



味
YAMA
FOOD

TARE
LIQUID SEASONINGS

タレ リキッドシーズニング

tare®

LIQUID SEASONINGS





DE OORSPRONG VAN TARE

De Japanse kooktechniek Tare vindt zijn oorsprong in de eeuwenoude culinaire tradities van Japan. Het woord "Tare" verwijst naar een saus of glazuur die wordt gebruikt om gerechten te lakken of te bedekken. Historisch gezien is Tare nauw verbonden met de ontwikkeling van de Japanse keuken, waarbij het gebruik van sojasaus als een belangrijk ingrediënt centraal staat. Inmiddels heeft Tare zich geëvolueerd met regionale variaties en verfijningen. Dit heeft geleid tot de veelzijdige en smaakvolle kunst van het lakken van vlees, vis en groenten zoals we die vandaag de dag kennen.



TARE JAPANESE MISO

400 ml - Yama art. nr. 40134



tare®

LIQUID SEASONINGS



TARE KOREAN SPICY

400 ml - Yama art. nr. 40143

TARE LIQUID SEASONINGS

Tare Liquid Seasonings bestaan uit een mengeling van karakteristieke Japanse ingrediënten, samengevoegd in een harmonie van zoete en hartige smaken. De combinatie zorgt voor een authentieke ervaring die de essentie van de Japanse keuken weerspiegelt. Voorafgaand aan de bereiding worden gerechten zoals vlees, vis of groenten gemarineerd, zodat de smaken diep doordringen. Of het nu gaat om gegrild vlees met een karamelisatie, vis of schaaldieren met een subtiele zoetheid of knapperige groenten, Tare voegt een ongeëvenaarde smaakdimensie toe aan uw culinaire creaties.



TARE AMA SHOYU

400 ml - Yama art. nr. 40141



YAMA ^味
FOOD

YAMA.NL