



Blog

Audience indéterminée

1er mai 2015

Fleur de Miso : la petite nouveauté de chez Danival

C'est nouveau, c'est **Danival** qui nous propose ces trois petites salières de 80g de **Fleur de Miso**. Fabrication française, ces petites nouveautés sont là pour agrémenter tous vos plats. Au-delà des visuels fort mal trouvés (on aurait préféré des visuels avec moins d'animaux morts dessus !), le goût de cette fleur de miso est vraiment intéressant.



C'est salé, évidemment, mais surtout les trois saveurs différentes permettent d'assaisonner à peu près tout ce que vous préparez. On aime beaucoup la **fleur de miso coriandre persil** : légumes, riz, à peu près tout peut bénéficier de ce petit ajout de saveurs.



La fleur de miso saveur algues est idéale pour des salades, des makis évidemment, et pourquoi pas du tofu mariné, par exemple. Vos fleurs de miso se trouvent en magasin biologique et elles se conservent 6 mois environ après ouverture.



Pour les petits curieux, voici les compositions de ces trois fleurs de miso :

Coriandre/Persil : miso riz* Danival (44,6 %), amidon de maïs*, coriandre* (5,2 %), persil* (4,8 %), farine de riz*, oignons*, sel*, huile d'olive*.

Curcuma/gingembre : miso riz* Danival (41%), amidon de maïs*, farine de riz*, oignons*, sel*, gingembre*(4,2 %), curcuma* (0,8 %), huile de tournesol*

Algues : miso riz* Danival (37%), amidon de maïs*, farine de riz*, oignons*, bolets*, sel*, huile de tournesol*, algues* (2%), persil*.

* Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique

Et si vous n'avez pas la moindre idée de ce qu'est le miso, voici une réponse proposée par Danival : « Il s'agit d'une pâte obtenue à partir de la fermentation de haricots de soja, de sel de mer et, selon sa fabrication, d'orge ou de riz. Le miso est issu d'une double fermentation traditionnelle. La première, de courte durée, donne un champignon appelé "koji", c'est de la seconde, plus longue, qu'est issu le "miso". »

✓ J'aime Partager 1

Tweet 0 + Partager 0