



Genmai Miso, 345,0g

12 Monate fermentierte Soja- und Vollkornreispaste, glutenfrei



Artikelnummer 270.1475	GTIN-Stück  8 713576 270143	GTIN-Verpackung  8 713576 071474	eco-ID 145256	
----------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

TerraSana



Qualität

100% bio, EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

JP-BIO-154 |

Zollrechtliche Herkunft

Japan (JP)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Zutaten

SOJAbohnen*, Naturreis*, Wasser, Meersalz, Koji-Ferment

enthält folgende allergene Zutaten: Soja

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Genmai Miso wird aus biologischen Sojabohnen und unpoliertem braunen Reis hergestellt. Es wird auf traditionelle Weise von echten japanischen Spezialisten hergestellt. Während dieses Prozesses fermentiert Genmai Miso sage und schreibe 12 Monate lang in großen, 100 Jahre alten Zedernholzfässern. Hierdurch bekommt das Miso ein tiefes, authentisches und unvergleichliches Aroma. Genmai Miso ist ideal als Basis für (Miso-)Suppen, Saucen und Marinaden und ein praktisches Würzmittel für Wok- und Schmorgerichte. Genmai Miso hat einen mittelkräftigen Geschmack. Auch unpasteurisiert im Glas erhältlich.

Kurzbeschreibung

Genmai Miso (pasteurisiert) ist ein mittelkräftiges japanisches Würzmittel, das auf traditionelle Weise aus fermentierten Sojabohnen und unpoliertem braunen Reis hergestellt wird. Fermentationszeit: mindestens 12 Monate.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

1 Esslöffel ersetzt einen Brühwürfel. Verwende es für 200ml Misosuppe oder als Basis für Saucen, Marinaden und Dressings.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen kühl lagern.



Genmai Miso, 345,0g

12 Monate fermentierte Soja- und Vollkornreispaste, glutenfrei



Artikelnummer 270.1475	GTIN-Stück  8 713576 270143	GTIN-Verpackung  8 713576 071474	eco-ID 145256	
----------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Weichtier, Huhn, Rind, Schwein, Kakao, Karotte, Koriander, Mais, Glutamat

enthalten: Soja

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ glutenfrei ✓ ungesüßt ✓



Genmai Miso, 345,0g

12 Monate fermentierte Soja- und Vollkornreispaste, glutenfrei



Artikelnummer 270.1475	GTIN-Stück 8 713576 270143	GTIN-Verpackung 8 713576 071474	eco-ID 145256	
----------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

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

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos..... Nicht EU Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle..... JP-BIO-154

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Sojapaste mit Naturreis (Pasteurisiert)
 Inverkehrbringer..... TerraSana Natuurvoeding BV; Waaier 10, NL- 2451AB Leimuiden Z-H,
 Niederlande
 Name Inverkehrbringer..... TerraSana Natuurvoeding BV
 Straße Inverkehrbringer..... Waaier 10
 PLZ Inverkehrbringer..... NL- 2451AB Leimuiden
 Ort Inverkehrbringer..... Z-H
 Land Inverkehrbringer..... Niederlande

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 682 kJ / 163 kcal
 Fett..... 6,7 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,9 g
 Kohlenhydrate..... 10,5 g
 davon Zucker..... 7,1 g
 Ballaststoffe..... 6,7 g
 Eiweiß..... 11,9 g
 Salz..... 9,9 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Tube
 Verpackungsmaterial..... Kunststoff

Preise und Konditionen

Pfand..... nein