

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