

# SHOYU

Le **shoyu** est une sauce soja japonaise douce. C'est l'un des assaisonnement les plus anciens et le plus utilisés au Japon. Notre shoyu est produit au Japon par une entreprise familiale selon un procédé ancestral. Il est produit à base de graines de soja et de blé entières qui donnent de très bons résultats et la bonne structure pour la sauce.

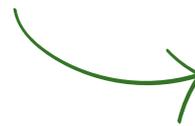


## PRODUCTION

Les graines de soja biologiques entières sont récoltées puis cuites à la vapeur et mélangées avec du blé biologique et des levures de koji puis placées en salle de fermentation.

Le koji se développe de manière exponentielle en trois jours. Après cela, de l'eau filtrée et du sel de mer sont ajoutés au mélange avant d'être transféré dans des fûts de cèdre anciens de plus de 100 ans.

Notre shoyu est produit sur l'île de **Shodo** au Japon



## PRESSAGE

Une fermentation de 18 mois commence, pendant laquelle de la musique est diffusée. Les vibrations de celle-ci aurait une influence positive sur la fermentation et la qualité du shoyu. Après la fermentation, la pâte de shoyu fermentée non-raffinée est pressée lentement et soigneusement durant une semaine grâce à un procédé manuel. Le liquide est alors capté dans des fûts.

**Le shoyu 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
- Assaisonner les plats de légumes et riz



**Le shoyu contient les 5 saveurs: sucré, salé, aigre, amer et umami.**

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