



Furikake Nori

El Nori Fumi Furikake, es una mezcla de condimentos secos espolvoreados sobre arroz para mayor sabor. Esta variedad es simple y deliciosa hecha de semillas de sésamo, algas de mar, sal y azúcar solamente. El furikake es un condimento japonés seco que se suele espolvorear sobre arroz, verduras, carne y pescado cocidos. Por lo general, se elabora con ingredientes sabrosos como camarones secos, bonito, algas, shiso y semillas de sésamo. Furikake es un ingrediente esencial para hacer onigiri. Usos: Cubra su arroz o sashimi con furikake para darle más sabor. Pruebe el furikake como condimento para pescado frito. Contenido: 50 gramos

Price: \$40,000

Categories: [Algas](#)



Furikake Wasabi

El Katsou Wasabi es un condimento muy popular en Japón utilizado para aderezar arroz, sopas y pastas. La base son las algas, el pescado, el huevo y el sésamo tostado. Contenido: 50 gramos

Price: \$45,000

Categories: [Algas](#)