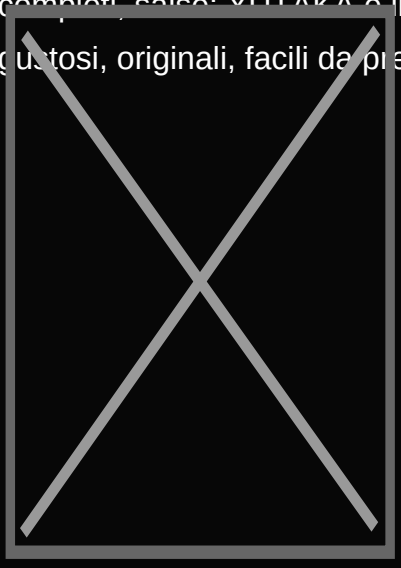
Yutaka, il brand che ha fatto grande la cucina giapponese nel mondo

yutaka-sushi-kit-completo-per-sushi-confezione-260-g-d28b9728

Se Chef popolarissimi e idolatrati come Gordon Ramsey e Jamie Oliver hanno scelto i prodotti di YUTAKA da servire nei loro ristoranti stellati in giro per il mondo un motivo ci sarà. Un ottimo motivo come ottima è la qualità di un brand che da oltre 35 anni è il marchio della cucina giapponese nel mondo.

YUTAKA - prodotta dalla multinazionale Tazaki Foods - è una linea completa di prodotti che soddisfano la nostra voglia di specialità giapponesi da preparare a casa, sapendo di gustare le autentiche ricette della cucina del Sol Levante. Ingredienti per il sushi, zuppe, riso, noodles, kit completi, salse: YUTAKA è il nostro Chef personale che ci assicura prodotti di qualità superiore, gustosi, originali, facili da preparare.



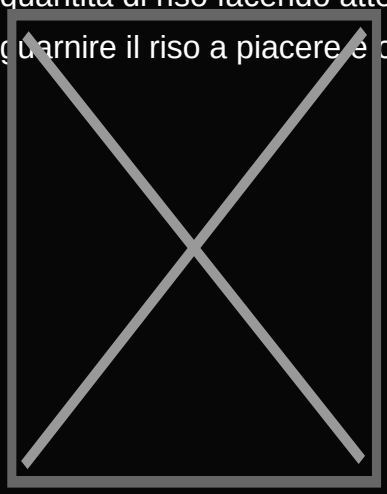
Oggi anche in Italia possiamo acquistare nei principali canali della

Grande Distribuzione i prodotti di YUTAKA.

Il modo migliore per apprezzare i mille sapori della cucina giapponese è quello di affidarsi al pratico e completo Sushi Kit. Ideale per due persone, nella confezione troviamo tutto il necessario per

preparare in maniera facile e divertente una deliziosa cena completa: una confezione da 150 grammi di riso, salsa sushi, salsa di soia, zenzero e pasta wasabi, due fogli di Alga Nori e la tovaglietta in bambù perfetta per preparare i nostri roll. A questo punto è sufficiente aggiungere il nostro pesce preferito: pezzetti di tonno al naturale o quello che la fantasia suggerisce. Un tocco di maionese, fettine di limone e di avocado, alcune foglie di crescione e… buon appetito!

Grazie al ricettario inserito nel kit sarà impossibile non ottenere ottimi risultati: la cucina giapponese non avrà più segreti. YUTAKA propone anche la pratica busta di sole Alghe Nori - Sushi Nori - con cinque fogli dell'Alga che viene utilizzata nella preparazione del sushi. Il loro uso è semplice: è sufficiente posizionare un foglio di Alga Nori sul classico tappetino di bambù, mettere la giusta quantità di riso facendo attenzione a lasciare lo spazio necessario per il taglio e la piega di chiusura, guarnire il riso a piacere e cominciare quindi ad arrotolare il foglio di Alga fino alla completa copertura.



Terminata questa semplice operazione, ora basta tagliare in parti uguali e servire guarnendo con salsa di soia, pasta wasabi e zenzero. Lo zenzero di YUTAKA - Sushi Ginger - è proprio speciale! Nella confezione in vetro da 190 grammi viene proposto sotto forma di lamelle di zenzero marinate ottime per accompagnare tutti i piatti tipici della vera cucina giapponese.

Tutta la gamma YUTAKA è prodotta secondo rigidi standard qualitativi indicati dai più quotati Chef giapponesi, riuscendo a combinare tradizione e modernità per adattarsi agli stili di vita contemporanei. Una filosofia definita "Wabi-Sabi" e che sottolinea il perfetto mix tra stagionalità, qualità degli ingredienti, presentazione - capisaldi della cucina giapponese - e il tentativo, sicuramente riuscito, di adattare questi concetti alla modernità e alla semplicità di preparazione dei piatti richiesta oggi dal consumatore.

I prodotti YUTAKA sono importati e distribuiti dal Gruppo Eurofood, l'Azienda che porta sulle nostre tavole solo le specialità alimentari più prestigiose di tutto il mondo.

www.eurofood.it