



UMAMI YUZU

Info Umami yuzu

Description

Pâte de shoyu et Koji relevée par la fraîcheur du Yuzu, un agrume d'Extrême-Orient, elle fournit une expérience gustative unique de saveur Umami. Cette pâte est riche en protéines et sans matières grasses. Umami, qui veut dire « savoureux » en Japonais, renforce le goût des aliments. Umami est le nom donné par le professeur japonais Kikunae Ikeda à la fameuse cinquième saveur découverte au début du siècle dernier; elle vient compléter les saveurs salé, sucré, acide et amer.

Utilisation

Une touche Umami suffit pour donner un goût extraordinaire à tous vos plats salés. À utiliser partout: enrichit vinaigrettes & marinades, agrémentes sauces salades, pâtes, riz, légumes ou sushis,...

Ingrédients

Shoyu sauce SOJA* 47% (eau, fèves de SOJA*, BLÉ*, sel marin, A. oryzae), riz* 27%, eau, écorce de Yuzu citrus* 3%, A. oryzae. (*= issu de l'agriculture biologique).

*issu de l'agriculture biologique

Emballage

150 g.

Produit issu de l'agriculture biologique

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



AB



VEGAN



SOURCE DE

PROTÉINES



SANS SUCRES

AJOUTÉ



FAIBLES TENEUR EN GRAISSES

SATURÉES

Analyse nutritionnelle

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

	g/100g	portion 10g	%RI	RI
Énergie	484 kJ	48 kJ		
	114 kcal	11 kcal	1.00	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	21 g	2.1 g	1.00	260 g
dont sucres	5.5 g	0.6 g	1.00	90 g
Fibre	1.0 g	0 g		
protéines	5.8 g	0.6 g	1.00	50 g
Sel	7.4 g	0.7 g	12.00	6 g

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

Info allergènes

Ingrédients

Shoyu sauce SOJA* 47% (eau, fèves de SOJA*, BLÉ*, sel marin, A. oryzae), riz* 27%, eau, écorce de Yuzu citrus* 3%, A. oryzae. (*= issus de l'agriculture biologique).

* = issu de l'agriculture biologique

Allergènes présent dans le produit:

Gluten, Froment & Soja