



TAMARI 25% LESS SALT (25% DE SEL EN MOINS)

Info Tamari 25% less salt (25% de sel en moins)



Description

Le premier tamari à teneur réduite en sel sur le marché, un complément indispensable à la gamme des sauces soja Lima. Le Tamari 25% de sel en moins, répond à la demande importante de consommateurs soucieux de baisser leur consommation en sel, tout en gardant les qualités gustatives du Tamari. « Moins de sel » n'implique pas forcément « moins savoureux ». La consommation de sel doit être modérée, afin d'en tirer tous les bénéfices pour l'organisme, une consommation excessive produit l'effet inverse. Ce nouveau Tamari conserve évidemment tous les bienfaits du tamari classique. Le sel est un minéral naturellement présent dans le corps humain, il est essentiel que notre alimentation nous en procure, mais dans des quantités raisonnables. Le tamari est un condiment précieux, largement utilisé dans la cuisine naturelle, pour sa richesse et sa complexité de goût. Comme le Tamari classique Lima, le Tamari « 25% de sel en moins » est sans gluten. Le soja utilisé est garanti sans OGM, 100% Bio.

Utilisation

Le Tamari est utilisé aussi bien en cuisine qu'à table, pour réhausser le goût des bouillons de pâtes, soupes, légumes sautés, sauces pour salades, marinades ou au Wok... Il s'accommode très bien avec le vinaigre de riz, l'ail, le gingembre et la moutarde.

Ingrédients

eau, fèves de SOJA*, sel marin 10,3%, alcool*, A. Oryzae.
*issu de l'agriculture biologique

Emballage

250 ml. 500 ml. 1000 ml. 5000 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	405 kJ	20 kJ		
	96 kcal	4,8 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	0 g	0 g		
dont acides gras polyinsaturés	0 g	0 g		
Glucides	5,3 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	12 g	0,6 g	1.00	50 g
Sel	10,3 g	0,5 g	9.00	6 g

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

Info allergènes

Ingrédients

eau, fèves de SOJA*, sel marin 10,3%, alcool*, A. Oryzae.



* = issu de l'agriculture biologique

Allergènes présent dans le produit:



Soja

Info pro



250ml

Conditionnement carton:	6 x 250ml
Code article	41627000
Code barre article	 5 411788 045278
Code barre carton	 5 411788 065733
Unités / palette:	1548
Cartons/palette	258
Cartons/couches	43
Couches/palette	6
Intrastat code	21031000
Poids net unité de vente	290g
Dimensions net unité de vente	d: 55 - w: 55 - h: 162
Poids net carton	1.74kg
Poids brut carton	2.83kg
Dimensions net carton	d: 170 - w: 120 - h: 190
Marque	Lima BV

500ml

Conditionnement carton:	6 x 500ml
Code article	41626000
Code barre article	 5 411788 044431
Code barre carton	 5 411788 064774
Unités / palette:	780
Cartons/palette	130
Cartons/couches	26
Couches/palette	5
Intrastat code	21031000
Poids net unité de vente	580g
Dimensions net unité de vente	d: 69 - w: 69 - h: 206
Poids net carton	3.48kg
Poids brut carton	5.49kg
Dimensions net carton	d: 216 - w: 145 - h: 255
Marque	Lima BV

1000ml

Conditionnement carton:	6 x 1000ml
Code article	41629000
Code barre article	 5 411788 046442
Code barre carton	 5 411788 067089
Unités / palette:	510
Cartons/palette	85
Cartons/couches	17
Couches/palette	5
Intrastat code	21031000
Poids net unité de vente	1160g
Dimensions net unité de vente	d: 86 - w: 86 - h: 280
Poids net carton	6.96kg
Poids brut carton	9.94kg
Dimensions net carton	d: 265 - w: 177 - h: 266
Marque	Lima BV