

RI SO

SAKE ITALIANO

INGREDIENTS

The Koji Ferments

?

CHE COS'È

INGREDIENTS

Ingredients è la linea di prodotti fermentati e "fermentanti" di **Riso Sake** a base di koji e kasu dedicata alla ristorazione, per sperimentare in cucina nuove preparazioni con un occhio verso la tradizione orientale e le fermentazioni.

Il **Koji** è l'ingrediente magico della cucina del Sol Levante, una muffa in grado di trasformare materie prime semplici come il riso, in prodotti unici: miso, sake kasu, amazake, salsa di soia e shio koji.

Negli ultimi anni l'impiego del koji in cucina è cresciuta in modo esponenziale in tutte le cucine del mondo e si è perso ormai il conto di attività completamente dedicate all'utilizzo di questo fantastico ingrediente.

Ci siamo quindi ispirati a questa antica tradizione giapponese così attuale, per fornire una nostra interpretazione e promuovere la nostra linea di prodotti a base di koji e **riso carnaroli**.

Riso Koji

Il koji è una preparazione che ha origine da due ingredienti, il riso e il fungo ***Aspergillus Oryzae***. L'unione del fungo sotto forma di polvere, al riso cotto, produce una muffa bianca superficiale sul riso. Questo è il koji, l'anima della produzione del nostro Sake.

Il koji, in quanto "alimento fermentato" è ricchissimo di enzimi sviluppati dai miceli del genere *Aspergillus* come ad esempio proteasi, lipasi, lattasi, amilasi, glicomilasi e endofitasi.

Il koji in cucina apre nuove frontiere e diventerà velocemente un ingrediente fondamentale in ogni cucina professionale. Già utile come ingrediente tal quale è inoltre una fonte di enzimi per "fermentazioni" davvero originali.

"Questi organismi producono enzimi, gli enzimi sviluppano aminoacidi, acido glutammico + acido aspartico = umami, umami = delizioso".

David Chang (2013)



I nostri Koji *di riso Carnaroli*

WHITE KOJI:

Questo ceppo di koji è lo stesso che utilizziamo nella preparazione del nostro sake. Molto pulito dal sapore fresco e di castagne. Grazie al suo forte potere amilolitico e basso potere proteolitico, questo ceppo è indicato per la preparazione di: Amazake, salumi vegetali, sake, frutta kojata", dolci.

specifiche tecniche: (*A.Oryzae*)

- AMILASI +++
- PROTEASI --
- LIPASI -

500 g..... 10.50 + IVA

INTEGRALE:

Questo ceppo di koji deriva da un ceppo ibrido con caratteristiche bilanciate. Anche se molto pulito, ha comunque una buona azione proteolitica che lo rende indicato per la preparazione di miso leggero e salsa di soia chiara. Ottimo coi "fagioli Gialet"

specifiche tecniche: (*A.Oryzae*)

- AMILASI ++
- PROTEASI ++
- LIPASI +

500 g..... 10.50 + IVA

WILD KOJI:

Questo è il nostro ceppo di koji più selvaggio. L'altissimo potere proteolitico lo rende indicato per DISTRUGGERE tutto quello che è proteina. Fortemente consigliato su "frollature enzimatiche" di carni rosse e bianche, nonché per la preparazione di salsa di soia e miso forti e fermentati a lungo.

specifiche tecniche: (*A.Sojae*)

- AMILASI -
- PROTEASI ++++
- LIPASI ++

500 g..... 12.50 + IVA

Koji FRESCO *di riso Carnaroli*

[SOLO SU ORDINAZIONE]



Il Koji FRESCO è il formato ideale per chi deve addoperare subito ed in grande quantità il koji, ad esempio per chi vuole produrre MISO o AMAZAKE. Il KOji FResco è leggermente più ricco di enzimi ed attivo rispetto al koji essiccato, tuttavia ha una vita molto più breve se non surgelato immediatamente. Il formato "fresco" si ottiene evitando il passaggio dell'essiccazione finale, operazione molto dispendiosa di energia, ed è per questo che il koji fresco ha un prezzo decisamente più competitivo. Se dovete utilizzarlo subito oppure se avete spazio in congelatore è il formato che fa per voi.

