



MISO LÉGER SUCRÉ MUSO

Le miso compte parmi les condiments traditionnels japonais les plus prisés. Cette pâte de soya fermenté est souvent utilisée dans les soupes, mais on serait fou de s'en passer pour les vinaigrettes et les marinades, en le mariant entre autres avec du sirop d'érable ou du jus de citron. *L'Ère du vrac* propose différentes variétés de la marque MUSO, toutes offertes dans un contenant pratique de type gourde à bouchon vissable. On adore !