

# SALSA DI SOIA

Shoyu



Salsa di soia "Shoyu", la ricetta tradizionale.

Si prepara con chicchi di grano tostati, semi di soia gialla, acqua e sale. La salsa viene lasciata fermentare in botti di legno per almeno un anno. La nostra ricetta ha un contenuto ridotto di sale.

## Ingredienti

Grano\*, semi di soia\*, acqua, sale.\*Biologico

## Come si usa?

La salsa di soia Shoyu può essere utilizzata sia per cucinare che per condire. Perfetta per piatti di ispirazione orientale, come riso fritto, ramen e, ovviamente, il sushi.

## In cucina:



La salsa di soia si abbina perfettamente al **sushi** (ovviamente). Nella foto, le deliziose palline di sushi al tonno preparate dalla nostra Ambassador Giulia.

## Origine

Le origini dello Shoyu sono molto antiche. I primi documenti in Cina che riportano l'uso e la preparazione della salsa di soia risalgono al 500 a.C.!

## Nutrizione

È ricca di antiossidanti e favorisce la digestione; inoltre, ha zero grassi, ma è ricca di sodio.