

Condiment BIO

Le Mirin de LIMA, un vin de riz doux pour une touche 100% japonaise en cuisine

Inspirée par la cuisine japonaise et adepte d'une alimentation bio, saine et végétane, LIMA complète sa gamme de condiments et lance le Mikawa Mirin. Certifié BIO et sans gluten, ce vin de riz doux est fabriqué artisanalement selon des méthodes de production ancestrales. Fermenté pendant 12 mois, il est composé d'ingrédients biologiques de haute qualité (riz doux (52%) et riz complet (23%)). Sans matières grasses, sans sel ni sucres ajoutés, le Mirin de LIMA délivre une subtile et riche saveur sucrée qui parfumerait les plats salés et sucrés (recettes en annexe). Il est distribué en magasins biologiques et diététiques au prix de +/- 7,34 €.

Fabrication artisanale 100% japonaise

Le Mirin de LIMA provient de la région de Mikawa, bien connue pour son climat doux, ses sources en eau douce et claire issues de la rivière Yagahi, et son riz de haute qualité.

Pour confectionner son Mirin, LIMA a sélectionné des ingrédients biologiques simples et authentiques et utilisé des méthodes de production traditionnelles. Cet assaisonnement est lentement brassé et mûri avec soin pendant 12 mois afin d'offrir une expérience gustative unique aux couleurs du Japon.



©Lima

A utiliser à toutes les sauces

Bien connu de la cuisine japonaise, le Mirin s'utilise comme le vin blanc. Idéal pour réhausser les plats salés, il s'utilise également en remplacement du sucre dans les desserts. Ingrédient clé de la sauce teriyaki, il peut se mélanger à la sauce soja et se marie parfaitement avec le miso et d'autres assaisonnements fermentés. Sa saveur délicate légèrement sucrée séduira les amateurs de cuisine japonaise et ceux à la recherche de nouvelles expériences culinaires.



- **Composition :** Riz doux * 52 %, eau, riz complet * 23%, Koji (*aspergillus oryzae*)
- * *Issu de l'agriculture biologique*
- **Analyse nutritionnelle pour 100 ml :** 1111 kJ /264Kcal, matières grasses (0 g) dont acides gras saturés (0g), glucides (42 g) dont sucres (40 g), fibres (0 g), protéines (0,6 g), sel (0 g). Comprend 14% d'alcool.
- **Prix :** +/- 7,34 € TTC (prix public conseillé)
- **Conditionnement :** 250 ml
- **Distribution :** magasins et réseaux de magasins biologiques et diététiques

A PROPOS DE LIMA • www.limafood.com • [instagram @lima.bio_food](https://www.instagram.com/lima.bio_food)

Depuis 66 ans, LIMA est le pionnier européen de l'alimentation naturelle et végétarienne. Ses fortes convictions conduisent l'entreprise à défendre aujourd'hui un modèle alimentaire 100% VEGAN. A la clé : la protection de l'environnement, une meilleure répartition de la nourriture dans le monde, la préservation de notre santé et le respect des animaux. Dans l'assiette, pour LIMA, manger Végan consiste en plus à privilégier les céréales complètes, à favoriser les graisses insaturées et à limiter les sucres. C'est dans le respect strict de ces principes que LIMA propose 200 références (céréales, boissons végétales, condiments, soupes, thés et cafés de céréales).

NOUILLES SAUTEES AUX LEGUMES



©Lima

Ingrédients

- 2 paquets de nouilles Soba
- Lima • 2 c.à.s de miso de lentilles
- Lima • 15 cl d'eau
- **2 c.à.s de mirin Lima**
- 2 c.à.s de tamari Lima
- 1 sachet de shiitake Lima
- 2 feuilles d'algues nori Lima
- 2 carottes
- 1 demi-chou chinois
- 2 endives
- 1 oignon

Préparation

Cuire les nouilles durant 4 minutes, les égoutter puis les passer sous l'eau froide. Mettre les champignons Shiitake dans de l'eau tiède. Tailler les légumes en julienne.

Dans une poêle, faire revenir les légumes à feu vif. Ensuite déglacer avec le Mirin et le Tamari. Rajouter les nouilles et mettre à feu doux. Diluer le miso de lentilles dans l'eau. Ajouter aux nouilles et mélanger. Couper les feuilles d'algues et parsemer sur les nouilles sautées avant de déguster.

SALADE CROQUANTE



©Lima

Ingrédients

- 1 chou-fleur
- 2 carottes
- 1 demi-barquette de tomates cerises
- 2 oignons cébette
- 12 radis
- 1 oignon rouge
- 1 c.à.c de miso de lentilles Lima
- **1 c.à.c de mirin Lima**
- 1 c.à.s de shoyu fumé Lima
- un peu de gomasio Lima
- 4 c.à.s d'huile d'olive

Préparation

Bien laver les légumes. Dans un saladier, râper les sommités du chou-fleur, couper les carottes en lamelles et les tomates cerises en deux. Tailler de fines tranches de radis, émincer finement l'oignon rouge et ciseler le vert de l'oignon cébette. Mélanger tous les ingrédients et ajouter la vinaigrette.

CROQUETTES DE RIZ



©Lima

Ingrédients

- 100 g de riz long/rond complet Lima
- 1 sachet de shiitake Lima
- **1 c.à.s de mirin Lima**
- 4 c.à.s de shoyu fumé Lima
- 1 c.à.s de miso de lentilles Lima
- 2 oignons cébette rouge
- 2 gousses d'ail
- 50 g de farine de riz
- 2 oeufs
- 15 cl d'huile d'olive

Préparation

Cuire le riz pendant 40 min dans de l'eau bouillante. Mettre les champignons Shiitake dans de l'eau tiède. Ciseler finement l'oignon cébette rouge et hacher l'ail. Une fois le riz cuit, l'égoutter et le refroidir. Egoutter les champignons, les sécher dans un torchon puis les émincer. Faire revenir la moitié des oignons et de l'ail. Ajouter les champignons. Une fois cuit, réserver. Mélanger tous les ingrédients dans un saladier. Assaisonner, façonner les croquettes et faire cuire à la poêle avec un filet d'huile d'olive jusqu'à coloration