



Le véritable **WASABI** *(sawa wasabi)*

Comme son nom l'indique, le *Wasabia japonica* est originaire du seul Japon. Il est cultivé aux abords du Fuji-Yama depuis plus de 400 ans, selon une méthode traditionnelle 100% naturelle, en culture semi-aquatique.



La production du sawa wasabi nécessite une eau très claire et une température stable toute l'année. Elle reste donc très limitée. Le sawa wasabi a une saveur incomparable. Il procure en bouche une sensation de chaleur qui se dissipe rapidement pour laisser place à un goût doux et aromatique.

Pour une qualité optimale, les racines sélectionnées ont 18 mois d'âge minimum. Le wasabi est notamment utilisé comme condiment pour la cuisine japonaise, dans les sushis ou les makis. Pour profiter de tout son arôme, il se râpe au dernier moment avec une râpe à petits trous. Une fois entamé, il se conservera encore plus longtemps dans un papier ou un tissu humide.

Le wasabi est conditionné en vrac ou à la pièce.



Etui de wasabi
(conditionnement à la pièce)

Ne pas confondre le sawa wasabi avec ses pâles imitations ou substituts tels que la pâte de raifort colorée parfois appelée wasabi.

Depuis 1983, Hotgame (MAS) a la culture de la biodiversité et propose une gamme de plus de 200 légumes différents. Depuis la Bretagne, ses produits sont réexpédiés à travers le monde, pour être servis aux plus grandes tables de la gastronomie.

HOTGAME (MAS SA)

Bel-Air
29670 Taulé - France
Tél. (0033) 02.98.67.86.05
Fax. (0033) 02.98.79.00.86
hotgame@wanadoo.fr

