



## Mochis Relleno de Uva x 12 Und

El mochi es un postre japonés y un tipo antiguo de pastel de arroz profundamente arraigado en la cultura japonesa, elaborado con harina de arroz glutinoso azucarado y con una textura pegajosa y elástica muy coloridos. Este pastel de arroz japonés tradicional se elabora con mochigome, un arroz glutinoso japonés de grano corto, y puede incluir ingredientes adicionales como agua, azúcar y almidón de maíz. sta convertirlo en una pasta, para luego darle su famosa forma redonda final. Los antiguos sabios de Japón creían que el mochi tenía una existencia divina, por lo que se convirtió en un alimento sagrado que se comía para proteger y obtener prosperidad de la fuerza del arroz. Las celebraciones del Año Nuevo japonés. Mochi a menudo se condimenta con una mezcla de Ankoji, una pasta dulce de frijoles rojos. Este tipo de mochi utiliza mermelada de Uva como relleno. (Delicado postre de arroz chino con sabor a Uva) Cantidad por paquete 12 Unidades

**Price:** ~~\$33,000~~ El precio original era: \$33,000. ~~\$30,000~~ El precio actual es: \$30,000.

**Categories:** [Dulces](#), [Helados - Mochi](#), [Snacks](#)