



SHINKO NOIR 20CL – SAUCE SOJA DU CHÂTEAU COUTET

PRODUIT

Les étoilés de Bruxelles en sont déjà fans !

Réalisée avec la recette ancestrale japonaise, soit 50% de baies de soja et 50% de blé torréfié. Une fermentation de 18 mois en foudre. Le choix délibéré de filtrer cette sauce soja noire, en alternative à la pasteurisation, permet la conservation intégrale des caractéristiques gustatives et olfactives qu'elle déploie. Elle permet d'illustrer précisément la saveur **UMAMI**.

Sauce soja Shinko noire **artisanale**, élaborée dans le Grand **Saint-Émilionnais** et dans le respect strict des **traditions japonaises**. Issue d'une **collaboration** entre **Toshiro Shinko**, le fondateur de Yuasa Soy Sauce, dans la province de Wakayama au Japon, et **Adrien David Beaulieu** du **Château Coutet Grand Cru** à Saint-Émilion, ainsi que **Madina Querre, anthropologue sociale**, cette alliance transcende les frontières culturelles et culinaires.

Le choix délibéré de filtrer cette sauce soja noire, en alternative à la pasteurisation, permet la conservation intégrale des caractéristiques gustatives et olfactives qu'elle déploie. Elle permet d'illustrer précisément la saveur **UMAMI**.



IDENTITÉ

Potentiel de garde

à boire