

TERIYAKI

La sauce **teriyaki** est une sauce soja traditionnelle épicée. Cette sauce d'assaisonnement particulière est naturellement fermentée dans des fûts de cèdre pendant six mois. On l'utilise en fin de cuisson, à froid, ou en marinade pour donner du goût à la viande, aux légumes ou à des protéines végétales comme le tofu, le seitan ou le tempeh.



PRÉPARATION

Le teriyaki est une sauce soja fermentée à laquelle on ajoute du blé, du sirop de riz, du vinaigre de vin blanc et des épices. Sans ajout de sucres raffinés. Il est produit en Angleterre selon une méthode traditionnelle.

Les graines de soja de notre teriyaki proviennent **d'Angleterre**.



La sauce teriyaki a
une saveur unique
et authentique

Disponible en 250 ml
et 500 ml

Le teriyaki fonctionne très bien pour :

- Aromatiser les plats en wok
- Mariner de la viande, du poisson ou du tofu
- Assaisonner les nouilles et les légumes

TERIYAKI

Teriyakisaus is een traditionele pittige sojasaus. Deze speciale kruidensaus wordt gedurende zes maanden op natuurlijke wijze gefermenteerd in cederhouten vaten. Het wordt aan het einde van het koken gebruikt, koud of in een marinade om smaak toe te voegen aan vlees, groenten of plantaardige eiwitten zoals tofu, seitan of tempeh.



VOORBEREIDING

Teriyaki is een gefermenteerde sojasaus waaraan tarwe, rijststroop, witte wijnazijn en kruiden worden toegevoegd. Geen toegevoegde geraffineerde suikers. Het wordt in Engeland op traditionele wijze geproduceerd.

De sojabonen in onze teriyaki komen uit Engeland.



Teriyakisaus heeft een unieke en authentieke smaak

Verkrijgbaar in 250 ml en 500 ml

Teriyaki is ideaal voor:

- Wokgerechten op smaak brengen
- Als marinade voor vlees, vis of tofu
- Woknoedels en groenten op smaak te brengen