

The fermented and the specialty from Japanese tradition 2

			Bio	Glutenfrei <20ppm	Vegan	Produktname	Inhalt / content	Zutaten (*aus kontrolliert ökologischem Anbau)	Remarks
Bio & fermentiert  Misogleich! Kimchi GOHAN CLUB キムチ味噌ベースト		Soup paste, Miso	pasteurisiert	Bio	✓	✓	Bio Misogleich - Kimchi Miso Suppen- & Würzpaste	300g	Einfach mit heißem Wasser vermischen, und du erhältst eine köstliche Suppe. Sie enthält Koji-Fermentation, die Umami bringt. Die Paste kann als Dip-Sauce und Kochsauce für geschmorte Gemüse sowie für gebratenen Reis oder Nudeln verwendet werden.
		Soup paste, Miso	unpasteurisiert	Bio	✓	✓	Bio Misogleich - Kimchi Miso Suppen- & Würzpaste	300g	
Bio & fermentiert  Misogleich! Shiitake GOHAN CLUB しいたけ味噌ベースト - unpasteurisiert - 		Soup paste, Miso	pasteurisiert	Bio	✓	✓	Bio Misogleich - Shiitake Miso Suppen- & Würzpaste	350g	Reis*, Kichererbsen*, Wasser, Meersalz, getrocknete Shiitake* 1%, Aspergillus oryzae
		Soup paste, Miso	unpasteurisiert	Bio	✓	✓	Bio Misogleich - Shiitake Miso Suppen- & Würzpaste	350g	
Bio & fermentiert  Aka-Miso (Erbosen+Reis) GOHAN CLUB えんどう豆赤味噌 - unpasteurisiert - 		Miso	unpasteurisiert	Bio	✓	✓	Bio Aka-Miso (Erbosen + Reis)	250g	Erbsen* 30%, Reis*, Wasser, Meersalz, Aspergillus oryzae Hergestellt aus Reis und Erbsen anstelle von Sojabohnen. Mild und aromatisch! Traditionell als Würzmittel oder Suppenbasis verwendet, eignet sie sich auch hervorragend zum Verfeinern – um Dressings, Aufstrichen, Dips oder Saucen eine feine Umami-Note zu verleihen. Ein vielseitiger Begleiter für die kreative Küche!
Bio & fermentiert  Shiro-Miso (Kichererbsen +Reis) GOHAN CLUB ひよこ豆白味噌 - unpasteurisiert - 		Miso	unpasteurisiert	Bio	✓	✓	Bio Shiro-Miso (Kichererbsen + Reis)	250g	Reis*, Kichererbsen* 16%, Wasser, Meersalz, Aspergillus oryzae Milde weiße Miso-Paste Sanftes, helles Miso aus Kichererbsen und Reis-Koji. Natürlich fermentiert, mit leichter Süße und feiner Umami-Note. Perfekt für Suppen, Dressings, Marinaden und zum Verfeinern verschiedenster Gerichte.
Bio & fermentiert  Miso - 2 Jahre gereift (Genmai + Soja) GOHAN CLUB 2年熟成お味噌 - fermentiert - 		Miso	unpasteurisiert	Bio	✓	✓	Bio Miso - 2 Jahre gereift (Genmai + Soja)	250g	Vollkornreis*, Sojabohnen*, Wasser, Meersalz, Aspergillus oryzae Mit tiefem Umami und außergewöhnlichem Charakter – dennoch harmonisch ausbalanciert. Langsam fermentierte, unpasteurisierte Bio-Genmai-Misopaste aus Vollkornreis und Sojabohnen – ideal für Miso-Suppe, als Würzmittel für Dips und zum Verfeinern.
Süß & Salzig  Miso - Karamell Creme GOHAN CLUB キャラメル甘味噌 - fermentiert - 		Miso	pasteurisiert	Mit teilweise Bio-Zutaten	✓	✓	Miso - Karamell Crème Süßes Kichererbsen-Miso nach Kyoto-Art – verfeinert mit veganem Karamell	250g	Karamell Zucker 35%, Bio Shiro Miso 65% (Bio Reis(27%), Wasser, Bio Kichererbsen(10%), Meersalz, Aspergillus oryzae) CZ-BIO-002 Lass dich einfach überraschen! Mit dieser Kombination: Miso und Karamell. Passt gut zu Käsekuchen, Pfannkuchen. Für Vanilleeis, einfach um „salzigen Karamell“ zu erhalten. Für Aufstrich, indem man es mit Honig vermischte.
Fermentierte Allzweck-Würzpaste  Shiokoji aktiv GOHAN CLUB 生きる塩こうじ - unpasteurisiert - 		Shiokoji	unpasteurisiert	Bio	✓	✓	Bio Shiokoji - aktiv Allzweck-Koji-Würze mit Salz	275ml	Reis*, Wasser, Meersalz, Aspergillus oryzae "Umami-Booster"! Man kann es anstelle von Salz verwenden und die Süße genießen, die aus dem Reis kommt. Koji 酵 ist ein stolzes Nationalpilz Japans. In diesem Shio(Salz)-Koji sind viele aktive Enzyme enthalten, die den Umami hervorbringen und die Zutaten zarter machen. Nach dem Marinieren von Fleisch, Fisch oder Tofu kann man beim Braten oder Kochen die Magie dieser Enzyme genießen.
Bio & Allzweck  Shiokoji Pulver Aktiv GOHAN CLUB 塩こうじパウダー		Shiokoji	unpasteurisiert	Bio	✓	✓	Bio Shiokoji Pulver - aktiv vielseitig, natürlich und geschmackvoll	75g	Reis*, Meersalz, Aspergillus oryzae Verwenden Sie dieses Produkt anstelle von Salz oder Gemüse-brühe: Es hebt das Umami der Zutaten (Fleisch, Tofu, Gemüse) hervor und macht sie gleichzeitig wunderbar zart. Einfach über die Zutaten streuen und leicht einreiben – beim Braten, Kochen oder Frittieren entfaltet sich die volle Magie der Koji-Enzyme. (1 Esslöffel für 150–200 g Zutaten)
als japanische Starterkultur  Komekoji getrocknet GOHAN CLUB 乾燥米こうじ - unpasteurisiert - 		Koji	unpasteurisiert	Bio	✓	✓	Bio Komekoji getrocknet Japanische Starterkultur	200g	Reis*, Aspergillus oryzae Mit dem Edelpilz Aspergillus oryzae (auch „Kōji-Pilz“ genannt) auf gedämpftem Reis fermentiert. Anschließend unter 50°C schonend getrocknet, um den Abbau wertvoller Enzyme zu verhindern. Ideal zur Herstellung von Miso, Sojasauce, Sake, Mirin, Amazake und anderen Gewürzen.

