



Shoyu Mild 28% weniger Salz, 250ml

Salzreduzierte Sojasauce, hergestellt in Kalifornien in traditioneller, japanischer Produktionsweise.



Artikelnummer 41577	GTIN-Stück 5 4 11788 046244	GTIN-Verpackung 5 4 11788 066891	eco-ID 92536	
-------------------------------	---	--	------------------------	--

Marke

Lima

Qualität

agriculture biologique, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

BE-BIO-01 | CERTISYS

Zollrechtliche Herkunft

USA (US)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

USA

Zutaten

Wasser, SOJAbohnen*, WEIZEN*, Meersalz, Alkohol*, Essig*, Säureemulgator: Milchsäure, A. Oryzae

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten, Soja

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Shoyu mit reduziertem Salzgehalt

Besonderheiten

Shoyu besteht aus Soja und Weizen

Verarbeitungshinweis

Shoyu passt hervorragend zu Pickles, Wokgerichten, Reis, Teigwaren, Sushi, Sashimi oder gedünstetem Gemüse. Es lässt sich perfekt mit Mirin (Reiswein), Wasabi, Ingwer oder geriebenem Daikon kombinieren.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Shoyu kennzeichnet sich durch seine Alkoholnote, die es der Fermentierung des Weizens verdankt. Aus diesem Grund darf es nicht lang erhitzt werden und soll es nur am Ende des Zubereitungsprozesses beigegeben werden, damit es seinen Geschmack nicht verliert.





Shoyu Mild 28% weniger Salz, 250ml

Salzreduzierte Sojasauce, hergestellt in Kalifornien in traditioneller, japanischer Produktionsweise.



Artikelnummer 41577	GTIN-Stück  5 4 11788 046244	GTIN-Verpackung  5 4 11788 066891	eco-ID 92536	
-------------------------------	--	---	------------------------	---

Herstellung

Während der langen Fermentierung wandeln natürliche Enzyme die Stärke, Proteine und Fette der rohen Sojabohnen und des Weizens in Nährstoffe um, die gut vom Körper assimiliert werden, weil sie vorverdaut sind: Aminosäuren, mehrfach ungesättigte Fettsäuren, langsame Kohlehydrate. Bei der Fermentierung entwickelt sich Milchsäure, die eine gesunde Darmflora und die effiziente Aufnahme der Nährstoffe fördert. Das Meersalz liefert Mineralstoffe und Spurenelemente. Wenn Sie die Lima-Soßen als Ersatz für Salz verwenden, verstärken Sie den natürlichen Geschmack Ihrer Gerichte, während ihnen weniger Salz hinzugefügt werden muss.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Rind, Schwein

enthalten: Gluten, Soja, Weizen

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



Shoyu Mild 28% weniger Salz, 250ml

Salzreduzierte Sojasauce, hergestellt in Kalifornien in traditioneller, japanischer Produktionsweise.



Artikelnummer 41577	GTIN-Stück 5 4 11788 046244	GTIN-Verpackung 5 4 11788 066891	eco-ID 92536	
-------------------------------	---	--	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Süßung..... nicht gesüßt

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle..... BE-BIO-01
 Welcher Standard wird erfüllt..... agriculture biologique

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... enthält Alkohol
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Sojasauce mit Weizen
 Inverkehrbringer..... Lima NV, Groendreef 101, B-9880 Aalter

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal..... 424 kJ / 101 kcal
 Fett..... 0,1 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,0 g
 Kohlenhydrate..... 4,9 g
 davon Zucker..... 0,4 g
 Ballaststoffe..... 0,8 g
 Eiweiß..... 10,4 g
 Salz..... 1,02 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Flasche
 Verpackungsmaterial..... Glas

Preise und Konditionen

Pfand..... nein