

- Origen:** Japón
- Descripción:** El Nigari es un coagulante natural extraído y derivado de la sal marina, utilizado como solidificante natural para la fabricación de tofu. Es el mejor coagulante, por su nobleza y naturaleza, para que el tofu sea suave y tierno. Aporta al tofu cremosidad y su típico sabor. Reacciona muy rápidamente en presencia de la leche de soja, en comparación con otros coagulantes, que lo hacen más lentamente y sin aportarle las mismas propiedades finales al tofu.
- Aplicación:** Disolver el Nigari en proporción 1 a 1 con agua y aplicar sobre leche de soja en proporción de 20 ml de Nigari disuelto por cada litro de leche de soja.
- Ingredientes:** Yoshikawa Nigari y cloruro magnésico.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- Olor: Neutro
Color: Blanco
Gusto: Característico del producto. Salado y amargo.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- Metales pesados: < 0.3 ppm
Arsénico: < 0.1 ppm
Zinc: < 0.1 ppm
Aditivos: Ausencia
Agua de cristalización: 49.83 %
Cloruro de magnesio: 46.32 %
Sulfato de magnesio: 1.87 %
Cloruro de sodio: 0.78 %
Sulfato de calcio: 0.62 %
Cloruro de potasio: 0.55 %

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Salmonella: ausencia en 25 g

VALORES NUTRICIONALES (CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (100 g))

| | |
|----------------|-----------------|
| Energía: | 0 Kj. = 0 Kcal. |
| Proteína: | 0 g |
| Grasa: | 0 g |
| Sodio (Na): | 1.51 g |
| Cenizas: | 0 g |
| Carbohidratos: | 0 g |

LISTADO GENÉRICO DE ALÉRGENOS:

(De acuerdo con el Reg. UE 1169/2011)

| Producto | | Producto | |
|---|----|---|----|
| Proteínas lácteas | No | Cacahuets y derivados | No |
| Lactosa y/o azúcares lácteos | No | Aceite de cacahuete | No |
| Huevo y ovoproductos | No | Sésamo | No |
| Proteína de soja y derivados | No | Aceite de sésamo | No |
| Aceite de soja | No | Glutamato (añadido E620-E625) | No |
| Gluten | No | Sulfitos (E220-E228) | No |
| Trigo | No | Ácido Benzoico / Parabenos | No |
| Centeno | No | Colorantes (E102, E110, E122, E124, E128, E129, E151, E154, E155) | No |
| Ternera y derivados | No | Tartrazina (E102) | No |
| Pollo y derivados | No | Canela | No |
| Pescado | No | Vainilla | No |
| Mariscos | No | Coriandro / cilantro | No |
| Maíz y derivados | No | Apio | No |
| Cacao | No | Umbelíferas | No |
| Levadura | No | Zanahoria | No |
| Legumbres | No | Altramuz | No |
| Frutos secos y derivados | No | Mostaza | No |
| Aceite de nuez | No | Moluscos (derivados) | No |
| <i>Si = presente No = ausente ¿? Desconocido * posible contaminación cruzada</i> | | | |

| APTO PARA: | | | |
|---------------------|----|------------------|----|
| Vegetarianos | Si | Kosher-certified | No |
| Veganos | Si | Halal-certified | No |
| Lácteo-vegetarianos | Si | Comercio Justo | No |
| NOP-certified | No | | |

EMBALAJE Y CONSERVACIÓN

Producto presentado en sacos de papel de 20 Kg, con bolsa plástica en el interior.
Almacenado en lugar fresco y seco en su envase original cerrado, conserva sus propiedades durante 36 meses.