινά ή κρέατα, σε σούπες, βραστά κατσαρόλας, μαγειρευτά, σάλτσες και dressings ή ως μαρινάδα. Αντικαθιστά τους κύβους λαχανικών στις ζεστές παρασκευές, αναδεικνύοντας και εμπλουτίζοντας τη γεύση του πιάτου.

Διάρκεια ζωής: 3 χρόνια

Οδηγίες Συντήρησης: Μετά το άνοιγμα διατηρείται στο ψυγείο έως την αναγραφόμενη ημερομηνία λήξης του προϊόντος. Προτείνεται η εναπόθεση σε κλειστό, αεροστεγή περιέκτη για την καλύτερη διατήρηση του προϊόντος.

Παλετοποίηση: 10 τμχ/ κιβώτιο, 100 κιβώτια / παλέτα



Κάσιους Miso Σιταριού 500g

Πρόκειται για ένα μείγμα που συνδυάζει την πλούσια, κρεμώδη υφή των κάσιους με την παραδοσιακή τέχνη της ζύμωσης miso. Έχει έντονη βουτυράτη γεύση, ιδανική για σούπες, σάλτσες, vegan πιάτα και για επάλειψη λαχανικών.

Claims: Vegan, Πηγή πρωτεϊνών



Κάστανο Miso Σιταριού 500g

Ένας εξαιρετικός συνδυασμός παραδοσιακού miso με τις γλυκές, γήινες νότες του κάστανου. Με πλούσιο χαρακτήρα umami, ιδανικό για εκλεπτυσμένες γαστρονομικές δημιουργίες, σε σούπες, σάλτσες και μαρινάδες.

Claim: Vegan



Ρεβίθι Miso Σιταριού 500g

Πρόκειται για μια πιο ελαφριά, διακριτικά γλυκιά και η πιο κοντινή εναλλακτική του παραδοσιακού miso. Προσφέρει μια απαλή γεύση umami, ιδανική για ντελικάτα πιάτα και vegan συνταγές. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε πλήθος συνταγών, σε σούπες, ramen, σάλτσες, με ψάρι ή και κρέας.

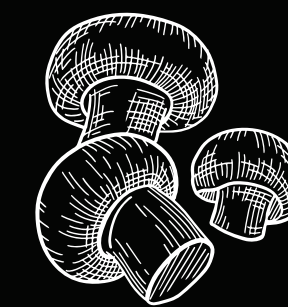
Claims: Vegan, Πηγή πρωτεϊνών



Κολοκυθόσπορος Miso Ρυζιού 500g

Μια γήινη και στιβαρή γεύση. Η πλούσια υφή και η ξεχωριστή του γεύση, το καθιστούν ένα ευέλικτο συστατικό στην κουζίνα, που μπορεί να ενισχύσει τα πάντα, από μαγειρευτά και καινοτόμες σάλτσες έως ένα καρπάτσιο ψαριού. Ιδανικό για σούπα κολοκύθας.

Claims: Vegan, Χωρίς γλουτένη



Κατηγορία Shoyu

Το shoyu χρησιμοποιείται για μαρινάρισμα, σε σοτέ πιάτα, σούπες, σάλτσες και dressings, με λαχανικά, θαλασσινά ή κρέατα αλλά ακόμη και ως dip σε finger food.

Διάρκεια Ζωής: 3 χρόνια

Οδηγίες Συντήρησης: Μετά το άνοιγμα διατηρείται στο ψυγείο έως την αναγραφόμενη ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

Παλετοποίηση: 12 τμχ/ κιβώτιο, 100 κιβώτια / παλέτα



Ρεβίθι Shoyu 250ml

Προσφέρει μια ήπια, αλλά ευδιάκριτα αλμυρή τυρένια γεύση, καθιστώντας το μια εξαιρετική επιλογή για να βελτιώσετε τη γεύση των αγαπημένων σας πιάτων. Μια μοναδική και ευέλικτη εναλλακτική λύση σάλτσας σόγιας, ιδανική για σάλτσες, dressing, σούπες, μαρινάρισμα, με κρέας, λαχανικά ή θαλασσινά.

Claims: Vegan, Χαμηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα και λιπαρά



Φάβα Shoyu 250ml

Είναι μια πρωτοποριακή εκδοχή της παραδοσιακής σάλτσας σόγιας, με φρέσκο, φρουτώδες άρωμα, που προσφέρει μια νέα διάσταση στα πιάτα που απαιτούν βάθος και γεύση umami. Ένα ευέλικτο καρύκευμα για ευρύ φάσμα γαστρονομικών εφαρμογών. Ιδανικό για ψάρι και dressing σαλατών.

Claims: Vegan, Χωρίς λιπαρά



Καφές Shoyu 250ml

Μια σάλτσα που προσθέτει ένα περίπλοκο, βαθύ γευστικό προφίλ σε κάθε πιάτο. Ιδανικό για σεφ και λάτρεις του φαγητού που θέλουν να πειραματιστούν με νέους και συναρπαστικούς συνδυασμούς γεύσεων. Ο απόλυτος παρτενέρ για κάθε είδος κρέατος.

