

Mirin Mikawa Original

Ein hochwertiger Mirin aus Mikawa, der mit feiner Balance aus Süße und Würze japanische Gerichte perfekt abrundet. Mirin ist ein süßer japanischer Reiswein, der in der Küche vielseitig für Saucen, Dressings und Marinaden verwendet wird.

Herstellung

Langsame Fermentation mit Reis-Koji für natürliche Tiefe und feine Süße.

Geschmacksprofil

Noten von Honig, Malz und einem Hauch von Karamell. Geschmeidig, mit dezenter Fruchtsäure.

Verwendung

Ideal für Teriyaki-Saucen, Marinaden und als Abrundung für Dashi-Brühen. Auch als Likör und zu Süßspeisen zu genießen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Herkunft	Japan
Passt zu	Teriyaki-Saucen, Marinaden, Dashi-Brühen
Region	Aichi
Enthält Alkohol	Ja

Zutaten

Süßreis, Koji-Reis, Shochu

Inverkehrbringer

Ueno Gourmet GmbH
Bahnhofstraße 7a 65197 Kronberg