



## Saitaku nori snacks 10 g

Ristet sjøgress, klar til bruk som snacks ved siden av sushi eller som garnityr til supper og nudelretter.

Saitaku betyr "godt utvalg" på japansk, og dette er en serie med produkter av høy kvalitet som skal inspirere forbrukere i vesten til å lage mer japansk mat hjemme. Produktene fra Saitaku er laget etter autentiske oppskrifter og kommer med veldig klare instruksjoner som viser hvordan man kan bruke dem hjemme. En av de viktigste ingredienser i sushi er tang, og Nori er en type som tradisjonelt dyrkes i havet rundt lange tau. I desember høster man en mørk tang rik på smak og næringsstoffer, når den vokser ut igjen er den lysere og ikke så smakfull. Vår tang er ristet og klar til bruk.

<b>Produktnummer</b>	800531
<b>EPD-nummer</b>	4495156
<b>Antall i kartong</b>	12



\* 4 4 9 5 1 5 6 \*

Denne nori tangen brukes som snacks til sushi. Den kan også benyttes som garnityr til supper og nudelretter.

Inneholder en liten pose med silika gel, som ikke skal spises.

Nori tang deles inn i forskjellige kvaliteter og det meste som selges i supermarkeder i dag er klassifisert som grad C. Vår tang er grad B, fra den første innhøstingen, og er derfor mørkere i fargen og fyldigere i smaken. Det er denne tangen som blir foretrukket av profesjonelle sushi kokker.