

TAMARI



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.

A protože sóju nahrazujeme nealergenními surovinami vznikají u nás naprosto unikátní „sójovky“ bez sóji vhodné pro všechny, kdo sóju z jakéhokoliv důvodu konzumovat nemohou nebo pro příznivce lokálních evropských surovin.

Typické použití je stejné jako u sójových omáček, tj. pro dochucení všech možných jídel a pokrmů.

PRODUKT	SUROVINY	BIO	VEGAN	KOSHER	BEZ LEPKU	BEZ ALERGENŮ	BEZ ALKOHOLU	FERMENTOVÁNO ZASTUDENA
tamari hrachová	rýže, hrách	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
tamari pohanková	pohanka, hrách	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Vedle těchto standardně vyráběných druhů tamari pracujeme i s dalšími surovinami jako ječmenem, cizrnou či celozrnnou rýží. Tyto varianty jsou dostupné zatím jen na objednávku, typicky pro HORECA segment.

