

FERMENTATI | SAKE

## KOBARA SUZO ACETO DI RISO

YOIGOKOCHI | GIAPPONE



**50 cl**

**Tipologia:** Saké

**Materia prima:** Riso

**Fermentazione:** Lieviti selezionati

**Metodo di produzione:** Fermentazione

**Astuccio:** No

### PERCHÉ È DIFFERENTE

Kobara Suzo è l'aceto di riso di Dick Stegewerns, profondo conoscitore e selezionatore di sake, nonché grande esperto di cultura nipponica. Dopo mesi di ricerca, Dick Stegewerns ha scovato per noi 3 condimenti di origine giapponese più che artigianali: la migliore salsa di soia, il miglior mirin e il miglior aceto di riso.

### COME LO BEVO

Kobara Suzo Aceto Di Riso il più classico e pregevole aceto di riso giapponese, ideale dunque per tutti gli usi tipici di questo condimento.

