



## Wasabi en Pasta x 43g

El sushi wasabi se produce de acuerdo con las normas de higiene. La mostaza se utiliza como condimento dietético debido a su fuerte sabor y amargor. También se le llama rábano japonés. Al preparar sushi, coloque wasabi entre el arroz y otros ingredientes para preservar el sabor del wasabi por más tiempo. Dado que la mostaza no tiene una base de aceite, su amargor es más corto que el de los chiles y se elimina fácilmente con el consumo de cualquier alimento o bebida. El sushi wasabi se entrega a su cocina en paquetes de 43 g. Trate de ponerlo en un lugar fresco y seco, y no lo exponga al sol. Contenido neto 43gr

**Price:** \$14,000

**Categories:** [Todo para Kimbap - Sushi](#)