



## Pasta de Misso Rojo Salado

Característica: Pegar Información General: El Miso se utiliza para sazonar y sabor a las sopas, salsas, adobos, foie y galletas. Aparece en muchas recetas de la tradición japonesa, entre las cuales la más común es la sopa de miso, consumido a diario por millones de japoneses. El miso se utiliza también en muchas otras sopas, tales como el ramen o sopa udon. A menudo, estas sopas en su nombre llevan la palabra de miso como prefijo (miso-udon, por ejemplo). La característica de la aka miso es un sabor más intenso dado por el mayor de la fermentación de miso. Fabricante: Marukome Contenido: 1 Kg Ingredientes: El agua, la soja, el arroz, la sal, el etanol El modo de almacenamiento: Un lugar fresco y seco lejos de la luz directa

**Price:** \$52,000

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