

# DRINKS.

## Choya Sake 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	801056
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Japon
Région	Osaka
Embouteilleur	Choya Umeshu Co., Ltd., 160-1, Komagatani, Habikino, Osaka, Japan, 5830841
Marque	Choya
Type	Saké
L'usage	Pur, particulièrement adapté aux fruits de mer et aux sushi.
Dégustation	Goût doux et rond, avec du riz légèrement épicé.
Désignation commerciale	Boisson alcoolisée à base de riz
Détails	Fabriqué à partir de riz Japonica, de levure de koji et d'eau de source.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



### Description

La boisson nationale du Japon, le saké, est généralement servie en accompagnement de sushis ou juste

après. Ce vin de riz, réchauffé et traditionnellement servi dans un petit bol en argile ou en porcelaine, est "brassé" contrairement au vin. C'est pourquoi il n'y a pas de distilleries de saké au Japon, mais des brasseries de saké. Dans ces dernières, le saké est fermenté à partir de riz poli - l'alcool est produit à partir de l'amidon de riz, tandis que dans le vin, l'alcool est formé à partir du glucose. Le saké lui-même est distillé au Japon depuis au moins 712 ap. J.-C., avec des références à des boissons alcoolisées datant du IIIe siècle ap. J.-C. Aujourd'hui, le même vieux principe de brassage du saké est utilisé, bien que la technologie moderne soit également utilisée. Le saké Choya vient de la région de Nara au Japon, où il est fermenté avec la levure de riz Koji et mélangé avec l'eau de source douce de Nara. Choya n'utilise pas de riz génétiquement modifié - ce serait presque un crime dans la production de saké...