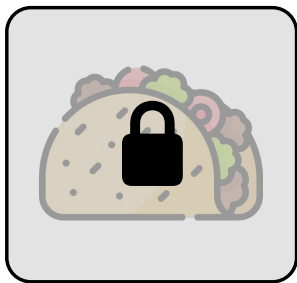


# México



## Sobre:

A culinária japonesa valoriza o equilíbrio, a estética e o sabor natural dos ingredientes. Peixes, arroz, algas, soja e vegetais são essenciais, com técnicas como grelhar, ferver e fritar sendo comuns. A apresentação é tão importante quanto o gosto, refletindo uma filosofia de respeito à natureza e à estação dos alimentos.

conhecida  
e uso de  
e sazonais.  
iva, ervas  
s como  
, e molhos  
ão pilares  
região tem  
próprias,  
locais e  
cos. A  
or natural  
uma marca