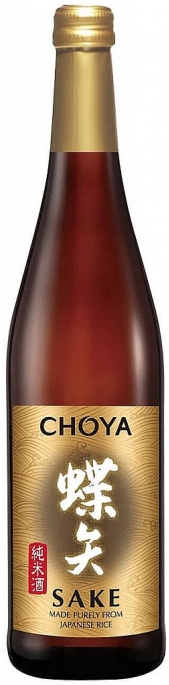
Choya „ Original ” japonské Saké 14.5% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Japonsko



EAN	4017871800031
Kód produktu	CHO00100

Choya Sake je tradiční japonské víno vyrobené z místní rýže, která pochází z prefektury Nara, Koji kvasinek a minerální vody. Tato kombinace vytváří výborný nápoj, který překvapí vůní a zejména chutí. Sake Choya se vyrábí z prvotřídní japonské rýže a kvalitní vody a fermentuje se tradičním postupem pomocí Aspergillus oryzae (koji) a speciálních kvasinek. Proces probíhá za přísně kontrolovaných podmínek, které zachovávají čistotu a jemnost výsledného produktu.

Vůně a chuť
Barva: čirá se zlatožlutými odlesky
Vůně: květiny, vařená rýže, bylinky, pečivo
Chuť: koření, jablka, třešně, květy, meruňky

Chuť vykazuje mírně suchý profil s hladkou strukturou a lehce ovocnými tóny. Aroma je jemné, vhodné pro spotřebitele, kteří dávají přednost méně výraznému nápoji, ale ocení sofistikovaný zážitek. Rýže, prošla velmi pomalou fermentací při nízké teplotě, díky čemuž saké získalo bohaté aroma. Doporučujeme podávat jemně vychlazené nebo velmi teplé při teplotě 7 až 50 °C.

Dokonale se hodí k tradiční japonské kuchyni jako, sashimi, sushi, teppanyaki, sukiyaki a teriyaki.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Choya „ Original ” japonské Saké 14.5% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Japonsko

Popis

Choya Sake je úžasný klasický japonský nápoj vyrobený z pomalu fermentované rýže, koji kvasinek a minerální vody. Saké se často podává k jídlům. Vychutnejte si ho chlazený či zahřátý, nebo jej vyzkoušejte v koktejlech. Rýžové víno choya sake je vyráběno v regionu Nara na severu Japonska již přes 1000 let. Při výrobě se používá kvalitní geneticky nemodifikovaná rýže a měkká voda z Nary. Podává se teplé nebo studené a výborně se hodí k japonským tradičním pokrmům. Může se přidávat i do vaření nebo použít při míchání koktejlů. Rýžové víno choya sake s obsahem alkoholu kolem 15 %. Podává se jak teplé, tak studené. Nalévá se do karaf a pije se z malých kalíšků. Sake lze pít studené i teplé, zachutná vám v obou případech. Podává se k japonským pokrmům, využívá se k dochucení omáček či k marinování masa a také při výrobě míchaných nápojů.V roce 1924 založil Sumitaro Kondo Choya Umeshu Co., společnost se sídlem v Habikino, Osaka, Japonsko, která se dále specializovala na výrobu a prodej švestkového likéru umeshu. Společnost CHOYA, kterou v roce 1914 založil Sumitar Kondo, se původně věnovala pěstování vinné révy a výrobě vína. V roce 1959 se Kondo po návštěvě Evropy, kde byl ohromen kvalitou tamních vín a brandy, rozhodl zaměřit na tradiční japonský nápoj - umeshu (švestkové víno) - a uvedl na trh první pravé umeshu společnosti CHOYA. Název společnosti „CHOYA“ vznikl spojením slov „cho“ (motýl) a „ya“ (hrot šípu) a odkazuje na místní faunu a archeologické nálezy v oblasti Komagatani, kde se nachází sídlo společnosti. V následujících desetiletích společnost expandovala, otevřela pobočky v Tokiu (1971) a Německu (1990) a v roce 2000 změnila název na CHOYA UMESHU CO., LTD. Dnes je společnost CHOYA lídrem ve výrobě umeshu, má pevné kořeny v japonské tradici a je silně přítomna na světovém trhu, přičemž neustále hledá nové způsoby, jak lidem na celém světě zprostředkovat chuť ume.

Hlavní parametry

Značka	Choya
Druh	japonské rýžové víno & Saké
Původ	Japonsko
Balení	holá lahev
Objem	700 ml
Alkohol ABV	14,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	rýžové víno (saké)
Složení	rýže, voda a koji (druh rýžových kvasnic)
Výrobce	Chōya Umeshu Co., Ltd. 160-1 Komagatani, Habikino-shi, Osaka 583-0841, Japonsko