



L'ESSAI

MISO BLANC

Le miso est un aliment traditionnel japonais, qui se présente sous forme de pâte fermentée, dont la couleur peut varier de beige pâle à chocolat et qui ressemble un peu à un beurre de noix quant à la texture. Si une recette vous en réclame, ne vous cassez pas la tête et dirigez-vous vers le comptoir réfrigéré de l'Ère du Vrac! Sa saveur est caractéristique et donnera une saveur authentique à vos plats. Utilisez-le notamment dans des vinaigrettes ou encore dans une soupe asiatique pour un bouillon parfumé.

Les
HALLES
FLEUR DE LYS