

SALSA DI SOIA GLUTENFREE

Tamari



Salsa di soia "Tamari", la ricetta senza glutine.

La tamari è la versione senza glutine della salsa di soia tradizionale, in quanto non contiene grano nella sua ricetta. Viene prodotta solo con soia gialla, acqua e sale. La salsa viene lasciata fermentare in botti di legno per almeno un anno.

Ingredienti

Semi di soia gialla*, acqua, sale.*Biologico

Come si usa?

La salsa di soia Tamari 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:



È il condimento perfetto per sushi e **poke bowls**, come quella vegana della foto realizzata dalla nostra fantastica creator Anna.

Curiosità

La Tamari è tipica del Giappone. Viene prodotta principalmente nella regione di Chubu, dove è chiamata anche "miso-tamari".

Gusto & colore

Rispetto alla Shoyu tradizionale, la Tamari ha un sapore più forte e un colore più scuro.