



TAMARI STRONG (FORT EN GOÛT)

Info Tamari strong (fort en goût)

Description

Au Japon, deux sauces de soja fermenté, Shoyu et Tamari, ont été célébrées comme les reines des assaisonnements depuis des siècles. Aujourd'hui, ces délicieuses sauces couleur ébène sont appréciées dans les cuisines du monde entier. Le Shoyu se distingue du Tamari par sa composition: le Shoyu est composé de soja fermenté et de froment, le Tamari est pur soja fermenté. Le Tamari a une grande valeur nutritive: il est riche en protéines. En plus, il est une bonne source de minéraux comme le Potassium, Magnésium et Phosphore, et riche en oligoéléments comme le Manganèse, Chrome, Molybdène et le Sélénium. Durant le long processus de fermentation, des enzymes naturelles transforment les amidons, les protéines et les lipides du soja cru en nutriments facilement assimilables car pré-digérés : acides aminés, acides gras poly-insaturés,... La fermentation développe un acide lactique bénéfique pour l'assimilation efficace des nutriments, ce qui engendre la formation d'un glutamate naturel, un exhausteur de saveur naturel. En utilisant le Shoyu et Tamari Lima ou le "Tamari avec 25% moins de sel" à la place du sel, vous réduisez le taux de sel dans vos préparations de plus ou moins 30% en renforçant le goût naturel des ingrédients.



Utilisation

Le Shoyu et le Tamari sont des rehausseurs de goût. Versions saines et liquides du bouillon cube, ils se marient aussi bien à la cuisine occidentale qu'orientale. Ne les utilisez pas simplement pour saler, mais aussi pour intensifier les goûts naturels des ingrédients pendant la cuisson et à table. Grâce à son taux plus élevé en protéines, le goût concentré du Tamari résiste mieux à l'échauffement. En plus, il attendrit les ingrédients auxquels il est combiné. Par tradition, le Tamari est utilisé pour rehausser le goût des plats mijotés, des bouillons de pâtes, soupes, légumes sautés, des sauces pour salade, marinades ou au wok....Le Tamari se marie particulièrement bien avec du vinaigre ou du vin de riz, du gingembre, de l'ail, de la moutarde, du poivre ou de l'ume su (vinaigre japonais).

Ingrédients

eau, fèves de SOJA*, sel marin, alcool*, A. Oryzae.

*issu de l'agriculture biologique

Emballage

145 ml. 250 ml. 500 ml. 1000 ml.

Produit issu de l'agriculture biologique

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



AB



VEGAN



SANS GLUTEN



COELIAQUE



SOURCE DE

PROTÉINES



SANS SUCRES

AJOUTÉ



FAIBLES TENEUR EN GRAISSES

SATURÉES

Analyse nutritionnelle

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

	g/100ml	portion 5ml	%RI	RI
Énergie	346 kJ	17 kJ		
	82 kcal	4,1 kcal	0.00	2000 kcal
Graisse	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				
Glucides	5,8 g	0 g	0.00	260 g
dont sucres	1,7 g	0 g	0.00	90 g
Fibre	0,9 g	0 g		
protéines	10 g	0,5 g	1.00	50 g
Sel	13,6 g	0,7 g	11.00	6 g

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

Info allergènes

Ingrédients

eau, fèves de SOJA*, sel marin, alcool*, A. Oryzae.



* = issu de l'agriculture biologique

Allergènes présent dans le produit:



Soja

Info pro



145ml

Conditionnement carton:	6 x 145ml
Code article	41610000
Code barre article	 5 411788 044745
Code barre carton	 5 411788 065016
Unités / palette:	1806
Cartons/palette	301
Cartons/couches	43
Couches/palette	7
Intrastat code	21031000
Poids net unité de vente	171g
Dimensions net unité de vente	d: 53 - w: 53 - h: 160
Poids net carton	1.03kg
Poids brut carton	2.08kg
Dimensions net carton	d: 162 - w: 110 - h: 169
Marque	?



250ml

Conditionnement carton:	6 x 250ml
Code article	41607000
Code barre article	 5 411788 036498
Code barre carton	 5 411788 061780
Unités / palette:	1548
Cartons/palette	258
Cartons/couches	43
Couches/palette	6
Intrastat code	21031000
Poids net unité de vente	295g
Dimensions net unité de vente	d: 55 - w: 55 - h: 162
Poids net carton	1.77kg
Poids brut carton	2.86kg
Dimensions net carton	d: 170 - w: 120 - h: 190
Marque	?

500ml

Conditionnement carton:	6 x 500ml
Code article	41606000
Code barre article	 5 411788 036511
Code barre carton	 5 411788 061797
Unités / palette:	780
Cartons/palette	130
Cartons/couches	26
Couches/palette	5
Intrastat code	21031000
Poids net unité de vente	590g
Dimensions net unité de vente	d: 69 - w: 69 - h: 206
Poids net carton	3.54kg
Poids brut carton	5.55kg
Dimensions net carton	d: 216 - w: 145 - h: 255
Marque	?

1000ml

Conditionnement carton:	6 x 1000ml
Code article	41605000
Code barre article	 5 411788 036504
Code barre carton	 5 411788 061803
Unités / palette:	510
Cartons/palette	85
Cartons/couches	17
Couches/palette	5
Intrastat code	21031000
Poids net unité de vente	1180g
Dimensions net unité de vente	d: 86 - w: 86 - h: 280
Poids net carton	7.08kg
Poids brut carton	10.06kg
Dimensions net carton	d: 265 - w: 177 - h: 266
Marque	?