

## MISO AUX CUBES DE TOFU MISO SOUP WITH SOYA PIECES zero gluten vege

### Miso de riz

Le Miso est un aliment japonais traditionnel qui se présente sous forme de pâte fermentée, à haute teneur en protéines, de goût très prononcé et très salé.

Il peut être de couleur beige ou jaune pâle à brun chocolat foncé et sa texture ressemble à celle d'un beurre de noix.

Il est fabriqué à partir des ingrédients suivants :

- graines de soja
- le double de leur poids en riz
- une forte proportion de sel marin et d'eau
- un ferment appelé kōji, mélange de riz inoculé avec le kōji-kin, ou avec le shōyu-kōji-kin.

(à partir de la gauche/from left)  
*Koujimiso, Akamiso, Awasemiso*



### Miso soup

Miso is a traditional Japanese seasoning produced by fermenting soybeans with salt and the fungus *Aspergillus oryzae*, known in Japanese as kōji, and sometimes rice, barley, or other ingredients.

The result is a thick paste used for sauces and spreads, pickling vegetables or meats, and mixing with dashi soup stock to serve as miso soup called misoshiru, a Japanese culinary staple.

High in protein and rich in vitamins and minerals, miso played an important nutritional role in feudal Japan. Miso is still widely used in Japan, both in traditional and modern cooking, and has been gaining worldwide interest.