



Salsa de Pescado Coreana para Kimchi x 2 kg

La salsa de pescado es un condimento derivados de pescado que ha sido objeto de un largo proceso de fermentación. Es un ingrediente esencial en muchos platos, Kimchi, sopas y curries, indochina, y sustituye a la sal. Es un ingrediente básico de muchos platos como corea, vietnamita, tailandés, laos, camboya, filipinas, china, y otros países del sudeste de Asia. Se puede añadir a cualquier plato durante el proceso de cocción o mezclado con otros condimentos en diferentes formas, dependiendo de las costumbres locales de cada País mencionado: con pescado, mariscos, pollo y todos los tipos de carne. En el Sur de Corea, se utiliza a menudo en la sopa, el caldo de la cazuela. Botella por 2 kg

Price: \$140,000

Categories: [Salsas / Aceites](#)