



## Kimchi Casero en Tarro Familiar x 2kg

El kimchi es algo así como el plato nacional coreano: nada funciona allí sin kimchi, desde el desayuno hasta la cena. No hay solo un kimchi, sino muchas recetas diferentes con diferentes ingredientes, está hecho con repollo chino que se fermenta a temperatura ambiente o en el refrigerador. Este proceso es mucho más rápido a temperatura ambiente. La fermentación se puede reconocer después de aproximadamente 5 días a temperatura ambiente, cuando se forman burbujas y líquido en el fondo y el típico olor ligeramente agrio. El kimchi también se puede comer fresco inmediatamente. Presentacion un Tarro hermetico aproximadamente de 2 kilogramos

**Price:** \$260,000

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