



Furikake Katsuo

El Katsuo Fumi Furikake 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. 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](#)