



MISO

BY KOJIBAKERS

MISO PASTU

V České republice vyrábíme
Z italské rýže a bio sóji
Rukama v hrncích na plotně
Vlastní Komekoji používáme
Za studena v sudech kvasíme
Chemikálie nepřidáváme
Ve vodě máčíme
V páře paříme
Koji pěstujeme
Mlýnkem meleme
Solí solíme
V sudech kvasíme
Týdny kvasíme
Znovu meleme
Tamari neodebíráme
Do skla plníme

KONTAKTY

info@kojibakers.cz
instagram.com/kojibakers
kojibakers.cz

CO JE MISO?

Je spontánně fermentovaná směs luštěnin, enzymatické rýže zvané Komekoji, vody a soli.

JAK SE POUŽÍVÁ MISO?

Polévkovou lžící miso pasty rozmíchejte v odstáté nevroucí vodě nebo zeleninovém vývaru. Tím vytvoříte výživný polévkový základ výrazné umami chuti s obsahem užitečných enzymů z komekoji.

ČÍM SE LIŠÍ NAŠE MISO?

Nepřijelo k nám přes půl světa z Japonska. Díky tomu šetříme svět kolem nás.

Nelisujeme z něj Tamari omáčku. Díky tomu je naše miso řidší, lehce se rozpouští a dodává intenzivní živou chuť.