



Pasta Gochujang Hwami x 14 Kg

Gochujang o pasta de chile rojo es un condimento fermentado sabroso, dulce y picante, popular en la cocina coreana. Está hecho de chile en polvo, arroz glutinoso, meju en polvo, yeotgireum y sal. El dulzor proviene del almidón del arroz glutinoso cocido, cultivado con enzimas sacarificantes durante el proceso de fermentación. La pasta de pimiento rojo de Gochujang es un condimento tradicional coreano que se usa para aportar un rico sabor picante a las sopas y guisos de jjigae, o agregar un poco de emoción a un plato de arroz simple. La pasta de gochujang de color rojo intenso tiene un sabor similar al kimchi y sabores complejos de chile. Es perfecto para mejorar los platos tradicionales coreanos y los salteados, pero el gochujang también es emocionante cuando se usa en recetas inesperadas, como butties de tocino y chips de chili kale. Gochujang significa literalmente pasta de frijoles de chile. Presentacion: tarro de 14 kilos Vence: Octubre 24 de 2023

Price: \$1,400,000

Categories: [Condimentos](#), [Salsas / Aceites](#)