



Natto Rojo Fermantados de Soya x 198gr

El natto de Kurozu está hecho de soja rojo y luego sazonado con vinagre negro para contrastar y un sabor más complejo. El natto es un plato tradicional japonés que a menudo se come como desayuno con arroz. Está hecho de soja fermentada y se reconoce fácilmente por su textura viscosa y olor acre. Junto con los probióticos de su proceso de fermentación, el natto también contiene una gran variedad de nutrientes, vitaminas, enzimas y aminoácidos que lo hacen saludable y nutritivo. Soja fermentada (soja, agua), salsa condimentada (azúcar con almíbar alto en glucosa, agua, salsa de soja (agua, sal, soja, trigo), arroz integral, vinagre, proteína de soja hidrolizada, sal, pasta de ciruela japonesa salada (ciruela japonesa, Sal), glutamato monosódico, azúcar, extracto de perilla, extracto de algas marinas (agua, sal, extracto de algas marinas, algas marinas), goma xantana, inosinato de disodio, guanilato de disodio, goma arábica, Soja y Trigo.

Price: ~~\$40,000~~ El precio original era: ~~\$40,000~~ \$32,000 El precio actual es: \$32,000.

Categories: [Condimentos](#)