Claims: Vegan, Χαμηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα και λιπαρά



Μανιτάρι Shoyu 250ml

Μια σάλτσα που μπορεί να προσφέρει μια μοναδική, γκουρμέ πινελιά στα πιάτα, ιδανική για να ενισχύσει τις γεύσεις μιας σούπας, για μαρινάδες και πιάτα με σοτέ στοιχεία. Προσθέτει μια πινελιά κομψότητας σε κάθε πιάτο, αναβαθμίζοντας τη μαγειρική με χαρακτηριστικές, φυσικές γεύσεις. Ταιριάζει τέλεια με όλα τα είδη κρέατος και θαλασσινά.

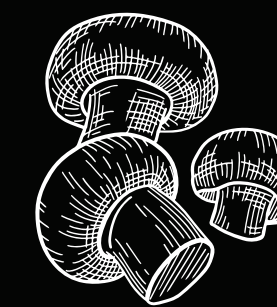
Claims: Vegan, Χαμηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα και λιπαρά



Μαύρο Πιπέρι Shoyu 250ml

Προσφέρει μια ελαφρώς πικάντικη γεύση που μπορεί να ανεβάσει τη γεύση οποιουδήποτε πιάτου, προσφέροντας τέλεια ισορροπία απάδας και βάθος στην γεύση. Ιδανικό για κάθε είδος κρέατος, σάλτσες και dressing σαλατών

Claims: Vegan, Χαμηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα, Χωρίς λιπαρά



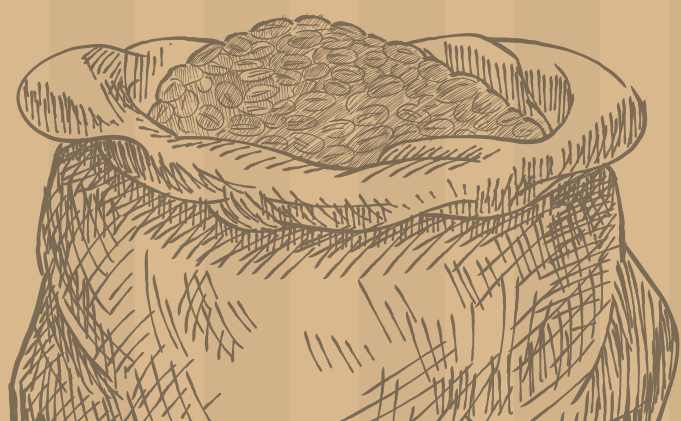
Κατηγορία Μαύρο Σκόρδο

Το μαύρο σκόρδο μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως αντικατάσταση του κοινού σκόρδου, ωστόσο ταιριάζει τέλεια ακόμα και σε γλυκές παρασκευές λόγω της απαλής και γλυκιάς γεύσης του. Προτείνεται σε μαρινάδες, ζυμαρικά, ριζότο, μαγειρευτά, dressing, σάλτσες και dip, ενώ συνδυάζεται μοναδικά με οστρακόδερμα και λαχανικά.

Διάρκεια ζωής: 3 χρόνια

Οδηγίες Συντήρησης: Μετά το άνοιγμα διατηρείται στο ψυγείο έως την αναγραφόμενη ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

Κατηγορία Αποξηραμένο Ρύζι



Μαύρο Σκόρδο 200g

Παλετοποίηση: 6 τμχ/ κιβώτιο,
100 κιβώτια / παλέτα

Claims: Πολύ χαμηλή περιεκτικότητα σε νάτριο



Σιρόπι Μαύρου Σκόρδου 250ml:

Παλετοποίηση: 12 τμχ/ κιβώτιο,
100 κιβώτια / παλέτα



Αποξηραμένο Ρύζι Koji 500g

Το αποξηραμένο ρύζι Koji μπορεί να χρησιμοποιηθεί στη δημιουργία ζυμωμένων προϊόντων, αλκοολούχων ποτών και γλυκών. Η πιο εντυπωσιακή ωστόσο εφαρμογή του, αφορά στην τεχνική της ωρίμανσης κρεάτων (πχ steaks μοσχαρίσια) σε γρήγορο χρόνο 3 ημερών για ωρίμανση 15 ημερών και χωρίς τη χρήση εξοπλισμού όπως ειδικόι θάλαμοι ωρίμανσης.

Claims: Vegan, Χωρίς γλουτένη

Διάρκεια ζωής: 3 χρόνια

Οδηγίες Συντήρησης: Μετά το άνοιγμα φυλάσσεται σε σκιερό και δροσερό μέρος έως την αναγραφόμενη ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

Παλετοποίηση: 18 τμχ/ κιβώτιο, 100 κιβώτια / παλέτα