



# Mugi Miso unpasteurisiert, 350g

12 Monate fermentierte Soja- und Gerstenpaste



<b>Artikelnummer</b> 270.1449	<b>GTIN-Stück</b>  8 713576 271447	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 713576 671445	<b>eco-ID</b> 132828	
----------------------------------	--	---	-------------------------	--

## 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\*, GERSTE\*, Meersalz, Wasser, Koji-Ferment

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

Mugi Miso wird aus biologischen Sojabohnen und Gerste hergestellt. Dieses Miso ist eine perfekte Mischung aller fünf Geschmäcker: Salzig, Süß, Bitter, Sauer und Umami. Mugi Miso wird auf handwerkliche Art hergestellt und fermentiert mindestens 12 Monate lang in 100 Jahre alten Zedernholzfassern. Diese Zeit ist erforderlich, um den Geschmack zu intensivieren und gesundheitlich wertvolle Eigenschaften entstehen zu lassen. Das Ergebnis ist ein authentisch schmeckendes japanisches Würzmittel, das vom Geschmack her zwischen Hacho und Shiro Miso liegt. Mugi Miso ist auch sehr lecker in einer (Miso-)Suppe, macht sich aber auch gut zu Nudel-, Gemüse- und Tofugerichten. Mugi Miso ist vom Geschmack her mittelkräftig und etwas salziger als Genmai Miso. Auch pasteurisiert erhältlich, in einem Beutel mit Schraubverschluss. Willst du einmal mit eigenen Augen sehen, wie unsere Mugi Miso in Japan hergestellt wird? Sieh dir dieses Video an.

## Kurzbeschreibung

Mugi Miso (unpasteurisiert) ist ein herzhaftes japanisches Würzmittel, das auf handwerkliche Weise aus fermentierten Sojabohnen und Gerste hergestellt wird. Fermentationszeit: mindestens 12 Monate.



# Mugi Miso unpasteurisiert, 350g

12 Monate fermentierte Soja- und Gerstenpaste



<b>Artikelnummer</b> 270.1449	<b>GTIN-Stück</b>  8 713576 271447	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 713576 671445	<b>eco-ID</b> 132828	
----------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

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

Das Miso von TerraSana ist nicht pasteurisiert, so dass sich die produkteigenen Hefen weiter entwickeln können. Die weißen Kugeln, die sich bilden, sind harmlos und können aus dem Produkt entfernt werden.

TerraSana's miso is unpasteurized so product-specific yeasts can continue to develop. The white balls that form are harmless and you can scoop them off the product.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen kühl lagern.

## Allergiehinweise

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

**enthalten:** Gluten, Soja, Gerste

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓



# Mugi Miso unpasteurisiert, 350g

12 Monate fermentierte Soja- und Gerstenpaste



<b>Artikelnummer</b> 270.1449	<b>GTIN-Stück</b>  8 713576 271447	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 713576 671445	<b>eco-ID</b> 132828	
----------------------------------	--	---	-------------------------	--

## 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..... Sojapaste mit Gerste (Nicht 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..... 606 kJ / 145 kcal  
 Fett..... 5,6 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,7 g  
 Kohlenhydrate..... 9,5 g  
 davon Zucker..... 5,6 g  
 Ballaststoffe..... 5,1 g  
 Eiweiß..... 11,6 g  
 Salz..... 11,5 g  
 Ermittlung der Nährwerte durch..... Analyse

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Schraubglas  
 Verpackungsmaterial..... Glas

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein