



SHINKO NOIR 20CL – SAUCE SOJA DU CHÂTEAU COUTET

PRODUIT

Brusselse sterrenchefs zijn al fan!

Gemaakt volgens het eeuwenoude Japanse recept, 50% sojabonen en 50% geroosterde tarwe. 18 maanden gefermenteerd in vaten. De bewuste keuze om deze donkere sojasaus te filteren, als alternatief voor pasteurisatie, zorgt ervoor dat de smaak en het aroma volledig behouden blijven. Het illustreert precies de **UMAMI**-smaak.

Shinko **artisanale** donkere sojasaus, gemaakt in de Grand**Saint-Emilion** regio en in strikte overeenstemming met de **Japanse tradities**. Deze alliantie, het resultaat van een samenwerking tussen Toshio Shinko, de oprichter van Yuasa Sojasaus in de Japanse provincie Wakayama, en Adrien David Beaulieu van Château Coutet Grand Cru in Saint-Émilion, en Madina Querre, een sociaal antropoloog, overstijgt culturele en culinaire grenzen. De bewuste keuze om deze donkere sojasaus te filteren als alternatief voor pasteurisatie, zorgt ervoor dat de smaak en geurkenmerken volledig behouden blijven. Het illustreert de UMAMI-smaak perfect.



IDENTITÉ

Potentiel de garde

à boire