

TAMARI

Le **tamari** est une sauce soja au goût plus concentré à la saveur "umami" caractéristique. Notre tamari est produit au Japon par une entreprise familiale active depuis 9 générations, selon un procédé ancestral de fermentation de fèves de soja. Il est naturellement sans gluten.



PRODUCTION

Les grains de soja biologiques entiers sont soigneusement sélectionnés, trempés et cuits à la vapeur avant d'être mélangés avec des levures de koji. A température et humidité adéquate, le koji se développe en 3 jours. Ensuite, les grains de soja fermentés sont mélangés avec de l'eau filtrée et du sel de mer fin. Cette préparation est alors stockée dans des fûts de cèdres anciens couverts de jutes et de pierres. C'est là que commence la fermentation passive pendant plusieurs mois, sous l'oeil averti du maître de fermentation, procurant la saveur forte et savoureuse au tamari.

Notre tamari est produit sur la péninsule de **Chita** au Japon



PRESSAGE

Après cette longue fermentation, il faut presser le tamari grâce à un procédé manuel. Le tamari est transféré pour être emballé dans des couches de tissus de 1 cm. Les couches sont empilées jusqu'à atteindre 100 couches. Cette tour est ensuite pressée lentement pendant 2 jours. Le liquide est alors capté dans des fûts. Ce procédé est répété 3 fois jusqu'à extraction de la dernière goutte de tamari.

Le tamari fonctionne très bien pour :

- Accompagner des sushis
- Mariner de la viande, du poisson ou du tofu
- Aromatiser les soupes et les sauces
- Assaisonner les nouilles

Le processus de fermentation du tamari dure 18 mois

Disponible en 250 ml, 500 ml, 1 L, 5 L et 10 L

