



## UMEBOSHI PAST

### Info Umeboshi past

#### Déscription

L'abricot Ume (dont le jus de la saumure donne aussi le vinaigre Ume Su), est cultivé au Japon et est doté d'une saveur forte et acidulée. Il subit une fermentation lactique d'un mois environ dans une saumure au sel marin, avec des feuilles de Shiso qui lui donnent sa belle couleur rouge. L'Umeboshi-Past est exactement le même produit que l'Umeboshi mais sous forme de pâte à diluer.

#### Utilisation

L'umeboshi-Past et l'umeboshi sont deux condiments au parfum rafraîchissant et agréablement salé qui relèvent le goût de sauces, pickles, vinaigrettes, véganaises, légumes cuits (comme du brocoli, chou-fleur...), riz, veggie sushi, sashimi ...

#### Ingrédients

umeboshi\* (Prunus mume) 87%, sel marin, feuilles de shiso\* (Preilla frutescens).

\*issu de l'agriculture biologique

#### Emballage

200 g.

#### Produit issu de l'agriculture biologique

100 % des ingrédients agricoles sont issus de l'agriculture biologique.



AB



VEGAN



SANS GLUTEN



SOURCE DE

PROTÉINES



SOURCE DE FIBRES



SANS SUCRES

AJOUTÉ



FAIBLES TENEUR EN GRAISSES

SATURÉES

# Analyse nutritionnelle

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour

	g/100g	portion 10g	%RI	RI
<b>Énergie</b>	79 kJ	7,9 kJ		
	19 kcal	1,9 kcal	0.00	2000 kcal
<b>Graisse</b>	0 g	0 g	0.00	70 g
dont acides gras saturés	0 g	0 g	0.00	20 g
dont acides gras mono-insaturés				
dont acides gras polyinsaturés				
<b>Glucides</b>	0,9 g	0 g	0.00	260 g
dont sucres	0 g	0 g	0.00	90 g
<b>Fibre</b>	4,0 g	0 g		
<b>protéines</b>	1,2 g	0 g	0.00	50 g
<b>Sel</b>	15,5 g	1,6 g	26.00	6 g

RI: Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)

## Info allergènes

### Ingrédients

umeboshi\* (Prunus mume) 87%, sel marin, feuilles de shiso\* (Perilla frutescens).

\* = issu de l'agriculture biologique

### **Le produit peut contenir des traces de:**

Sésame