



TAMARI (CORIANDRE & WASABI (WOK & LÉGUMES))

Info Tamari coriandre & wasabi (wok & légumes)

Description

Dans la cuisine traditionnelle Japonaise, le wasabi se combine idéalement à la sauce soja. La coriandre est reconnue pour sa nature aromatique et piquante. L'association avec la coriandre offre une sauce très aromatique et dans l'air du temps.

Utilisation

Une sauce très facile d'emploi dans la cuisine moderne : marinades, woks, salades... Savoureuse avec les légumes mijotés, les protéines, les plats à base de riz et de céréales, les salades, etc.

Ingrédients

Tamari* 64,8% (eau, SOJA*, sel marin, alcool*, A. oryzae), eau, vinaigre de vin blanc*, amidon de maïs*, graines de coriandre* 1,8%, poudre de wasabi* 1,4% (raifort*, wasabi*).

*issu de l'agriculture biologique

Emballage

250 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



SOURCE DE FIBRES



FAIBLES TENEUR EN GRAISSES

SATURÉES

Analyse nutritionnelle

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

	g/100ml	portion ?ml	%RI	RI
Énergie	277 kJ			
	65 kcal			2000 kcal
Graisse	0 g			70 g
dont acides gras saturés	0 g			20 g
dont acides gras mono-insaturés	0.3 g			
dont acides gras polyinsaturés	0 g			
Glucides	6,7 g			260 g
dont sucres	0,7 g			90 g
Fibre	1,7 g			
protéines	7,9 g			50 g
Sel	9,4 g			6 g

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

Info allergènes

Ingrédients

Tamari* 64,8% (eau, SOJA*, sel marin, alcool*, A. oryzae), eau, vinaigre de vin blanc*, amidon de maïs*, graines de coriandre* 1,8%, poudre de wasabi* 1,4% (raifort*, wasabi*).

* = issu de l'agriculture biologique

Allergènes présent dans le produit:

Soja