	Packaging	0-25Kg	25-50 Kg	>50Kg
koji INTEGRALE	su richiesta/ sfuso	16,00 €/Kg	13,50 €/Kg	11,50 €/Kg
koji BIANCO	su richiesta/ sfuso	16,00 €/Kg	13,50 €/Kg	11,50 €/Kg
koji WILD	su richiesta/ sfuso	19,00 €/Kg	16,50 €/Kg	13,70 €/Kg

MODALITÀ DI ORDINAZIONE:

Il Koji Fresco può essere ordinato all'indirizzo e-mail **info@risosake.it** oppure tramite messaggio whatsapp al numero **3469700466**. Al momento dell'ordine seguirà fattura proforma da confermare con il pagamento del 50% dell'importo. Solo al momento della ricezione del pagamento parziale inizierà la produzione.

TEMPI: La disponibilità del koji dal momento dell'ordine è di circa 10gg

N.B. per ordini inferiori ai 50Kg i tempi saranno maggiori poichè si dovrà attendere la concomitanza di un'altra produzione per poter eseguire la minima produzione di koji che nel nostro caso è di 50Kg

Spore



La scelta di riprodurre delle spore nasce da un'esigenza economica, poichè nella produzione del sake di koji se ne produce davvero tanto. Grazie all'installazione di un'area sterile entro un piccolo laboratorio analisi non solo oggi siamo in grado di auto riprodurci le spore che utilizziamo in purezza per la produzione dei nostri sake, ma abbiamo deciso di renderle disponibili per tutti.

DIFFERENZA:

Rispetto alle spore che troviamo nel mercato le nostre hanno una differenza di formato importantissimo, sono pronte all'uso, come quelle che si utilizzano in Giappone. La maggior parte delle altre spore presenti sul mercato invece sono da miscelare con della farina per poter essere inoculate, questo crea un grande problema di contaminazione crociata da muffe che potrebbero contaminare e inficiare lo sviluppo del nostro micelio in purezza, in quanto la farina è estremamente ricca di batteri e muffe, e anche se tostata ne mantiene comunque attive un gran parte. Grazie all'inoculo diretto senza dover "diluire le spore" produrre koji non è mai stato così facile e sicuro, evitando al massimo lo sviluppo di altri microrganismi indesiderati.



Facili e pronte da utilizzare, senza doverle mescolare con farina o altri cereali

INGREDIENTI: A.Oryzae, riso.

Conservazione: Conservare a temperatura <15°C, una volta aperto dopo l'utilizzo risigillare immediatamente oppure trasferire in un vasetto di vetro. Teme l'umidità.

DOSAGGI: 0,1-0,2 g (di spore asperse) per Kg di cereale da inoculare.

10g 12.00€ + IVA

50 g 46.00 + IVA

100 g 80.00 + IVA

Le nostre spore

WHITE KOJI SPORES:

A differenza degli altri ceppi, questo ceppo di *A.Oryzae* produce spore bianche. Utilizzabile per la produzione di amazake e light miso, ha un aroma particolare. Molto d'impatto la copertura bianca che crea che può essere utilizzata per scopi scenici.

specifiche tecniche: (*A.Oryzae*)

- AMILASI ++
- PROTEASI ++
- LIPASI -
- ACIDITÀ ++

AMILO SAKE SPORES:

Questo ceppo di spore è particolarmente indicato per la produzione di sak, shiro miso e amazake. Lavora molto bene sulla parte amidacea saccarificandola a zucchero semplice.

specifiche tecniche: (*A.Oryzae*)

Colore del micelio sviluppato: Verde scuro

- AMILASI +++
- PROTEASI +
- LIPASI -
- ACIDITÀ +

GREEN PROTEO SPORES: Ceppo di *Aspergillus* estremamente bilanciato e versatilissimo indicato per qualsiasi preparazione, ottimo per frollature enzimatiche .

specifiche tecniche: (*A.Oryzae*)

