

MIRIN

Le mirin ou sake doux est un condiment indispensable de la cuisine japonaise. Il s'agit d'un vin de cuisine naturellement doux qui affine à merveille le goût de toutes sortes de plats grâce à son goût rond et doux et légèrement umami. Un mirin qualitatif a un degré d'alcool de 14°.



PRÉPARATION

Pour obtenir le mirin, le riz brun doux est soigneusement cuit à la vapeur puis mélangé avec du ferment koji (le même ferment que pour le miso de riz). Ensuite, du sake distillé est ajouté, ce qui donne un élan à la fermentation libérant ainsi des sucres et acides aminés. Cela procure la couleur légèrement brûnatre et le goût doux.

Notre mirin provient de la préfecture Aichi au Japon



PRESSAGE

Après 60 à 90 jours de fermentation, le mirin est pressé à la main, avant mûrir jusqu'à maturité pendant 6 à 12 mois jusqu'à l'obtention du degré d'alcool souhaité (14°).

Le mirin est idéal pour:

- Accompagner des plats mijotés et des légumes
- Mariner de la viande, du poisson ou du tofu
- réhausser des sauces et vinaigrettes



Le mirin est un incontournable de la cuisine japonaise

Disponible en 250 ml
et 2 L

MIRIN

Mirin of zoete sake is een essentieel smaakmaker in de Japanse keuken. Het is een van nature zoete kookwijn die door de ronde, zoete en licht umami-achtige smaak de smaak van allerlei gerechten heerlijk verfijnt. Een mirin van goede kwaliteit heeft een alcoholpercentage van 14°.



PRODUCTIE

Om mirin te maken wordt zoete bruine rijst gestoomd en vervolgens gemengd met de koji-cultuur (dezelfde cultuur die wordt gebruikt om rijstmiso te maken). Vervolgens wordt er gedestilleerde sake aan toegevoegd, waardoor het fermentatieproces op gang komt en suikers en aminozuren vrijkomen. Dit geeft de lichtbruine kleur en milde smaak.

Onze mirin komt uit de prefectuur Aichi in Japan



PERSING

Na 60 tot 90 dagen fermentatie wordt de mirin met de hand geperst, waarna het 6 tot 12 maanden rijpt tot het gewenste alcoholpercentage (14°) is bereikt.

Mirin is ideaal als:

- smaakmaker voor stoofschotels en groenten
- basis voor marinades van vlees, vis of tofu
- basis in sauzen en dressings



Mirin is een
hoofdbestanddeel
van de Japanse
keuken

Verkrijgbaar in 250 ml
en 2 L