

# GENMAI SU

Le **genmai su** est un vinaigre de riz brun avec un goût frais et délicieux, légèrement doux et sans la forte acidité souvent présente dans les autres vinaigres. Il s'associe parfaitement avec les céréales, poissons et légumes, ou lors de la cuisson de riz pour sushis.



## PRÉPARATION

Le genmai su est élaboré grâce à une fermentation alcoolique de riz brun japonais dans des pots en argile enterrés. La qualité du riz, la durée de fermentation ainsi que le savoir-faire d'un producteur familial actif depuis 3 générations, est ce qui distingue la qualité de notre vinaigre de riz brun.

Notre vinaigre de riz Genmai Su est produit à **Kyushu** dans le sud du Japon



Le genmai su ne contient pas de sucres ajoutés, contrairement aux vinaigres à sushis classiques.

Disponible en 250 ml  
et 2 L

Le genmai su fonctionne très bien pour :

- Accompagner des céréales, du poisson ou des légumes
- La cuisson de riz à sushis
- Réhausser le goût de sauces ou plats

# GENMAI SU

Genmai su is een bruine rijstazijn met een frisse, heerlijke smaak, lichtzoet en zonder de sterke zuurgraad die andere azijnen vaak hebben. Het past uitstekend bij granen, vis, groenten of bij het koken van sushirijst.



## PRODUCTIEPROCES

Genmai su wordt gemaakt door Japanse bruine rijst te fermenteren in begraven kleipotten. De kwaliteit van de rijst, de lange fermentatie en de knowhow van een familiebedrijf dat al 3 generaties lang actief is, zijn bepalend voor de kwaliteit van onze bruine rijstazijn.

Onze Genmai Su rijstazijn wordt geproduceerd in Kyushu in het zuiden van Japan



Genmai su bevat geen toegevoegde suikers, in tegenstelling tot klassieke sushi-azijn.

Verkrijgbaar in 250 ml  
en 2 L

Genmai su werkt past perfect:

- in combinatie met granen, vis of groenten
- bij het koken van sushirijst
- om de smaak van sauzen of gerechten verbeteren