

SEMPER VIVUM

CONSIGLI E UTILIZZO DEI PRODOTTI



I nostri fermenti sono vivi, ricchi di probiotici ed enzimi, ci permettiamo quindi di darvi un paio di consigli per un utilizzo ottimale e per mantenere le loro proprietà.

VERDURE FERMENTATE

Ottime in insalata, per arricchire panini, come contorno oppure per aperitivi e grigliate. Possono essere d'aiuto per favorire la digestione dei pasti pesanti (es: Raclette, Bourguignonne,..). Nonostante molte persone conoscano i crauti caldi, noi consigliamo di consumarli crudi per mantenere le loro proprietà probiotiche. Questo vale per qualsiasi verdura fermentata.

CONDIMENTO A BASE DI KOJI

Koji è il nome giapponese di una muffa nobile che tradizionalmente viene coltivata su orzo e riso.

Il koji permette di liberare una grande quantità di sapore tramite la sua carica di enzimi. Viene utilizzato come starter per diverse preparazioni come Sakè, salsa di soia e miso.

Grazie alla sua attività enzimatica è ideale per marinature, efficace soprattutto su alimenti proteici, quindi per carni e pesce oppure tofu, seitan e tempeh.

La sua azione enzimatica non solo dona un gusto particolare chiamato umami, ma migliora la digeribilità e in molti casi rende la carne più morbida e succosa.

Il nostro Shio Koji è un condimento a base di koji di riso fermentato con acqua di sorgente e sale marino. Ottimo per marinare carni e pesci, ma anche come esaltatore di sapidità su legumi, patate e verdure.

Per un utilizzo ideale ricoprire tutta la superficie con salsa e lasciare marinare 8 ore o più.

Per il pesce lasciar marinare 30 minuti al massimo.