



GENMAI-SU (VINAIGRE DE RIZ) 4.3°

Info Genmai-su (vinaigre de riz) 4.3°

Description

Le Genmai Su est un vinaigre de riz doté d'une jolie couleur de miel. Son goût est rafraîchissant et particulièrement doux, qualité qu'il doit au type de riz utilisé et à sa méthode de fabrication. Le Genmai Su est moins acide que les vinaigres habituels.

Utilisation

Le Genmai Su s'intègre bien dans des vinaigrettes, des pickles, marinades et salades. Son parfum fait merveille sur des céréales et des légumes. Pour une délicieuse salade vite prête: quelques gouttes d'un mélange des deux vinaigres (Ume et Genmai) et une cuillerée d'huile d'olive suffisent!

Ingrédients

eau, riz complet*.

*issu de l'agriculture biologique

Emballage

250 ml.

Produit issu de l'agriculture biologique

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



VEGAN



SANS GLUTEN



SANS SUCRES

AJOUTÉ

Analyse nutritionnelle

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

	g/100ml	portion 5ml	%RI	RI
Énergie	-1 kJ	0 kJ		
	-1 kcal	0 kcal		2000 kcal
Graisse				70 g
dont acides gras saturés				20 g
dont acides gras mono-insaturés				
dont acides gras polyinsaturés				
Glucides				260 g
dont sucres				90 g
Fibre				
protéines				50 g
Sel				6 g

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

Info allergènes

Ingrédients

eau, riz complet*.

* = issu de l'agriculture biologique

Allergènes

Ce produit ne contient pas d'allergènes