

Mirin mikawa (vino de arroz) 250 ml



Ref.: 1MIRIN

Cantidad: 250 ml

El Mirin es un vino de arroz muy dulce ideal para la cocción de algas y verduras junto a la salsa de soja. Ideal para elaborar sushi o para calentar una fría jornada de invierno con una deliciosa bebida similar al ponche. Para elaborarla, añade mirin a té Mu hirviendo.

Ingredientes

Arroz dulce* (54%), shochu* (agua, arroz*, esporas de Koji (*Aspergillus oryzae*)), arroz* (8%), esporas de Koji (*Aspergillus oryzae*).

* de agricultura ecológica

Alérgenos

Elaborado en un establecimiento que también utiliza soja y cereales que contienen gluten.

Modo de uso

Añadir unas gotas durante la cocción para obtener un efecto completamente especial en platos de algas o verduras. Si lo combinas con la salsa de soja conseguirás un sabor extraordinario. También puede añadirse al té muy hirviendo para conseguir una bebida similar al ponche.

Calidad macrobiótica original japonesa



Certificado por:



IT-BIO-014
Agricultura NO UE

Valores nutricionales por 100ml

Valor energético

Kcal.	235
Kj.	983
Carbohidratos (gr)	40.9
Proteínas (gr)	1.3
Grasas (gr)	0