

LA SAVEUR SECRÈTE DES RESTAURANTS QUI SONT FIERES DE LEURS PLATS RAFFINÉS

TIRE LE MEILLEUR PARTI DES INGRÉDIENTS, ÉVOQUE 'UMAMI' ET BALANCE DES GOÛTS  
VRAI ACTEUR QUI JOUE AVEC LE CHEF DANS LA CUISINE



## La sauce Saumon Ayu Qualités de ce produit

### ● tire le meilleur parti des ingrédients

Normalement, des produits alimentaires contiennent des mauvais goûts ainsi que des bons. De temps en temps, on perçoit ce mauvais goût dans la bouche, même après des efforts du cuisinier. La sauce Saumon Ayu contient l'amino-peptide en grande quantité. Cet élément ne cache pas le mauvais goût mais il le réduit et l'enlève. Ainsi, la sauce Saumon Ayu fait apparaître le meilleur goût des ingrédients.

La sauce soja est connue pour sa saveur caractéristique qui se répand dans le plat entier. Par conséquent, d'autres saveurs sont masquées; par contre, la sauce Saumon Ayu a peu d'odeur de poisson et elle évoque la saveur et l'arôme pure de la cuisine. La sauce Saumon Ayu relève le niveau de la qualité de vos ingrédients.

C'est pourquoi des chefs professionnels de première classe choisissent la sauce Saumon Ayu.

( Plats ) Mousse, Poulet rôti aux fines herbes , carpaccio, oignons sautés, steaks, marinades, etc.

### ● fait ressortir "Umami"

L' "Umami", autrement dit le "cinquième goût", décrit la sensation du goût qui ne peut pas être classifié dans les quatre catégories traditionnelles de goûts, "doux, salé, acide et amer". Le goût "Umami" est créé par l'acide aminé, qui se trouve en petite quantité dans presque tous les produits alimentaires. Pour l'assaisonnement, la sauce Saumon Ayu contient deux fois plus d'acide aminé que la sauce soja. Quand l'acide aminé de la sauce Saumon Ayu se combine avec d'autres acides aminés des ingrédients, le goût d'umami est intensifié et donne complètement un nouveau niveau de saveur au plat.

( Plats ) Poisson meunière, abats cuits de poisson, pot-au-feu etc.

### ● balance des goûts

On peut dire que la sauce Saumon Ayu n'est pas seulement un simple assaisonnement mais aussi un "coordinateur de goûts". Quelques gouttes au bout de la cuisine unifient les goûts séparés et créent un plat savoureux et bien-balancé.

( Plats ) Pot-au-feu, soupes, bouillon à base de riz, nouilles etc.

( Aliments préparés ) Sauce Salmon Ayu can be used like an additive of quality when you prepare fish, meats or the canned poultries.

Assaisonnement naturel né du saumon ayu et du sel



Ayu gyosyo

鮎魚醬

Une nouvelle saveur : sensation dans le monde culinaire

原 原次郎 衛門

<http://www.soysauce.co.jp>

Entreprise de partenariat Maruhara

Nakahonmachi 5-4, Hita-shi, Préfecture d'Oita, Japon 877-0047

TEL +81(0)973-23-4145 FAX +81(0)973-23-8859

info@soysauce.co.jp

Demande de renseignements et informations