



THE ASIA COMPANY
S.A.

WEEKLY DEAL: SHIMADAYA Yabu Soba Buchweizen Nudeln

Gültig vom 12.10.2026 - 16.10.2026



8388 SHIMADAYA
Yabu Soba Buchweizen Nudeln
2x4x1kg (5x200gr Portionen)

CHF 39.60 / Karton
CHF 4.95 / Beutel

40% off

MHD: 31.01.2027

ZARTER BUCHWEIZENGESCHMACK
& ANGENEHME TEXTUR



Was macht Yabu Soba aus?

Soba sind japanische Nudeln auf Basis von Buchweizen. Bei der Yabu-Soba-Art wird das Buchweizenmehl so vermahlen, dass auch Teile der Randschichten des Buchweizens enthalten sind. Dadurch entsteht ein kräftigeres Aroma und eine charakteristische, leicht grünliche / dunklere Farbe.

Wie werden sie verwendet?

Es gibt vor allem drei klassische Varianten:

Kalt – Zaru Soba / Mori Soba

Die Nudeln werden gekocht, anschliessend kalt abgeschreckt und mit einer Tsuyu-Dip-Sauce serviert. Dazu passen z. B. Frühlingszwiebeln, Wasabi, Nori oder Sesam. Das ist wahrscheinlich die Variante, bei der der Geschmack und die Textur der Soba am besten zur Geltung kommen.

Warm – Kake Soba

Die gekochten Nudeln kommen direkt in eine heisse Dashi-/Sojasaucen-Brühe. Dazu können beispielsweise Frühlingszwiebeln, Pilze, Gemüse, Tofu oder Tempura kommen.

Als Hauptzutat in modernen Gerichten

Soba lassen sich auch gut mit Gemüse, Fleisch, Seafood oder einer kräftigen Sauce kombinieren – ähnlich wie andere asiatische Nudeln. Dadurch eignen sie sich für Wokgerichte, Salate oder kreative japanische Bowls.

