

Amasake de mijo



Precio del producto

4,46 €

Product short description:

El amasake de mijo es una crema dulce y deliciosa ideal para ser consumida como postre o añadiéndole fruta, mermelada de frutas, crema de avellanas o crema de almendras. También se puede usar como base para la preparación de pudding o dulces. La fermentación del cereal se realiza añadiendo koji, un fermento natural que transforma el mijo en esta deliciosa crema, sin usar enzimas artificiales. El a...

Descripción del producto

El amasake de mijo es una crema dulce y deliciosa ideal para ser consumida como postre o añadiéndole fruta, mermelada de frutas, crema de avellanas o crema de almendras. También se puede usar como base para la preparación de pudding o dulces. La fermentación del cereal se realiza añadiendo koji, un fermento natural que transforma el mijo en esta deliciosa crema, sin usar enzimas artificiales. El amasake de La Finestra sul Cielo se elabora siguiendo el método artesanal japonés. Producto pasteurizado.

Códigos de producto

Reference: 1AMAMIG
EAN13: 8437012461345
UPC: -

Características del producto

Valor energético: 0.0000
kcal.: 122.0000
kJ.: 518.0000
Grasas:: 1.1000
de las cuales, saturadas: 0.4000
Hidratos de carbono: 24.4000
de los cuales, azúcares: 17.1000

Fibra alimentaria: 1.9000
Proteínas: 3.7000
Sal: 0.0800
Filtros de productos: Bio
Unidad Medida: gr.

Atributos del producto

Formato: Individual, Caja

Galería de imágenes del producto

