



Tamari strong Premium, 500,0ml

Japanische Sojasoße, 18 Monate in Zedernholzfässern fermentiert,
glutenfrei



Artikelnummer 270.1205	GTIN-Stück 8 713576 271256	GTIN-Verpackung 8 713576 671254	eco-ID 67536	
----------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

TerraSana



Qualität

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

Öko-Kontrollstelle

NL-BIO-01 | SKAL

Zollrechtliche Herkunft

Japan (JP)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Zutaten

SOJAbohnen*, Wasser, Meersalz, Shochu gesalzen* (Wasser, Reis*, Salz, Koji-Ferment), 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

Tamari ist eine kräftige, glutenfreie japanische Sojasauce, die aus Sojabohnen und Koji (einem einzigartigen japanischen Edelschimmelpilz) hergestellt wird. Unsere Tamari wird auf traditionelle Weise von echten japanischen Fachleuten hergestellt und benötigt eine Fermentationszeit von sage und schreibe 18Monaten. Dies geschieht in 100 Jahre alten Zedernholzfässern. Der Geschmack der Tamari ist herrlich komplex und enthält alle fünf Geschmäcker: Salzig, Sauer, Süß, Bitter und Umami. Mit dieser japanischen Sojasauce bringst du wirklich jedes Gericht auf ein höheres Niveau: (Miso-)Suppen, Nudelgerichte, Marinaden, Sushi und auch Eintopfgerichte! Willst du einmal mit eigenen Augen sehen, wie unsere Tamari in Japan hergestellt wird? Sieh dir dieses Video an. Auch erhältlich in 125ml, 250ml und 1l.

Kurzbeschreibung

Tamari ist eine kräftige, glutenfreie japanische Sojasauce. Sie wird auf traditionelle Art in Japan aus Sojabohnen und Koji (einem einzigartigen japanischen Edelschimmelpilz) hergestellt. Fermentationsszeit: 18Monate.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Kann als Salzersatz, als Dip für Sushi und als Basis für deine Saucen und Dressings verwendet werden.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl und dunkel lagern.



Tamari strong Premium, 500,0ml

Japanische Sojasoße, 18 Monate in Zedernholzfässern fermentiert,
glutenfrei



Artikelnummer 270.1205	GTIN-Stück  8 713576 271256	GTIN-Verpackung  8 713576 671254	eco-ID 67536	
----------------------------------	---	--	------------------------	---

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

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ glutenfrei ✓



Tamari strong Premium, 500,0ml

Japanische Sojasoße, 18 Monate in Zedernholzfässern fermentiert,
glutenfrei



Artikelnummer 270.1205	GTIN-Stück 8 713576 271256	GTIN-Verpackung 8 713576 671254	eco-ID 67536	
----------------------------------	--	---	------------------------	--

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..... NL-BIO-01

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Kräftige Sojasauce
 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 ml

Energie kJ / kcal..... 354 kJ / 83 kcal
 Fett..... 0 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0 g
 Kohlenhydrate..... 6,5 g
 davon Zucker..... 0,5 g
 Ballaststoffe..... 0,7 g
 Eiweiß..... 14 g
 Salz..... 13,1 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Preise und Konditionen

Pfand..... nein