

W WIBERG À la Carte

Gomashio grob

Würzmischung

In Gesellschaft (kai) zu sitzen und gutes Essen (seki) zu genießen, wird nicht nur in Japan geschätzt. Kaiseki ist eine Philosophie der Zubereitung, die die Qualität der Komponenten an oberste Stelle stellt. Nur die erlesensten Zutaten werden verwendet und auf kunstvolle Weise angerichtet. Gomashio ist ein typisches Gewürz aus der japanischen Küche. Die Mischung aus geröstetem Sesam verleiht dem Gericht nicht nur den klassisch nussigen Geschmack, sondern sorgt durch die naturbelassene grobe Körnung auch für Ästhetik auf dem Teller. Zudem ist es beliebt in der gesunden Küche, da es den Speisen trotz des geringen Anteils an Meersalzflöckchen eine angenehme, delikate Würze verleiht.



Produktinformationen

Art. Nr. **265330**

Zutaten

43,5% SESAM geröstet, 22% SESAM geschält, Schwarzkümmel, Meersalzflöckchen, Zwiebel, Koriander, Ingwer, SESAMÖL.



Verpackung

Aroma-Tresor 470 ml
Nettogewicht Inhalt 280 g



Kulinarische Bestimmung

ideal für Salate, Gemüse, Kartoffeln, Reisgerichte, Fisch, Fleisch, Dip-Saucen, vegetarische und vegane Gerichte



Geschmack

nach geröstetem Sesam mit feiner Salznote



Lagerung

Geschlossen und trocken lagern!

Nährwertangaben je 100 g

Nährstoff	
Energie	514 kcal / 2.158 kJ
Fett	40 g
- davon gesättigte Fettsäuren	4,8 g
Kohlenhydrate	18 g
- davon Zucker	3,1 g
Eiweiß	16 g
Salz	5,9 g

Allergene

 Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse