

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

SHOYU

Shoyu is een zoete Japanse sojasaus. Het is een van de oudste en meest gebruikte smaakmakers in Japan. Onze shoyu wordt in Japan geproduceerd door een familiebedrijf volgens een eeuwenoud proces. Het wordt gemaakt van hele sojabonen en tarwe, wat zeer goede resultaten geeft en de juiste structuur voor de saus.



PRODUCTIE

Hele biologische sojabonen worden geoogst, gestoomd, gemengd met biologische tarwe en koji-gist en in een fermentatieruimte geplaatst.

Koji groeit exponentieel binnen drie dagen. Dan worden gefilterd water en zeezout aan het mengsel toegevoegd. Hierna wordt het geheel overgebracht naar antieke cederhouten vaten die meer dan 100 jaar oud zijn.

Onze shoyu wordt geproduceerd op het eiland Shodo in Japan



PERSING

Er begint een fermentatie van 18 maanden, tijdens welke muziek wordt gespeeld. De trillingen hiervan zouden een positieve invloed hebben op de fermentatie en de kwaliteit van de shoyu. Na de fermentatie wordt de ongeraffineerde, gefermenteerde shoyupasta een week lang langzaam en zorgvuldig handmatig geperst. De vloeistof wordt vervolgens in vaten verzameld.

Shoyu werkt zeer goed:

- als dipsaus voor sushi
- als marinade voor vlees, vis of tofu
- als smaakmaker voor soepen en sauzen
- om noedels op smaak te brengen
- bij seizoensgroenten en rijstgerechten



Shoyu bevat de 5 smaken: zoet, zout, zuur, bitter en umami.

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