

Die Kreation eines original japanischen Geschmacks

日本の味

NIHON SHOKKEN

ジャパニーズドレッシング Japanese Dressing wasabi & yuzu

Japanisches Dressing 1L

Enthält natürlich hergestellte Sojasoße und ...



Wasabi (japanischer Meerrettich) ist sehr scharf und wird zum Würzen von Gerichten verwendet.
香りの良い、辛味がきいた本わさび。



Yuzu ist eine japanische Zitrusfrucht, die über ein einzigartiges, fein säuerliches Aroma verfügt. Es handelt sich dabei auch in Japan um eine sehr seltene und hochwertige Frucht. Japanでも希少価値の高いゆずジュースをブレンド。



Senfkörner passen gut zu Fleisch und Meeresfrüchten.
粒マスタードで肉・魚料理にアクセントを。

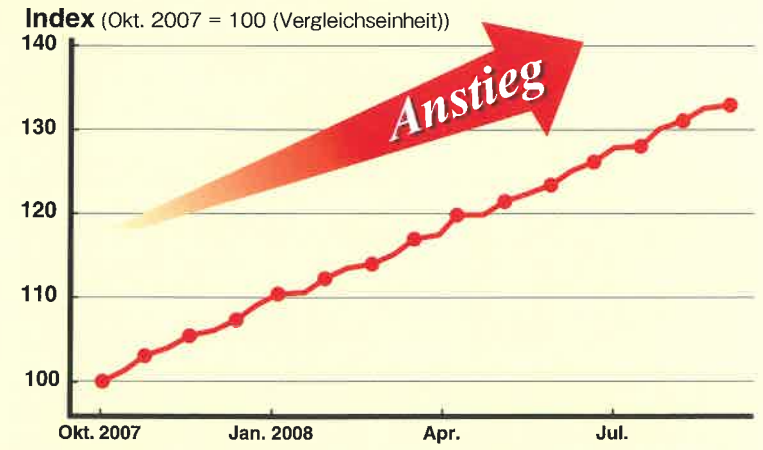


Verwendung eines Reisessigs mit abgerundetem säuerlichem Aroma.
まろやかな酸味と甘味を持つ米酢を使用。



Riesenerfolg!

Umsatzindex für unser Japanisches Dressing in der EU.



Unsere langjährigen Erfahrungen im Anmischen ermöglichen es uns, trotz der vielfältigen im Japanischen Dressing enthaltenen Zutaten eine gleichbleibende Qualität zu garantieren. 私たちが誇る高度なブレンド技術と生産体制で、いつご購入いただいても均一な味をお約束します。

- Flasche : 1L
- Karton : 12 × 1L
- Haltbarkeit : 12 Monate



Verwendung von Japanischem Dressing und Tempura Teigmischung
Garnelen Tempura mit Japanischem Dressing
えびの天ぷら ~ジャパニーズドレッシングをつけて~

Ein universales Dressing

Dieses Japanische Dressing vereint pikante, süsse und saure Aromen zu einer erlesenen und erfrischenden Harmonie. Das vielfältig einsetzbare Dressing eignet sich nicht nur für Salate, sondern auch als Soße für Fisch, Meeresfrüchte, sowie Steaks. Des Weiteren ist das Dressing als Dip Soße für Tempura und Dim Sum sehr zu empfehlen.

ジャパニーズドレッシングは日本の味が絶妙なバランスでミックスされたオールマイティーなドレッシングです。通常のサラダは勿論の事、お刺身やステーキ用のソース、天ぷらや点心のディップソースとしてもご使用いただけます。



Scharf angebratener Thunfisch japanischer Art
まぐろのたたきサラダ



Japanischer Seegrassalat
海藻サラダ

TEMPURA BATTER MIX "SUPER CRISPY" 1,5kg
TEMPURA TEIGMISCHUNG "SUPER KNUSPRIG" 1,5kg (天ぷら粉スーパークリスピー 1,5kg)
Diese Tempura Teigmischung bleibt sehr lange knusprig und nimmt wenig Fett auf.
油切れが良く、サクサク感が持続する機能性に優れた天ぷら粉です。

- Beutel : 1,5kg
- Karton : 10 × 1,5kg
- Haltbarkeit : 12 Monate

DRIED SEAWEED MIX 100g
Getrocknete Seegrasmischung 100g (海藻ミックス 100g)
Sechs verschiedene Sorten Seegrass sind in einem Beutel enthalten. Weichen Sie das Seegrass fünf bis sieben Minuten im kalten Wasser ein. Dabei nimmt das Volumen um die sieben- bis zehnfache Menge zu. Besonders gut als Dekoration und für Salate mit Dressing geeignet.
色とりどりの6種類の海藻をミックスしています。5~7分間、水に浸すだけで7~10倍に戻ります。サラダや飾り付けにご使用いただけます。

- Beutel : 100g
- Karton : 2 × 10 × 100g
- Haltbarkeit : 12 Monate