



Umami Sauce, 145,0ml

Universeller herzhafter Geschmacksverstärker mit viel Umami-Geschmack



Artikelnummer 270.1260	GTIN-Stück 8 713576 271300	GTIN-Verpackung 8 713576 771305	eco-ID 308041	
----------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

TerraSana

Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

NL-BIO-01 | SKAL

Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Türkei, Niederlande, China, Indien, Ägypten, Spanien, Japan, Italien

Zutaten

Tamari* (Wasser, SOJAbohnen*, Meersalz, gesalzenes Shochu*, Koji-Ferment), Mirin* (süßer Reis*, Shochu*, Reis*, Koji Ferment), Apfelsaftkonzentrat*, Naturreisessig* (Wasser, Naturreis*, Meersalz, Koji), Wasser, Genmai Miso* (SOJAbohnen*, Naturreis*, Meersalz, Wasser, Koji-Sporen), Knoblauchpulver*, Ingwerpulver*, Zwiebelpulver*, Cayennepfeffer*, Karottenpulver*

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

Diese bio Umami-Sauce ist der ultimative herzhafteste Geschmacksverstärker für deine Küche. In Europa fällt es uns manchmal schwer, den Umami-Geschmack zu erkennen, aber eigentlich ist Umami der herzhafteste Geschmack, der Produkte wie Käse, Wein oder Miso so lecker macht. Umami wird oft mit Geschmacksverstärkern (Glutamat) nachgeahmt, aber das möchten wir lieber nicht in unserer Nahrung haben. Deshalb findest du in dieser leckeren Umami-Sauce nur reine Zutaten, die von Natur aus Umami in sich tragen. Das sorgt für einen intensiven Umami-Geschmack, der buchstäblich jedem Gericht genau das richtige Geschmacksgefühl verleiht. Wie verwendest du Umami-Sauce? Es ist einfach und schnell. Das Mischen der perfekten Kombination von Zutaten und Geschmacksrichtungen haben wir bereits für dich erledigt, daher musst du nur noch gießen. Verwende Umami-Sauce als Geschmacksverstärker für deine Nudeln, als Soße über deine Poke- oder Buddha-Bowl, tauche deine Sushi darin ein, verwende sie als Salatdressing oder Geschmacksverstärker in Suppen oder marinieren Tofu oder Tempeh damit. Du kannst alle möglichen Richtungen einschlagen!

Kurzbeschreibung

Mit dieser Umami-Sauce hast du einen universellen herzhaften Geschmacksverstärker in deiner Küche. Braucht dein Salat, deine Poke-Bowl, gegrilltes Gemüse oder Nudelgericht gerade einen Hauch von "Pfiff"? Fehlt deinem Gericht etwas Geschmack und hast du keine Lust, mit verschiedenen Fläschchen, Töpfen und Aromen herumzuhantieren? Diese Flasche voller Umami vereint Geschmacksrichtungen und verbessert das Geschmacksgefühl in deinem Gericht. Eine Sauce, ein Dressing und eine Marinade in einem.





Umami Sauce, 145,0ml

Universeller herzhafter Geschmacksverstärker mit viel Umami-Geschmack



Artikelnummer 270.1260	GTIN-Stück  8 713576 271300	GTIN-Verpackung  8 713576 771305	eco-ID 308041	
----------------------------------	---	--	-------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Gießen und fertig! Verwende Umami-Sauce als Dressing, Soße oder Marinade.
Jedes Gericht, das Geschmack benötigt, kann Umami-Sauce verwenden.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pistazie, Walnuss, Huhn, Laktose, Rind, Schwein, Kakao, Karotte, Koriander, Mais, Glutamat

enthalten: Soja

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ glutenfrei ✓



Umami Sauce, 145,0ml

Universeller herzhafter Geschmacksverstärker mit viel Umami-Geschmack



Artikelnummer 270.1260	GTIN-Stück 8 713576 271300	GTIN-Verpackung 8 713576 771305	eco-ID 308041	
----------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Süßung..... Apfeldicksaft

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle..... NL-BIO-01

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Umami Sauce
 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..... 554 kJ / 132 kcal
 Fett..... 0,8 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,2 g
 Kohlenhydrate..... 23 g
 davon Zucker..... 18 g
 Ballaststoffe..... 0,6 g
 Eiweiß..... 4,9 g
 Salz..... 5,7 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Preise und Konditionen

Pfand..... nein