

Saitaku sushi nori 14 g



Stekt sjøtang av høy kvalitet, mørk i fargen og fyldig på smak.

Saitaku betyr "godt utvalg" på japansk, og dette er en serie med produkter av høy kvalitet som skal inspirere forbrukere i vesten til å lage mer japansk mat hjemme. Produktene fra Saitaku er laget etter autentiske oppskrifter og kommer med veldig klare instruksjoner som viser hvordan man kan bruke dem hjemme. En av de viktigste ingredienser i sushi er tang, og Nori er en type som tradisjonelt dyrkes i havet rundt lange tau. I desember høster man en mørk tang rik på smak og næringsstoffer, når den vokser ut igjen er den lysere og ikke så smakfull. Vår tang er ristet og klar til bruk.

Saitaku nori tang brukes til å rulle ris, fisk, skalldyr og grønnsaker sammen til maki, som betyr rull på japansk. Den kan også benyttes som garnityr til supper og nudel retter.

Nori tang deles inn i forskjellige kvaliteter og det meste som selges i supermarkeder i dag er klassifisert som grad C. Vår tang er grad B, fra den første innhøstingen, og er derfor mørkere i fargen og fyldigere i smaken. Det er denne tangen som blir foretrukket av profesjonelle sushikokker.