

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'œil 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

origami
by Vajra

TAMARI

Tamari is een meer geconcentreerde sojasaus met een kenmerkende umami-smaak. Onze tamari wordt geproduceerd in Japan door een familiebedrijf dat al 9 generaties lang bestaat, waarbij gebruik wordt gemaakt van een eeuwenoud fermentatieproces van sojabonen. Het is van nature glutenvrij.



PRODUCTIE

Hele biologische sojabonen worden zorgvuldig geselecteerd, geweekt en gestoomd voordat ze worden gemengd met koji-gist. Bij de juiste temperatuur en vochtigheid ontwikkelt koji zich in 3 dagen. Vervolgens worden de gefermenteerde sojabonen gemengd met gefilterd water en fijn zeezout. Deze bereiding wordt vervolgens bewaard in oude cederhouten vaten, bedekt met jute en stenen. Hier begint de passieve fermentatie die enkele maanden duurt, onder het waakzame oog van de fermentatiemeester. Hierdoor krijgt de tamari zijn sterke en hartige smaak.



**Het
fermentatieproces
van tamari duurt
18 maanden**

Verkrijgbaar in 250 ml,
500 ml, 1 L, 5 L en 10 L



Onze tamari wordt geproduceerd op het schiereiland Chita in Japan



PERSING

Na deze lange fermentatie moet de tamari handmatig worden geperst. De tamari wordt overgebracht en in lagen stof van 1 cm gewikkeld. De lagen worden gestapeld tot er 100 lagen zijn. Vervolgens wordt deze toren 2 dagen lang langzaam geperst. De vloeistof wordt vervolgens in vaten verzameld. Dit proces wordt 3 keer herhaald totdat de laatste druppel tamari is verwijderd.

Tamari werkt geweldig als:

- Dipsaus voor sushi
- Basis voor marinades van vlees, vis of tofu
- Smaakmaker voor soepen en sauzen
- Basis voor noedels op smaak te brengen