



AKA-UO TATSUTA AGE

赤魚竜田揚げ

JAPANESE VERFIJNING MET EEN KROKANTE BITE

In de Japanse keuken draait alles om balans, techniek en respect voor het product. Tatsuta Age is een klassieke bereidingswijze waarbij vis of vlees licht wordt gecoat, gemarineerd en krokant wordt gefrituurd, met een subtiel luchtige structuur als resultaat. Aka-Uo sluit naadloos aan bij deze traditie. Dit gerecht bestaat uit handgesneden stukjes roodbaarsfilet, omhuld met een dunne, krokante tempuralaag met karakteristieke luchtige crunchy belletjes.

De verhouding is bewust in balans: veel vis en precies genoeg tempura, zodat de pure smaak en structuur van de roodbaars optimaal tot hun recht komen.

SMAAKPROFIEL

Verfijnd en licht, met de zachte, milde smaak van roodbaars als basis. De dunne tempuracoating zorgt voor een luchtige krokante bite zonder de vis te overheersen, waardoor een elegante combinatie ontstaat van sappige vis en subtiële crunch.

GEBRUIK

Veelzijdig inzetbaar binnen de professionele keuken. Ideaal als component in Aziatische shared dining concepten, als topping in poké bowls, salades of ramen, of als verfijnde snack binnen borrel- en streetfoodmenu's. Combineert uitstekend met frisse citrusdressings, ponzu, spicy mayo of lichte sojasausvarianties. Geschikt voor chefs die Japanse textuur en presentatie willen integreren in moderne menu's.

Yama artikelnummer: 134260

Verpakking: doos - 6 x 800 g

✳️ Diepvriesproduct



■ ■ HARMONIE ENTRE SOPHISTICATION JAPONAISE ET TEXTURE CROUSTILLANTE

La cuisine japonaise repose sur l'équilibre entre technique et respect des ingrédients. Le Tatsuta Age est une méthode de cuisson où le poisson comme la viande est légèrement enrobé, mariné, puis frit jusqu'à ce qu'il soit croustillant, ce qui lui confère une texture subtilement légère. L'Aka-Uo Tatsuta Age s'inscrit parfaitement dans cette tradition. Ce plat se compose de morceaux de filet de vivaneau rouge coupés à la main, enrobés d'une fine couche de tempura croustillante, aux petites bulles légères et croquantes. Le ratio poisson : tempura est soigneusement étudié : une généreuse quantité de poisson et juste ce qu'il faut de tempura, afin de révéler pleinement la saveur et la texture du vivaneau rouge.

PROFIL AROMATIQUE

Raffiné et léger, avec la saveur douce et délicate du vivaneau rouge. La fine pâte à tempura apporte une touche croustillante et légère sans masquer le goût du poisson, créant ainsi une élégante combinaison de chair juteuse et de croustillant subtil.

UTILISATION

Polyvalent en cuisine professionnelle. Il est idéal pour agrémenter les poké bowls, les salades ou les ramen, ou encore comme en-cas raffiné dans les menus d'apéritifs et de street food. Se marie à merveille avec les vinaigrettes aux agrumes frais, le ponzu, la mayonnaise épicée ou différentes sauces soja légères. Parfait pour les chefs souhaitant intégrer des textures et une présentation japonaise à leurs cartes modernes.

Référence Yama : 134260

Conditionnement : boîte - 6 x 800 g

❄️ Produit surgelé





**AUTHENTIC JAPANESE
FINGERFOOD**

ICHIBANSNACKS.EU

