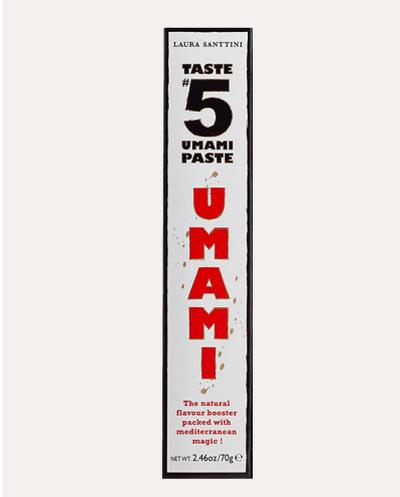


# Weinzentrale

EBERLE

## Taste #5 Umami Paste 70 g - Kiri-Mischeff Ltd.

Art.-Nr: 09586



### Beschreibung:

UMAMI = Der fünfte Geschmacks-Sinn auf der Zungenkarte, der explizit in frischer Fleischbrühe (NATÜRLICHER-Umami Kick) erkennbar zu schmecken ist und der auch als Wohlgeschmack bezeichnet wird, wurde in Japan definiert. Er ist neben sauer, süß, bitter und salzig der fünfte definierte Geschmackssinn, den man über die Zunge schmecken kann. Diese Umami-Paste ist eine absolute Geschmacksbombe für Dippes, Pastagerichte, Saucen, Suppen, Fleischgerichte und exotische Speisen! Mit natürlichen Zutaten! Der moderne Brühwürfel!

### Hersteller:

Taste#5 ist eine Marke von Scelta Inside. Sie haben Taste#5 im Jahr 2019 von Laura Santtini übernommen, einer Gastrounernehmerin, die die Marke Taste#5 vor zehn Jahren als erste Umami-Marke im Einzelhandel gegründet hat. Die geschmacksverstärkenden Pasten wurden aus hochwertigsten natürlichen Zutaten hergestellt!

### Anbau:

Das dreifach konzentrierte Tomatenmark, das alle guten Zutaten enthält, zu denen auch eine italienische Hausfrau greifen würde steckt voller Geschmack von Tomatenpüree, Knoblauch, Sardellenpaste, schwarzen Oliven, Balsamico-Essig, getrockneten Steinpil

Rebsorte	Region	Alkoholgehalt	Trinktemperatur
-	-	-	-
Weingeschmack	Qualitätsstufe	Restsüße	Ausbau
-	-	-	-
Weinstilistiken	Bodenart	Trinkfenster	Flaschengröße
-	-	-	-
Verschlussart	Bewirtschaftung erlesene Ingredienzien	Zusatzstoffe	Karaffieren NEIN
-		-	

### Passt zu

