



SHINKO BLANCHE 20CL – SAUCE SOJA DU CHÂTEAU COUTET

PRODUIT

De Brusselse Michelin-sterrenchefs zijn al fan!

Witte sojasaus met florale tonen die sterk verschillen van traditionele sojasaus. Deze saus wordt gefilterd om de volle smaak te behouden. Hij combineert perfect met westerse gerechten, rauwe of gekookte groenten en stimuleert je creatieve talenten.

Ambachtelijke sojasaus, ontwikkeld in de regio Groot-Saint-Émilion, strikt volgens Japanse tradities. Het resultaat van een samenwerking tussen Toshiro Shinko, de oprichter van Yuasa Sojasaus, en Adrien David Beaulieu van Château Coutet Grand Cru in Saint-Émilion.

Smaaknotities:

Geur: Hoge tonen van brooddeeg, vergezeld van smaken van gekookte sojabonen en hummus. Smaak: Intense zoete tonen van sake, brooddeeg en cashewnoten, ondersteund door geconcentreerde umami en een flinke zoutheid, wat leidt tot een vrij geroosterde afdronk.



IDENTITÉ

Potentiel de garde

à boire