**3 Tipos de missô:**

**1. Missô Branco (Shiro Miso)** Ingredientes: Feijão de soja Koji de arroz (arroz inoculado com o fungo Aspergillus oryzae) Sal marinho Característica: Cor clara, sabor suave e levemente adocicado. Fermentação curta (3-6 meses).

**2. Missô Vermelho (Aka Miso)** Ingredientes: Feijão de soja Koji de cevada ou arroz Sal marinho Característica: Cor avermelhada, sabor intenso e salgado. Fermentação longa (1-3 anos).

**3. Missô Misto (Awase Miso)** Ingredientes: Combinação de missô branco e vermelho Koji de arroz e/ou cevada Feijão de soja Sal marinho Característica: Equilíbrio entre doce e salgado. Versátil para sopas, molhos e marinados.