

GOURMAZIA COCONUT AMINOS

(SOY-FREE UMAMI SEASONING)



ORIGIN & *Grade*



Made from the sap of Indonesian coconut blossoms, tapped by hand and fermented with mineral-rich sea salt. Naturally free of soy, wheat and gluten; a certified USDA Organic and non-GMO alternative to soy sauce. Crafted in small batches using sustainable, allergen-friendly methods.

FLAVOR & AROMA

Savoury umami taste with a gentle sweetness and notes of toasted coconut. Provides depth and complexity similar to soy sauce but with roughly one-third of the sodium.

BREWING & SERVING

Use as a direct replacement for soy sauce in stir-fries, rice dishes, noodles and sushi. Mix with garlic, ginger, citrus juice or chilli to make a quick dipping sauce or salad dressing. Incorporate into marinades for tofu, fish or meat; adjust seasoning to taste since coconut aminos is naturally sweeter and less salty.

HEALTH BENEFITS

Contains significantly less sodium than conventional soy sauce, which may help reduce overall salt intake.

Free of common allergens (soy, wheat and gluten), making it suitable for many dietary needs.

Fermentation imparts trace amino acids and a gentle digestive boost.

USAGE SUGGESTION

Pair with cinnamon, nutmeg and cardamom in holiday baking or spice blends.

Drizzle over steamed vegetables or grains for added umami without overpowering saltiness.

Blend into dressings and sauces to enhance flavour while maintaining a light, naturally sweet profile.

STORAGE

Store in a cool, dark cupboard before opening; refrigerate after opening for optimal freshness. Shake well before use and keep the bottle tightly sealed.

โคโคนัทอะมิโนออร์แกนิก GOURMAZIA

เครื่องปรุงรสอูมามิไร้ถั่วเหลือง

แหล่งกำเนิดและเกรด

ทำจากน้ำหวานดอกมะพร้าวของอินโดนีเซียที่ตัดด้วยมือและหมักกับเกลือทะเลที่อุดมด้วยแร่ธาตุ ปราศจากถั่วเหลือง ข้าวสาลี และกลูเตนตามธรรมชาติ ได้รับการรับรอง USDA Organic และปลอด GMO เป็นทางเลือกแทนโซยุผลิตเป็นชุดเล็กโดยใช้วิธีที่ยั่งยืนและเป็นมิตรต่อผู้แพ้อาหาร

รสชาติและกลิ่น

มีรสอูมามิกลมกล่อมและหวานเล็กน้อย พร้อมกลิ่นหอมคล้ายมะพร้าว ให้ความลึกของรสชาติคล้ายโซยุแต่มีปริมาณโซเดียมประมาณหนึ่งในสามของซอสถั่วเหลือง



วิธีชง

ใช้แทนซอสถั่วเหลืองในเมนูผัด ข้าว บะหมี่ หรือซูชิ ผสมกับกระเทียม ชিং น้ำส้ม หรือพริกเพื่อทำน้ำจิ้มหรือน้ำสลัดอย่างรวดเร็ว ใช้ในการหมักเต้าหู้ ปลา หรือเนื้อสัตว์ ปรับรสตามต้องการเนื่องจากโคโคนัทอะมิโนมีรสหวานและเค็มน้อยกว่า

ประโยชน์ต่อสุขภาพ

มีปริมาณโซเดียมน้อยกว่าซอสถั่วเหลืองอย่างมาก จึงอาจช่วยลดการบริโภคเกลือ ปราศจากสารก่อภูมิแพ้ทั่วไป (ถั่วเหลือง ข้าวสาลี กลูเตน) เหมาะสำหรับหลากหลายอาหาร กระบวนการหมักให้กรดอะมิโนเล็กน้อยและช่วยระบบย่อยอาหาร

ข้อแนะนำในการบริโภค

เหมาะสำหรับเมนูมังสวิรัติ พาเลโอ หรือคีโต ที่ต้องหลีกเลี่ยงซอสถั่วเหลือง ราดบนผักนึ่งหรือธัญพืชเพื่อเพิ่มรสอูมามิโดยไม่เค็มเกินไป ผสมในน้ำสลัดและซอสต่าง ๆ เพื่อเสริมรสชาติโดยคงความหวานตามธรรมชาติ

การเก็บรักษา

เก็บในตู้ที่เย็นและมิดก่อนเปิด; หลังเปิดควรแช่เย็นเพื่อความสะดวก หยิบชวดก่อนใช้และปิดฝาให้แน่น