



El toque final definitivo

Yamasa

Salsa de Soya Nikiri

Introduzca un sabor auténtico a su platillo

¿Qué es Nikiri?

En el sushi de alta gama, los maestros del sushi nunca les piden a los comensales que remojen su pieza en la salsa de soya. En cambio, le dan un acabado de Nikiri, un glaseado delicado infusionado con umami de algas, a cada pieza, aplicándolo con una brocha para equilibrar y resaltar perfectamente el sabor del pescado. La salsa de soya Nikiri de Yamasa eleva sus alimentos artesanales con un acabado profesional y lustroso.

Cuatro razones por las que es elegida

1. Profunda riqueza refinada de Umami

Siglos de artesanía concentrados en cada pincelada - realzando perfectamente el sabor del pescado.

2. Una pincelada, brillo de alta gama

Aplicuela con una brocha y su sushi obtendrá un brillo premium y cristalino que se destacará en el mostrador.

3. Cero preparaciones. Cero dudas

Sin necesidad de hervir. Sin necesidad de ajustar. Solo destape, aplique con un pincel, y sirva. Rapidez sin comprometer la calidad.

4. Consistencia en la que puede confiar

Incluso en entornos de alto volumen, logre el acabado preciso que desea. Recree el bocado perfecto y brinda una experiencia confiable y memorable a cada cliente.

Especificaciones del producto

Yamasa Salsa de Soya Nikiri:

Salsa de soya para toques finales y remojar el sushi

Tamaño: 60.9 fl. oz (1.8 L)

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

Contiene: Soya, Trigo

