



SHOYU SMOKED DISPENSER

Von Shoyu smoked dispenser

Beschreibung

Dieses Produkt ist ab Dezember erhältlich

Verwendung

Die geräucherte Shoyu wird sowohl beim Kochen als auch zum Nachwürzen bei Tisch verwendet, um den Geschmack von Brühen, Suppen, geröstetem Gemüse, Kuchen und Quiches, Aufläufen, Salatsaucen, Marinaden oder Wok-Gerichten zu verstärken. Sie ist unerlässlich für die Zubereitung von veganen Barbecue-Saucen, für das Marinieren von Gemüse und pflanzlichen Proteinen.

Zutaten

Wasser, SOJAbohnen*, WEIZEN*, Meersalz, A. oryzae, Rauch von Holzspänen den Japanischen Kirschbaums. (* = aus Kontrolliert ökologischem Anbau).

*aus kontrolliert ökologischem Anbau

Verpackung

145 ml.

Produkt aus kontrollierten ökologischen Anbau

100 % der Zutaten aus landwirtschaftlicher Herkunft.



AB



VEGAN



EIWEISSQUELLE



QUELLE VON

BALLASTSTOFFEN



NO ADDED SUGARS



ARM AN GESÄTTIGTEN

FETTSÄUREN

Nährwertanalyse

Durchschnittliche Nährwerte pro

	g/100ml	portion 5ml	%RI	RI
Energie	240 kJ	12 kJ		
	57 kcal	2.9 kcal	0.00	2000 kcal
Fett	0 g	0 g	0.00	70 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	0 g	0.00	20 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	0 g	0 g		
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0 g	0 g		
Kohlenhydrate	4.1 g	0 g	0.00	260 g
davon Zucker	1.9 g	0 g	0.00	90 g
Faser	0.9 g	0 g		
Eiweiß	8.7 g	0 g	1.00	50 g
Salz	17.7 g	0.9 g	15.00	6 g

RI: Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8 400 kJ/2 000 kcal)

Infos Allergene

Zutaten

Wasser, SOJAbohnen*, WEIZEN*, Meersalz, A. oryzae, Rauch von Holzspänen den Japanischen Kirschbaums. (* = aus Kontrolliert ökologischem Anbau).

* = aus kontrolliert ökologischem Anbau

Allergene in diesem Produkt:

Gluten, Weizen & Soja Soßen