Arriva Kikkoman zuccherata, la salsa di soia dal gusto originale

kikkoman-salsa-di-soia-zuccherata-1ef3f76f

L'arte culinaria giapponese è talmente unica che l'UNESCO ha deciso di dichiararla Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Uno degli ingredienti che contribuisce ogni giorno a caratterizzare i classici e rinomati piatti della cucina orientale è la Salsa di Soia, che Kikkoman propone in diverse, gustose varianti.
Kikkoman è la salsa di soia a fermentazione naturale a base di ingredienti semplici e selezionati: soia, grano, acqua e sale. Niente di più. L’inconfondibile colore bruno trasparente e il suo sapore unico sono il marchio di fabbrica di un prodotto che può accompagnare non solo le specialità asiatiche ma anche i piatti della cucina tradizionale.

Oggi Kikkoman amplia la gamma delle sue salse con una straordinaria novità. E’ la nuovissima Salsa di Soia Zuccherata, condimento popolarissimo in Giappone grazie alla sua versatilità.

Kikkoman Zuccherata è ideale non solo come condimento per riso al vapore, Yakitori di pollo o contorni di verdure ma è il perfetto ingrediente per piatti saltati in padella o come base per lo sviluppo di nuove e interessanti applicazioni alimentari. Kikkoman Zuccherata completa così la gamma di Salse di soia Kikkoman già presenti sul mercato - classica, Poke, Ponzu, con meno sale, Tamari, Teriyaki, Bio - tutte senza conservanti, coloranti o alcol.

Tutta la gamma Kikkoman è importata e distribuita da Eurofood Spa.