

## Hefeflecken auf unpasteurisiertem Miso

15-08-2023, Leimuiden

Sehr geehrter TerraSana Kunde,

TerraSana vertreibt seit Jahrzehnten hochwertige, unpasteurisierte Miso-Paste aus japanischer Herstellung. Unser Miso besteht ausschließlich aus Bio-Sojabohnen, ungeschliffenem Vollkornreis, Wasser, Salz und Koji. Koji (das ist der Pilz *Aspergillus oryzae*) sorgt dafür, dass das Miso fermentiert.

Unser Miso im Glas hat ein wertvolles Alleinstellungsmerkmal, denn es handelt sich um ein unpasteurisiertes Produkt. Das bedeutet, die Fermentation ist nach der Abfüllung nicht beendet; das Miso „lebt“ im Glas und entwickelt sich weiter, darum haben wir einen gasdurchlässigen Deckel gewählt.

An der Fermentation sind viele Mikroorganismen beteiligt, u.a. auch Hefen.

Darum können sich beim unpasteurisierten Mugi Miso und Genmai Miso weiße Hefeflecken auf der Produktoberfläche ausbilden. Diese Hefen sind ein natürlicher Bestandteil des Lebensmittels, sie beeinträchtigen den Geschmack und die Qualität des Produkts nicht – im Gegenteil: Sie sind ein Qualitätsmerkmal und produkttypisch.

Die Hefeflecken können entweder mit einem Löffel entfernt oder auch einfach untergerührt und verzehrt werden, die aktive Hefe ist prägend für den typischen Fermentationsgeschmack des unpasteurisierten Miso.

Längere Wärmeeinwirkung begünstigt die Ausbildung der Hefeflecken. Um eine starke optische Veränderung des Miso zu vermeiden, sollte es vor allem im Sommer bevorzugt an kühleren Orten (aber nicht notwendigerweise im Kühlschrank) gelagert werden.

Wir hoffen, Sie ausreichend informiert zu haben.

Mit freundlichen Grüßen,

Aya van Itterzon  
Quality Coördinator

