

# Vinagre para Sushi Seasir x 1Litro



Vinagre de arroz de gran calidad elaborado con agua de manantial de Kamo, arroz malteado y fermentado durante 2 años al estilo tradicional. Macerado especialmente para Sushi. Úsalo para tus ensaladas, aderezos, salsas o en el arroz para sushi. No contiene conservantes artificiales. Una vez abierto conservar en frío. El Vinagre de arroz es un suave vinagre extraído de la fermentación del arroz. Su color puede oscilar desde el blanco al dorado pálido. Es el único vinagre usado en la cocina japonesa, con el que se sazonan numerosos platos como el popular Sushi (lo que hace es intervenir en la elaboración del arroz que acompaña al pescado tanto en los sushis propiamente dichos como en los makis que son los rollitos de arroz con pescado rodeados de alga). Se conserva mucho tiempo en un lugar fresco. El vinagre de arroz tiene un sutil, pero ácido sabor y es más suave que otros tipos de vinagre. Acidez: 3,9% País de origen: Japón.

**Price:** \$32,000

**Categories:** [Salsas / Aceites](#), [Todo para Kimbap - Sushi](#)