kojibakers®
alchymie chuti

TAMARI & SHOYU



Tamari je druh bezlepkové sójové omáčky, která vzniká jako vedlejší produkt během fermentace misa a v tradiční výrobě je z něj lisována. My tamari v našem misu necháváme a vyrábíme ji pomocí vlastní receptury jako primární produkt.

V našem portfoliu naleznete také zcela unikátní varianty **shiro tamari** – světlou verzi tamari omáček, které jsou určené pro použití v situacích, kde není žádoucí vliv na barvu marinovaných surovin nebo dochucovaného pokrmu. Typickým příkladem je bílé rybí maso nebo světlé polévky.

Oproti tamari, jejímž základem je fermentovaná rýže, je **shoyu** tradiční asijská amino-omáčka založená na fermentované pšenici. Ta dává tomuto produktu výrazně odlišný a hluboký chuťový profil.

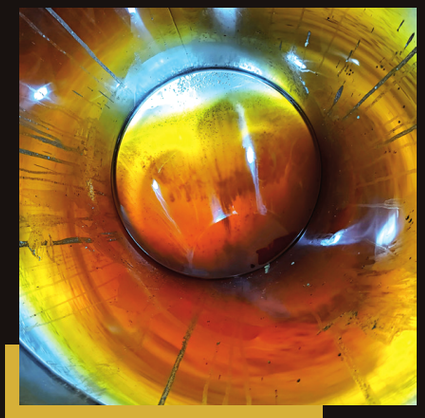
Typickou luštěninou používanou při výrobě obou typů omáček je sója. A protože ji v našich recepturách nahrazujeme i dalšími nealergenními alternativami, vznikají u nás naprosto unikátní „sójovky“ bez sóji vhodné pro všechny, kdo sóju z jakéhokoliv důvodu konzumovat nemohou nebo pro příznivce lokálních evropských surovin.

kojibakers®
alchymie chuti

PŘEHLED PRODUKTŮ A SPECIFIKACE

PRODUKT	SUROVINY	BIO	VEGAN	KOSHER	BEZ LEPKU	BEZ ALERGENŮ	BEZ ALKOHOLU	FERMENTOVÁNO ZASTUDENA
tamari hrachová	rýže, hrách	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
tamari pohanková	pohanka, hrách	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
tamari cizrnová	rýže, cizrna	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
tamari ječná	ječmen, hrách	✓	✓	✓	✗	ječmen	✓	✓
tamari sójová	rýže, sója	✓	✓	✓	✓	sója	✓	✓
shiro tamari hrachová	rýže, hrách	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
shiro tamari pohanková	pohanka, hrách	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
shiro tamari sójová	rýže, sója	✓	✓	✓	✓	sója	✓	✓
shoyu hrachová	červená pšenice, hrách	✓	✓	✓	✓	pšenice*	✓	✓
shoyu sójová	červená pšenice, sója	✓	✓	✓	✓	pšenice*, sója	✓	✓

* laboratorní rozbory potvrzují nepřítomnost lepku ve fermentovaném produktu obsahujícím pšenici.





kojibakers s.r.o.
Otročiněves 69, 267 03, Czech Republic
+420 602 105 150 info@kojibakers.cz www.kojibakers.cz