The fermented and the specialty from Japanese tradition 2

				Bio	Glutenfrei <20ppm	Vegan	Produktname	Inhalt / content	Zutaten (*aus kontrolliert ökologischem Anbau)	Remarks	
 Shiitake Pulver <small>Bio & Umami-Booster</small> <small>GOHAN CLUB</small> <small>干しいたけ粉末</small>				Würzmittel	-	Bio	✓	Bio Shiitake-Pulver	30g	Shiitake* aus Finnland	Umami-Booster – ein magisches Pulver, das Gerichte besonders geschmackvoll und vollmundig macht. Getrocknete Shiitake enthalten volle Umami-Stoffe und wertvolle Nährstoffe. Zum Beispiel enthalten sie etwa zehnmal so viel Vitamin D wie frische Shiitake.
 GARUM HANF <small>ヘンプガルム</small> <small>(麻根醸造油)</small> <small>Bio & fermentiert</small>				Garum	pasteurisiert	Bio	✓	Bio Vegan Garum Hanf	100 ml	Wasser, Hanf* (15 %), Reis* (11 %), Meersalz, Aspergillus oryzae	Fermentierte Würzsauce aus Hanfkuchen (Ölpresskuchen aus Hanfsamen) Tradition trifft Innovation: Hanf und Koji-Fermentation vereinen sich zu natürlichem Umami und verleihen der Sauce geschmackliche Tiefe – Kokumi. Vielseitig einsetzbar – ideal zum Verfeinern von Suppen, Reisgerichten, Gemüse und Saucen. Es verleiht Mahlzeiten, Suppen und Salaten eine besondere Geschmacksnote.
 GARUM PFIFFERLING <small>エンドウガルム</small> <small>(豆根醸造油)</small> <small>natürlich fermentiert</small>				Garum	pasteurisiert	Mit teilweise Bio-Zutaten	✓	Vegan Garum Pfifferling	100 ml	Wasser, Pfifferlinge (15%), Bio Reis(11%), Meersalz, Aspergillus oryzae CZ-BIO-002	Die Verwendung erfolgt am besten in kleinen Mengen – ähnlich wie Sojasauce, jedoch mit einem noch intensiveren und tiefgründigeren Umami-Geschmack.
 Shoyu <small>Bio & fermentiert</small> <small>(Erbesen+ Rotweizen)</small> <small>GOHAN CLUB</small> <small>えんどう豆醤油</small>				Shoyu	pasteurisiert	Bio	✓	Bio Shoyu (Erbesen + Rotweizen)	250ml	Wasser, Erbsen*, Rotweizen*, Meersalz, Aspergillus oryzae	Erbsen Shoyu – Fermentierte Würze neu gedacht Aromatische Sojasauce-Alternative aus Erbsen und rotem Weizen-Köji, natürlich fermentiert. Durch die Fermentation entwickelt sie einen tiefen Umami-Geschmack. Vielseitig zum Würzen von Suppen, Dressings, Marinaden und warmen Gerichten. Perfekt für die vegane und sojafreie Küche.
 Tamari <small>Bio & fermentiert</small> <small>(Gersten+ Erbsen)</small> <small>GOHAN CLUB</small> <small>麦たまり醤油</small>				Shoyu	pasteurisiert	Bio	nein	Bio Tamari (Gersten + Erbsen)	250ml	Wasser, <u>Gerste</u> *, Erbsen*, Meersalz, Aspergillus oryzae	Mugi Tamari – Kräftige Würze aus Gerste und Erbsen. Traditionell fermentierte Tamari-Sauce auf Basis von Gerste und Koji. Intensiv im Geschmack, reich an natürlichem Umami und einer feinen Süße. Vielseitig einsetzbar – ideal zum Würzen, Marinieren und Verfeinern sowohl warmer als auch kalter Gerichte.