



Ramen Kodari Dulce / Picante

El nuevo producto es un producto que reproduce el sabor y el sabor de 'Kodari-jorim', un plato coreano que utiliza kodari, que está en temporada en invierno. Se caracteriza por la adición de algas saladas, semillas de sésamo y hojuelas de cebolla verde picante a una salsa picante y dulce hecha con extracto de kodari, pimienta roja en polvo, jarabe de almidón y aceite de sésamo. La salsa de fideos salteados Kodari está en forma líquida que se mezcla bien con los fideos sin formar grumos, por lo que puedes cocinarla rápida y fácilmente vertiendo la salsa sobre los fideos cocidos y mezclándolos sin tener que volver a saltearlos. **Metodo de cocinar:**

1. Hervir en 600 ml de agua.
2. Escurrir el agua y agregar el contenido del sobre rojo.
3. Remover y agregar el contenido del sobre, remover.

Sugerencia: Añade sobre el ramen un huevo frito! ¡Delicioso! País de origen: Corea.

Price: \$18,000

Categories: [Ramens](#)