



JAPANESE MISO

日本の味噌

DE IDEALE SMAAKMAKER

理想的な調味料

Miso is een fantastische smaakmaker uit Japan. Miso bestaat in de basis uit sojabonen, maar er zijn ook soorten die rijst bevatten. Miso kan worden onverdeeld in twee soorten: Shiromiso en Akamiso. Shiromiso is de meest delicate soort. Deze wordt gemaakt van meer rijst dan sojabonen en fermenteert een korte periode. Akamiso is de meest intense en zoute miso. Miso staat bekend om zijn diep gelaagde smaak en hartigheid. Het vormt de sleutel tot een umamirijke bouillon zonder vlees, tot een romige saladedressing met de optimale zoutbalans en tot een glazuur dat vis extra krokant maakt.

Miso is a fantastic seasoning from Japan. Miso basically consists of soybeans, but there are also types that contain rice. Miso can be divided into two types. Shiromiso and Akamiso. Shiromiso is the most delicate kind. This is made from more rice than soybeans and ferments a short period. Akamiso is the most intense and salty miso. Miso is known for its deeply layered taste and heartiness. It is the key to a umami rich broth without meat, to a creamy salad dressing with the optimal salt balance and to a glaze that makes fish more crispy.

Le miso est un assaisonnement incontournable de la cuisine japonaise. Le miso est essentiellement composé de graines de soja, mais il existe également différents types de miso contenant du riz. On retrouve deux grandes catégories de miso: Shiromiso et Akamiso. Le Shiromiso est le plus délicat des miso. Il est fait à partir de riz et de soja, avec le riz comme ingrédient principal. C'est un miso fermenté sur une courte période. L'Akamiso est le miso le plus intense et le plus salé. Ce miso est connu pour ses saveurs profondes et son arôme corsé. Le miso rouge: est une excellente alternative végétarienne pour un bouillon riche en umami, mais aussi un ingrédient clé pour une vinaigrette crémeuse. Il est parfaitement équilibré et subtilement salé et se marie très bien avec du poisson en tant que glaçage.



SHIROMISO

Ideal Base

白みそ

Rijk aan umami en ideaal als basis voor misosoepen, sauzen en marinades.

Rich in umami and ideal as a base for miso soups, sauces and marinades.

Riche en umami et idéal comme base pour les soupes miso, les sauces et les marinades.



Yama art. no. 110010

6 x 500 g

SWEET MISO

The sweet one

あまくち



Bevat soja en rijst voor een mildere smaak.

Heerlijk bij groenten of een lichte soep.

Contains soy and rice for a mild taste.

Delicious with vegetables or a light soup.

Fait à partir de soja et de riz pour un goût plus doux. Délicieux avec des légumes ou comme base pour une soupe claire.

Yama art. no. 110038

6 x 500 g



LESS SALT MISO

Additive free

無添加減塩

Heeft een lager natriumgehalte (-25%) dan gewone miso.

Het is een volle miso-pasta, rijk van smaak.

Has a lower sodium content (-25%) than ordinary miso.

It's a rich miso paste, full of flavour.

Contient 25% moins de sel qu'un miso ordinaire.

Pâte de miso riche et pleine de saveurs.



Yama art. no. 110036

6 x 750 g

NAMA KOJI MISO

Richer taste

無添加生こうじ



De koji zorgt voor een verdere fermentatie en geeft een uitgesproken smaakprofiel.

The koji provides a further fermentation and gives a distinct flavour profile.

Le koji assure une fermentation ultérieure et confère un profil aromatique distinct.

Yama art. no. 110037

6 x 750 g



SUWA RED MISO

Powerful

留釜熟成

De donkere klassieke Akamiso is krachtig genoeg om te gebruiken in stoof- of gesauteerde kipgerechten.

The dark classic Akamiso is powerfull enough to use in stews or sautéed chicken dishes.

L'Akamiso : miso classique de couleur foncée. Son goût prononcé permet de relever vos plats mijotés et sautés à base de poulet.



Yama art. no. 110039

6 x 750 g

SUWA WHITE MISO

Elegant

きぬごしやわらか



Deze miso is extra glad en dus perfect om mee te glaceren en om te verdelen. Maakt ook van desserts iets speciaals.

This miso is extra smooth and therefore perfect for glazing and distributing. Changes desserts into something special.

Ce miso à une texture extra lisse, ce qui le rend parfait pour des glaçages et comme base pour des tartinables. S'intègre parfaitement dans des préparations sucrées.

Yama art. no. 110042

6 x 750 g





LOVE AND PASSION FOR JAPANESE FOOD

日本食への情熱

YAMA.NL