

Yamaowasabi (Sauce soja)

Le premier raifort râpé frais au Japon

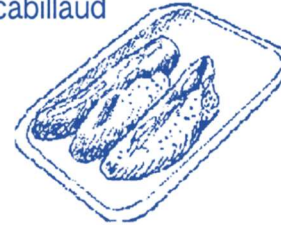
Suggestions pour la dégustation

Seiyou Wasabi (Japanese)
Horseradish (English)
Raifort (French)
Yama Wasabi (Hokkaido)

Accompagnement avec sashimi

Avec du bœuf roti

Melanger avec des œufs de cabillaud



Avec des huîtres fraîches

Avec du tofu frais

Avec du riz



Yama Wasabi Saveur Sauce Soja sur du riz avec du beurre
Yama Wasabi Saveur Sauce Soja avec des algues Nori
Yama Wasabi Saveur Sauce Soja avec de la poudre de bonite séchée

*Unité recommandée pour la dégustation 1-2 petites cuillères

Peut être mélangé avec d'autres condiments pour créer votre propre assaisonnement

*Le goût unique se dissipe après une cuisson prolongée

Yamaowasabi (Miso)

Le premier raifort râpé frais au Japon

Suggestions pour la dégustation

Seiyou Wasabi (Japanese)
Horseradish (English)
Raifort (French)
Yama Wasabi (Hokkaido)

Avec du camembert

Avec du bœuf roti

Avec de l'aubergine frite



Avec des crudites

Avec du surimi "Kamaboko"

Avec du riz



Yama Wasabi Saveur Sauce Soja sur du riz avec du beurre
Yama Wasabi Saveur Sauce Soja avec des algues Nori
Yama Wasabi Saveur Sauce Soja avec de la poudre de bonite séchée

*Unité recommandée pour la dégustation 1-2 petites cuillères

Peut être mélangé avec d'autres condiments pour créer votre propre assaisonnement

*Le goût unique se dissipe après une cuisson prolongée