



# Une nouvelle saveur

sensation dans le monde culinaire

Assaisonnement naturel qui fascine les chefs et qui relève le goût de leur cuisine

鮎: Ayu [ saumon ayu ]

Au Japon, le saumon ayu est appelé "poisson qui sent très bon" ( 香魚 :kougyo).



Développez le vrai potentiel des ingrédients de vos plats.

Suivant des procédés particuliers et brevetés, la sauce Saumon Ayu est faite de poisson saumon ayu et de sel. Par conséquent, on peut dire que ce produit est vraiment naturel sans additif. Cette sauce est tellement pleine de goût qu'il vous suffit de quelques gouttes pour relever la saveur et l'arôme de vos plats. La sauce Saumon Ayu s'accorde très bien avec tous les types de cuisine, de la cuisine japonaise à la cuisine française ou italienne.

## ■ Sauce Saumon Ayu

- Type du produit : sauce de poisson
- Ingrédients : saumon ayu, sel
- Volume : 115ml
- Durée de conservation : 1 an
- Conservez-la à la température ambiante de la pièce. Évitez les rayons directs du soleil.