Furikake de Wasabi x 50gr

El furikake es un condimento utilizado en la gastronomía japonesa para potenciar el sabor. Se hace a base de ingredientes deshidratados y molidos, por lo que existen muchas variantes, y generalmente se espolvorea sobre arroz gohan o se utiliza para hacer onigiri. La base del furikake es una mezcla molida de algas nori, pescado seco (katsuobushi), sésamo, verduras deshidratadas y glutamato monosódico, a la que pueden añadirse distintos ingredientes dependiendo de la variedad. Contenido: 50 gramos

Price: $26,000

Categories: Algas, Condimentos