



## Misso Aka Sakura 500 gr + Recetario

Sabroso condimento, rico en proteínas, elaborado mediante métodos de fermentación 100% naturales. Misô Aka, por tener soja en la mayor parte de su formulación, presenta un color y sabor más acentuado. Ideal para dar un toque especial a los platos más variados, como sopas, panes, carnes, frijoles, verduras, entre otros. Incluye: Recetario  
Contenido: 500 gramos El modo de almacenamiento: Un lugar fresco y seco lejos de la luz directa

**Price:** \$28,000

**Categories:** [Condimentos](#)



## Misso Shiro Sakura 500 gr + Recetario

Sabroso condimento, rico en proteínas, elaborado mediante métodos de fermentación 100% naturales. Misô Shiro la misma base que Misô Aka, pero con una mayor adición de arroz en su composición. Por tanto, tiene un color más claro y un sabor más suave. Se puede utilizar como base para muchos platos y varios tipos de alimentos como una alternativa ligera y sabrosa al condimento en sus preparaciones diarias. Incluye: Recetario  
Contenido: 500 gramos El modo de almacenamiento: Un lugar fresco y seco lejos de la luz directa

**Price:** \$28,000

**Categories:** [Condimentos](#)



## Misso Shiro Sakura Organico x 453 gr

Sabroso condimento, rico en proteínas, elaborado mediante métodos de fermentación 100% naturales. Misô Shiro la misma base que Misô Aka, pero con una mayor adición de arroz en su composición. Por tanto, tiene un color más claro y un sabor más suave. Se puede utilizar como base para muchos platos y varios tipos de alimentos como una alternativa ligera y sabrosa al condimento en sus preparaciones diarias. Contenido: 453 gramos El modo de almacenamiento: Un lugar fresco y seco lejos de la luz directa

**Price:** \$62,000

**Categories:** [Condimentos](#)



## Pasta de Misso Blanco Agridulce

Característica: Pegar Información General: El Miso se utiliza para sazonar y sabor a las sopas, salsas, adobos, foie y galletas. Aparece en muchas recetas de la tradición japonesa, entre las cuales la más común es la sopa de miso, consumido a diario por millones de japoneses. El miso se utiliza también en muchas otras sopas, tales como el ramen o sopa udon. A menudo, estas sopas en su nombre llevan la palabra de miso como prefijo (miso-udon, por ejemplo). Fabricante: Marukome  
 Contenido: 1 Kg Ingredientes: El agua, la soja, el arroz, la sal, el etanol  
 El modo de almacenamiento: Un lugar fresco y seco lejos de la luz directa

**Price:** \$52,000

**Categories:** [Condimentos](#)



## Pasta de Misso Rojo Salado

Característica: Pegar Información General: El Miso se utiliza para sazonar y sabor a las sopas, salsas, adobos, foie y galletas. Aparece en muchas recetas de la tradición japonesa, entre las cuales la más común es la sopa de miso, consumido a diario por millones de japoneses. El miso se utiliza también en muchas otras sopas, tales como el ramen o sopa udon. A menudo, estas sopas en su nombre llevan la palabra de miso como prefijo (miso-udon, por ejemplo). La característica de la aka miso es un sabor más intenso dado por el mayor de la fermentación de miso. Fabricante: Marukome  
 Contenido: 1 Kg Ingredientes: El agua, la soja, el arroz, la sal, el etanol  
 El modo de almacenamiento: Un lugar fresco y seco lejos de la luz directa

**Price:** \$52,000

**Categories:** [Condimentos](#)