



## Salsa de Pescado para Kimchi x 300ml

La salsa de pescado es un condimento intensamente sabroso que se elabora salando y fermentando anchoas durante hasta dos años. Es una parte esencial de la cocina del sudeste asiático al agregar complejidad, sabor y umami. La salsa de pescado Squid Brand es pura y sin adulterar: está hecha solo con anchoas, sal y azúcar sin glutamato monosódico añadido. Utilice salsa de pescado con moderación para añadir un intenso toque de sabor a casi todos sus platos. Usos: Mezcle salsa de soja, salsa de pescado y jugo de naranja en una proporción de 3:2:1 para hacer una deliciosa salsa ponzu para sashimi y estofado. La salsa de pescado es un ingrediente esencial para agregar complejidad y sabor profundo a platos del sudeste asiático como el pad thai o el curry panang. La salsa de pescado combina perfectamente con azúcar, lima, ajo crudo y chile (nuoc cham).

**Price:** \$32,000

**Categories:** [Salsas / Aceites](#)