

Saitaku tempuramix 150 g



Brukes for å lage tempuradeig, for fritering av både fisk og grønnsaker.

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.

Tempuramixen brukes for å lage tempurarøre som brukes til fritering av både fisk og grønnsaker. Bare tilsett vann, dypp f.eks. scampi i deigen, og fritér i olje.



Varenr.	800510-fpak
EPD nr.	2193027
Antall i Dpak	12