



ALIMENTARE  
SECCO  
SPEZIE

# SHICHIMI TOGARASHI GR.200X3

**WIBERG** CODICE  
**84843**



## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Miscela aromatizzante dal sapore di peperoncino, fruttato, di sesamo.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sapore: sapore piccante bilanciato del peperoncino, fruttato agli agrumi, sesamo al sentore di noce, speziato alle alghe nori, acidità pizzicante del pepe di Sichuan.

## INGREDIENTI

28% sesamo (nero, bianco), semi di papavero, zenzero, peperoncino, carota, 9% alghe nori, nigella, pepe verde, pepe di Sichuan, aroma naturale di arancia.  
\*\*\*SEMI DI SESAMO.

## SHELF LIFE:

540 giorni, conservato in luogo chiuso e asciutto.

## UTILIZZO

Ideale per perfezionare salse, sushi, zuppe, spaghetti, ramen, piatti a base di riso, per pesce, carne e salse dipi.

*Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.*



[www.marchispa.it](http://www.marchispa.it)