



Beschreibung

Artikelnummer	214
Marke	Suishin
Bezeichnung	Suishin Japanese Saké Reiswein
Inhalt	35 CL
Original Karton	12 FL
EAN-Code	4956223551538
EAN-Code Karton	07610107021438
Alkoholgehalt	17
Herkunft	Japan
Farbe	Glasklar
Lagerbedingungen	Der Reis wird sorgfältig gewaschen und gedämpft. Ein Teil des ge-wasche-nen und gekochten Reises wird dann mit Hilfe einer Kultur des Schimmelpilz-es „Aspergillus orizae“ verzuckert und mit einer speziellen Hefe vergoren. Die Schimmelpilze leiten bei 30° Wärme den Abbau der Reisstärke in Glukose ein. Ist das geschehen, dann mischt man diesen „koji“ in grossen Behältern mit dem übrigen Reis und mit Wasser und Hefe und lässt ihn zwischen 18 und 32 Tagen fermentieren. Diesen Vorgang nennt man „shikomi“. Nach dem Abschluss der Gärung wird die Maische abge-presst, gefiltert und vielleicht gesüsst. Der Saké ist nun trinkfertig und wird in Flaschen abgefüllt.
Zutaten	Reis, Wasser, spezielle Hefe und einer Kultur des



Haecky Import AG

Schimmelpilzes „Aspergillus orizae“.

Verwendung

Saké Reiswein wird in der Regel warm (45°) getrunken und zwar vor, während und nach der Mahlzeit. Oft auch zusammen mit kühlem Bier. Ebenso kann er als Mix-Komponente in Cocktails verwendet werden. Saké schmeckt aber auch sehr gut kalt getrunken zu Hors d'oeuvres. In der japanischen und chinesischen Küche verleiht er als Zutat und Würzmittel unzähligen Speisen ein ganz spezifisches, feines Aroma. Als Marinade verwendet macht er Fleisch unerhört zart.



Haecky Import AG

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch
www.haecky.ch