

Miso Erklärung

Was	Alter	Geschmack	Verwendung	Zusammensetzung
Erbsen	Mind. 6 Monate	Süsse und Säure sind ausgewogen, schöne Umami-Note	Überall wo man Salz oder Bouillon verwenden würde	Erbsen 47.5% Gerste 47.5% Salz 5%
Borlotti Bohne	Mind. 15 Monate	Erdiges tiefes Aroma, langanhaltendes Umami	Speziell gut für Suppen, wo der volle Geschmack zur Wirkung kommt	Borlotti 47% Gerste 47% Salz 5%
Linsen	Mind. 8 Monate	Sehr schöne, leichte Säure, die beim Erhitzen aber verloren geht.	Sehr gut für Salat und kalte Saucen	Linsen 47.5% Gerste 47.5% Salz 5 %
Erbsen Alt	Mind. 12 Monate	Süsse und Säure sind noch leicht vorhanden. Grosse Umami-Bombe	Für alles zu gebrauchen	Erbsen 45% Gerste 45% Salz 10%
Auskernbohne	Mind. 12 Monate	Erdiges tiefes Aroma, langanhaltendes Umami, Oliven Note	Überall wo man Salz oder Bouillon verwenden würde	Auskern 47.5% Gerste 47.5% Salz 5%
Pilz	Mind. 6 Monate	Feine nicht zu starke Paste, schön ausgewogen	Überall wo man Salz oder Bouillon verwenden würde. Nicht sehr aufdringlich	Erbsen 32% Pilzresten 32% Gerste 32% Salz 6%
1111 Tage Miso	1111 Tage ca. 3 Jahre	Sehr kräftige Umamibombe	Sehr kräftig braucht wenig	Gluten frei Ackerbohnen 90% Salz 10%
Kürbiskern	Mind. 1 Monat	Restprodukt aus der Kürbiskernöl Produktion Röstaromen und Säure	passt zu Kürbissuppe und als Aroma für Dressings	Kürbiskernmehl 58% Gerste 38% Salz 4%
Sonnenblumen	Mind. 6 Monate	Restprodukt aus der Sonnenblumenöl Produktion, Runder nussiger Geschmack	Für alles zu gebrauchen	Sonnenblumenmehl 58% Gerste 38% Salz 4%
Mandeln / Macadamia	Mind. 6 Monate	Restprodukt aus der Oel Produktion, Klares Nuss Aroma	Sehr gut zum backen	Mandeln/Macadaia 58% Gerste 38% 4% Salz