



Katsuobushi



Caractéristiques produit

Le katsuobutshi est composé de flocons séchés, fermentés et fumés de bonite, un poisson étant de la même variété que le thon. Le katsuobushi est un indispensable et un incontournable de la cuisine japonaise. Elle est la 5ème saveur Unami correspondant au fameux « goût savoureux » japonais. Ce katsuobushi produit dans un atelier en Bretagne est un réel voyage gustatif pour les sens. Véritable exhausteur de goût, ce produit peut être utilisé en ornement ou pour confectionner un bouillon. Celui-ci est fabriqué par le seul artisan français qui fabrique encore dans la pure tradition japonaise.

Avantages produit

Le katsuobushi est taillé dans les longes de bonite séchée (arabushi) à l'aide d'un rabot de bois pour obtenir des copeaux fins. Ces copeaux vont servir à l'élaboration du bouillon traditionnel japonais : le dashi. Le katsuobutshi peut aussi être utilisé au moment du dressage, car les copeaux se mettent à « danser » au contact de la chaleur du plat.

Associations culinaires

Il faut 100g de katsuobutshi pour réaliser 2,5L de bouillon, comme le dashi ou la soupe miso. Les copeaux s'utilisent en garniture directe sur salades, crudités, légumes mais aussi sur des plats chauds pour apporter une saveur umami.

Fiche technique

DDM	6 mois
Conservation	Endroit frais et sec
Formats disponibles	100g
Ingrédients	100% BONITE à ventre rayé (Katsuwonus pelamis) fumée.

Product specifications

Katsuobutshi is made from dried, fermented and smoked flakes of bonito, a fish of the same variety as tuna. Katsuobushi is a must-have in Japanese cuisine. It is the 5th Unami flavour, corresponding to the famous Japanese "savory taste". This katsuobushi, produced in a workshop in Brittany, is a real taste journey for the senses. A real flavour enhancer, this product can be used for ornamental or to make a broth. It's made by the only French craftsman who still produces in the pure Japanese tradition.

Product advantages

Katsuobushi is cut from dried skipjape tuna loin (arabushi) using a wooden plane to obtain fine shavings. These shavings are used to make the traditional Japanese broth: dashi. Katsuobutshi can also be used to prepare dishes, as the shavings 'dance' when they come into contact with the heat of the dish.

Culinary associations

You need 100g of katsuobutshi to make 2.5L of stock, like dashi or miso soup. The shavings can be used as a garnish on salads, raw vegetables and vegetables, or on hot dishes to add an umami flavour.

Technical Sheet

BBDate	6 months
Preservation	Store cool and dry place
Size	100g
Ingrédients	100% smoked skipjack TUNA (Katsuwonus pelamis)