



Shoyu mild, 1,0l

Japanische Sojasoße, 18 Monate in Zedernholzfässern fermentiert



Artikelnummer 270.1060	GTIN-Stück 8 713576 271607	GTIN-Verpackung 8 713576 671063	eco-ID 67531	
----------------------------------	--	---	------------------------	--

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

Wasser, SOJAbohnen*, WEIZEN*, Meersalz, 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

Shoyu ist eine milde japanische Sojasauce, die aus Sojabohnen, Weizen und Koji (einem einzigartigem japanischen Edel-Schimmelpilz) hergestellt wird. Unsere Shoyu wird auf besondere, traditionelle Art von Japanern gebraut, die schon seit Generationen Shoyu produzieren. Shoyu fermentiert mindestens 18 Monate lang, und das schmeckt man! Herrlich in (Miso-)Suppen, zu (Soba- und Udon-)Nudeln, Pfannengerührtem oder als Dip (zu Sushi). Auch erhältlich in 125ml, 250ml und 500ml.

Kurzbeschreibung

Shoyu ist eine milde japanische Sojasauce. Sie wird aus Sojabohnen, Weizen und Koji (einem einzigartigen japanischen Edel-Schimmelpilz) hergestellt. Sie wird nach einem jahrhundertealten Rezept in Japan produziert. Fermentationsszeit: 18 Monate.

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.



Shoyu mild, 1,0l

Japanische Sojasoße, 18 Monate in Zedernholzfassern fermentiert



Artikelnummer 270.1060	GTIN-Stück  8 713576 271607	GTIN-Verpackung  8 713576 671063	eco-ID 67531	
----------------------------------	---	--	------------------------	---

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, Weizen

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ ungesüßt ✓



Shoyu mild, 1,0l

Japanische Sojasoße, 18 Monate in Zedernholzfassern fermentiert



Artikelnummer 270.1060	GTIN-Stück 8 713576 271607	GTIN-Verpackung 8 713576 671063	eco-ID 67531	
----------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Süßung..... nicht gesüßt
 Palmfett, Palmöl..... nein

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..... Shoyu Milde 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..... 264 kJ / 62 kcal
 Fett..... 0,1 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0 g
 Kohlenhydrate..... 6,2 g
 davon Zucker..... 0 g
 Ballaststoffe..... 0,7 g
 Eiweiß..... 8,8 g
 Salz..... 12 g
 Ermittlung der Nährwerte durch..... Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Kanister
 Verpackungsmaterial..... Glas

Preise und Konditionen

Pfand..... nein