|  |  |
| --- | --- |
|  | **Fiche Technique Produit 598** |
|  |
| Une image contenant vaisseau  Description générée automatiquement | **Hon-mirin véritable 1,8L (14% Vol.) /*****Hon-mirin authentic 1,8L (14% Vol.)*** |
| Code produit / *Reference* | 598 |
| Société productrice / *Producing firm* | Kankyo Shuzo |
| EAN 13 | 4972443159248 |
| Code douane(HS) / *Customs code* | 2103909089 |
| Origine / *Origin* | Japon / *Japan* |
| Conditionnement / *Conditionning* | Bouteille plastique / *Plastic bottle* |
| Produit bio / *Organic product* | Non / *No* |
| **Composition et utilisation / *Composition and use*** |
| Ingrédients / *Ingredients* | Riz (60%), Alcool (33%), Koji (6%), / *Rice (60%), Alcohol (33%), Koji (6%), Shochu (1%)* |
| Allergènes / *Allergens* |  /  |
| DLUO / *Shelf Life* | 18 mois / *18 months* |
| Conservation / *Storage conditions* | Conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière. / *Keep in a cool, dark place.* |
| Après ouverture / *After opening* | Bien refermer le capuchon. / *Close well.* |
| Description / *Description* | Le mirin est un saké doux et sucré originellement bu lors des fêtes. Il a ensuite été utilisé par la restauration et est aujourd’hui un ingrédient de base de la cuisine japonaise. Ce Hon mirin est un mirin à l’affinage long: le riz japonais utilisé a été fermenté 6 mois à basse température. Comparé aux autres mirin celui-ci a une teneur en umami deux fois plus importante. / *Mirin is one type of sake, soft and sweet that was originally drunk during celebrations. Nowadays, it is one of the basics of Japanese cuisine and it is one of the main ingredients of many sauces and dishes. This mirin is a Hon mirin which means a mirin done in a traditional and natural way. It has been made with Japanese rice that was fermented 6 months at low temperature. Compared to others, this mirin has a higher umami content.* |
| Mode d’emploi / *Application advice* | Il est utilisé pour amener de la douceur, de la rondeur aux sauces et pour casser l’acidité et l’amertume d’un plat. Laquez vos poissons avec avant de les passer au four ou déglacez vos viandes avec lors de la cuisson. / *It is used to bring softness and roundness to sauces and break the acidity and bitterness of a dish. Smear your fishes with it before cooking them in the oven or deglaze your meats with it.* |
|  |  |
| Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) / *Nutrition facts (per 100g):* |
| Valeur énergétique moyenne / *Average energy value:* | 958 kJ | 229 kcal |
| Matières grasses / *Fat:* | 0g | Glucides / *Carbohydrate:* | 39,7g |
| dont saturés / *with saturated:* | 0g | dont sucres / *with sugar:* | 30,7g |
| Sel / *Salt:* | 0,002g | Protéines / *Protein:* | 0,9g |
| Informations logistiques / *Logistic informations* |
| Volume Net / *Net volume*  | 1,8L | Poids Net / *Net Weight* | 2,106kg |
| Poids Brut / *Gross Weight* | 2200g |   |  |   |
| Colisage / *Packing* | 6  | Poids Net Colis / *Package Net Weight* (kg) | 12,636 kg |
| Dimensions Colis / *Package Dimensions* (P x L x H en cm) | 24,5 x 35 x 35  | Poids Brut Colis / *Package Gross Weight* (kg) | 14 kg |

Mis à jour : 27/10/2022