

Ryorishu saké de cuisine

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï
Alcool: Alc. 15% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Asahara Shuzo
Région: Préf. de Saïtama
Caract. gustatives: Riche, puissant



Product short description:

Développé tout spécialement pour la cuisine, le résultat est surprenant. On a un saké qui concentre naturellement les amino-acides responsables de l'umami, la glutamine et l'asparagine. Un saké riche, savoureux, qui emmène vos préparations dans une nouvelle dimension sans ajout d'artifices, sauces ou épices.

Sake de cuisine, un concentré d'umami !

□□□□□□□□□□□□□□□□
72cl - Alc. 15% Vol.

Notes de dégustation détaillées : le saké ryorishu a été développé tout spécialement pour la cuisine par la brasserie de Asahara Shuzo. Les sakés de cuisine sont souvent peu alcoolisés et plutôt secs. Le pari avec Ryorishu était de produire un saké-ingrédient en utilisant les mêmes bases techniques et en apportant le même soin que pour les sakés haut de gamme. Le résultat est surprenant, on a un saké qui concentre naturellement les amino-acides responsables de l'umami, la glutamine et l'asparagine. Un saké riche et savoureux, qui emmène vos préparations dans une nouvelle dimension, de la profondeur sans ajout d'artifices, sauces ou épices.