

FERMENTATI | SAKE

IGETA KOIKUCHI SHOYU SALSA DI SOIACL 36

YOIGOKOCHI | GIAPPONE

36 cl

Tipologia: Saké

Materia prima: Riso

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Fermentazione

Astuccio: No



PERCHÉ È DIFFERENTE

Igeta Koikuchi Shoyu è una salsa di soia scura di qualità superiore, invecchiata per tre anni e priva di additivi, ideale per condire e rifinire. È composta da parti uguali di soia e grano, che le conferiscono un umami salato e profondo. Mentre la maggior parte della salsa di soia è fatta con farina di soia industriale, la salsa di soia Igeta fa parte della minuscola frazione del 4% di tutta la salsa di soia ancora fatta a mano a partire da fagioli di soia giapponesi interi. Fondata nel 1864, Inoue Honten è un produttore di salsa di soia di sesta generazione, che utilizza ancora tecniche tradizionali tramandate e migliorate di padre in figlio.

COME LO BEVO

La Koikuchi è la più classica e pregevole salsa di soia, ideale dunque per tutti gli usi tipici di questa salsa.