Colore del micelio sviluppato: Verde chiaro

- AMILASI +
- PROTEASI +++
- LIPASI ++
- ACIDITÀ -



SHOYU SPORES: Questo è il nostro ceppo di *Aspergillus* più selvaggio della nostra linea. L'altissimo potere proteolitico lo rende indicato particolarmente per haccho miso e per la produzione di salsa di soia.

specifiche tecniche: (*A.Oryzae*)

Colore del micelio sviluppato: Verde scuro

- AMILASI -
- PROTEASI +++
- LIPASI ++

*in genere disponibili subito o in max 10gg lavorativi

Kasu

Il sake-kasu nasce come sottoprodotto della pressatura del sake e si potrebbe definire come l'equivalente della vinaccia nel vino. A differenza di essa però il kasu ha una consistenza cremosa ed in oriente non è mai visto come uno scarto, ma bensì come ingrediente fondamentale di moltissimi piatti.

Il Kasu ha molteplici applicazioni:

Viene utilizzato per la marinatura di verdure, pesce e carni, nelle preparazioni denominate Kasuzuke donando delle caratteristiche note di fermentazione mantenendo le note aromatiche dei nostri piatti ma cancellando quelle sgradevoli tipiche ad esempio del pesce e pollame.

Altri utilizzi tradizionali giapponesi lo prevedono come ingrediente per la preparazione di gelati e di pane in cassetta, ma è anche un antichissimo segreto in fatto di cosmetica, utilizzato fin dai tempi antichi dalle geishe per la loro pelle perfetta e setosa.

INGREDIENTI: Acqua, Riso, A.Oryzae, lievito

Contenuto alcolico: 9-10% vol.

Conservazione: Conservare a temperatura <15°C , una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro un mese.



Nuka

Nuka è il termine giapponese che definisce la crusca del riso ovvero la parte più esterna che viene ridotta in polvere dalle lavorazioni di sbiancamento del riso. In Italia è poco conosciuta poiché spesso destinata all' alimentazione zootecnica. Questa polvere ricchissima in fibra può essere utilizzata per panature senza glutine, Nukazuke, o nukadoko.

INGREDIENTI: Crusca di Riso integrale.

Conservazione: Conservare a temperatura <15°C, una volta aperto conservare in frigorifero e risigillare sottovuoto. Teme l'umidità.

APPORTO NUTRIZIONALE PER 100g

ENERGIA	160 kcal
GRASSI	1,6 g
di cui saturi	1,4 g
CARBOIDRATI	52,0 g
di cui zuccheri	2,5 g
FIBRE	14,9 g
PROTEINE	16,2 g
SALE	<0,1 g



1Kg

1000 g 4.00 + IVA

RISOSAKE

SAKE ITALIANO

 FERMENTAZIONI

Lab4beer di Nicola Coppe

www.risosake.it

info@risosake.it

Sede Produttiva

Lab4beer di Nicola Coppe

via monte pasubio 4a Feltre (BL)

P.IVA 01216140259

Ingredients Friends

PRODOTTO	100g	200g	1Kg
MISO DI POMODORO	/	18 €	65 €
MISO DI GRANA PADANO	/	18 €	65 €
MISO DI BORLOTTI	/	18 €	65 €
GARUM DI POLLINE D'API	15 €	/	/

Una volta pronto il koji viene unito ad un legume cotto o ad un alimento proteico e sale. Creato l'impasto il Miso viene pressato dentro a dei secchi e lasciato fermentare per un periodo che varia dai 3 ai 12 mesi o più. Durante la fermentazione gli enzimi presenti nel koji trasformeranno il nostro miso in un alimento ricco di Umami ed un ottimo alleato da avere nella propria dispensa. I Garum invece sono delle salse, la molecola maggiormente responsabile della bontà dei garum è l'acido glutammico, un amminoacido che è presente in quasi tutte le proteine. Nel loro caso unisco koji a un alimento proteico, acqua e sale. A differenza dei miso i garum vengono fatti fermentare dentro a delle camere di fermentazione a temperatura controllata per diverse settimane. Il risultato di questo processo porterà a delle salse ricche di Umami che potranno esaltare le vostre ricette preferite.

**LA —
CASA DI
FANNY**

