



Aporte un poco más a su sushi de cada día.

Yamasa Salsa de Soya Zuke

¿Qué es Zuke?

La "Salsa de Soya Zuke" es una técnica del periodo Edo para realzar el umami del pescado. La Salsa de Soya Zuke de Yamasa incorpora esta tradición en las cocinas modernas, profundizando sabores y aromas. Eleve instantáneamente el sashimi cotidiano a un platillo estrella en su menú.

Tres Promesas Para Cada Cocina

1. Sin complicaciones. Solo corte y deje marinar.

No se requiere equipo especial. Marine el pescado de 5 a 10 minutos, esto facilitará añadir platillos estilo zuke incluso en hora pico.

2. Sabor más rico, sutilmente distinto

El umami a base de soya con un toque suave de ajo crea un sabor con capas sin abrumar el sabor del pescado, ofreciendo un acabado equilibrado y de primera calidad.

3. Sabor duradero

Mantiene el sabor y la calidad a lo largo del tiempo, ideal tanto para el servicio en restaurantes como para entornos de venta al por menor (deli).

Especificaciones del producto

Yamasa Salsa de Soya Zuke:

Salsa de Soya para Marinar Sashimi

Tamaño: 60.9 fl. oz (1.8 L)

Ingredientes: Salsa de Soya (agua, trigo, soya, sal), Mirin (sake (agua, arroz), azúcar, agua, sal, extracto de levadura), Jarabe de Maíz, Azúcar, Sake (agua, arroz, koji, sal), Ajo, Extracto de Kombu en Polvo (maltodextrina, extracto de kombu, sal)

Contiene: Soya, Trigo

