



-  **Typ:** Andere
-  **Land:** Frankreich
-  **Genussreife:** Jetzt - 2027

Soja Sauce Blanche Shinko

Shinko
20cl (12er-Karton)

Degustationsnotiz

Haltbarkeitsdatum: 11/2028

Die Shinko Blanche ist eine weisse Sojasauce nach dem Vorbild der japanischen Shori. Eine seltene Variante, die besonders in der Region Kansai verwendet wird. Sie enthält überwiegend Weizen, nur 10% Sojabohnen. Nach der traditionellen Fermentation durch den Koji-Pilz, durchläuft sie eine 7-monatige Mazeration mit manuellem Unterstossen in den ersten drei Monaten. Geschmacklich unterscheidet sie sich stark von einer klassischen Sojasauce und ist nicht der typische Partner zu Sushi, sondern eher ein grossartiges Würzmittel in verschiedenen Gerichten. Quasi pures, flüssiges Umami! In der Nase schon extrem spannend und komplex. Erinnert an helle Misopaste, zeigt aber auch Noten von geräuchertem Speck, Cashew, Brotteig und sogar zart florale Akzente. Im Mund dann deutlich salzig, aber mit sehr feiner, an Sake erinnernder Süsse, leicht nussig-rauchigen Noten und vor allem wieder viel Umami. Shinko Blanche kann insbesondere vegetarischen Gerichten einen wahren Umami-Boost verleihen und passt ausserdem besonders gut zu europäischer Küche. Grandios um zum Beispiel eine Hollandaise, Kartoffelsuppe oder Selleriepüree damit zu verfeinern. Die etwas andere Sojasauce – eine wirklich beeindruckende Entdeckung! Geöffnet bitte im Kühlschrank aufbewahren. (hl)