

MISO



Miso pasty inspirované tradiční japonskou řemeslnou výrobou přenesenou do evropského prostředí a s využitím celého spektra lokálních surovin, které přináší nové varianty chuti umami pro všechny typy zákazníků.

Miso vyrábíme v bio kvalitě za použití námi kultivované ušlechtilé plísně koji (*aspergillus oryzae*), bez jakýchkoliv přidaných látek, tepelné akcelerace během kvašení, pasterizace nebo alkoholové stabilizace. Jen luštěnina, obilovina, koji a sůl.

Typické použití misa je jako univerzální dochucovadlo, základ polévek, omáček či pomazánek nebo jako alternativa soli v běžném vaření. Nejen na našem webu najdete celou řadu inspirativních receptů a způsobů využití.

Tradičně se miso pasty rozlišují dle délky fermentace a použitých surovin.

- Shiro miso** je světlá krátce (2-3 měsíce) fermentovaná miso pasta typicky jemnější a sladší chuti. Základem je standardně bílá leštěná rýže, ale v naší produkci najdete i varianty z pohanky, jáhel či špaldy.
- Genmai miso** je označení pro miso z celozrnné rýže, která stojí za jeho hnědou barvou. Tato misa zraje obvykle kolem půl roku a jsou bohatá na chuť. My je nabízíme hrubě mletá.
- Aka miso** zraje minimálně jeden rok, bývá intenzivnější chuti a má typický načervenalý odstín. V Japonsku patří mezi nejoblíbenější misa.
- Mugi miso** označuje miso pasty, jejichž základem je místo rýže ječmen. Zraje půl roku až rok a také se řadí k druhům s výraznou chutí.
- Hatcho miso** bývá úplně černé, velmi intenzivní, výrazné chuti a zraje 2-3 roky. V jeho složení nenajdete žádnou obilovinu, kultura koji se v tomto případě pěstuje přímo na fermentované sóje.

PRODUKT	SUROVINY	BIO	VEGAN	KOSHER	BEZ LEPKU	BEZ ALERGENŮ	BEZ ALKOHOLU	FERMENTOVÁNO ZASTUDENA
shiro miso hrachové	kulatozrná rýže, hrách	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
shiro miso sójové	kulatozrná rýže, sója	✓	✓	✓	✓	sója	✓	✓
shiro miso cizrnové	kulatozrná rýže, cizrna	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
shiro miso jáhlové	jáhly, hrách	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
shiro miso čočkové	kulatozrná rýže, červená čočka	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
shiro miso pohankové	pohanka, hrách	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
genmai miso hrachové	celozrná rýže, hrách	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
genmai miso sójové	celozrná rýže, sója	✓	✓	✓	✓	sója	✓	✓
aka miso hrachové	kulatozrná rýže, hrách	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
aka miso sójové	kulatozrná rýže, sója	✓	✓	✓	✓	sója	✓	✓
mugi miso hrachové	ječmen, hrách	✓	✓	✓	✗	ječmen	✓	✓
mugi miso sójové	ječmen, sója	✓	✓	✓	✗	ječmen sója	✓	✓
karamelové miso	kulatozrná rýže, cizrna, karamel	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Vedle těchto standardně vyráběných miso past připravujeme (zejména pro HORECA segment) i speciální druhy misa, např. lískooříškové, makové, mandlové, vanilkové, růžové, levandulové, kakaové a mnoho dalších. Pro bližší informace nás neváhejte kontaktovat.