



## Bonito Dashi Hondashi x 1Kg

Yamasa "Tairyō Dashi", sopa deshidratada al estilo Asiático sírvase un palito de sopa para todo uso que aporta un "Umami" equilibrado a muchas variedades de platos que prepare. La esencia de la cocina japonesa, el sabor del bonito preparado, se armoniza perfectamente con todos los demás potenciadores del sabor. Bonito Dashi (hondashi) es un caldo esencial de la cocina nipona a base de algas Kombu y Bonito deshidratado. Ideal para cocinar sopas orientales o sopa Miso. Cuando hablamos de hondashi es porque su característica es en polvo instantáneo. Especificaciones Ingredientes: sal, glutamato monosódico, lactosa, bonito seco en polvo, azúcar, 5-nosnato de disodio, 5-guanilato de disodio 2,2 libras (1 kg) País de origen: Japón Vida útil: 1 año

**Price:** \$113,400

**Categories:** [Condimentos](#)