



# TAMARI 50% LESS SALT (50% DE SEL EN MOINS)

## Info Tamari 50% less salt (50% de sel en moins)

### Description

Assaisonnés d'une goutte de Tamari Less Salt, vos plats contiendront moins de sel tout en amplifiant leur goût naturel. Le Tamari 50% 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. Le taux de sel dans cette sauce soja est 50% moins élevé que les autres sauces soja sur le marché. « Moins de sel » n'implique pas forcément « moins savoureux ». 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 « 50% de sel en moins » est sans gluten. Le soja utilisé est garanti sans OGM, 100% Bio



AB



VEGAN



SANS GLUTEN



COELIAQUE



SOURCE DE

PROTÉINES



SANS SUCRES

AJOUTÉ



FAIBLES TENEUR EN GRAISSES

SATURÉES

### 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 6,7%, alcool\*, correcteur d'acidité: acide lactique, vinaigre de riz\*, A. oryzae.

\*issu de l'agriculture biologique

### Emballage

250 ml. 500 ml.

### Produit issu de l'agriculture biologique

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

# Analyse nutritionnelle

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour

	g/100g	portion 5g	%RI	RI
<b>Énergie</b>	340 kJ	17 kJ		
	81 kcal	4.1 kcal	0.00	2000 kcal
<b>Graisse</b>	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		
<b>Glucides</b>	4.1 g	0 g	0.00	260 g
dont sucres	0 g	0 g	0.00	90 g
<b>Fibre</b>	0.5 g	0 g		
<b>protéines</b>	7.5 g	0 g	1.00	50 g
<b>Sel</b>	6.9 g	0 g	6.00	6 g

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

## Info allergènes

### Ingrédients

eau, fèves de SOJA\*, sel marin 6,7%, alcool\*, correcteur d'acidité: acide lactique, vinaigre de riz\*, A. oryzae.


\* = issu de l'agriculture biologique

### Allergènes présent dans le produit:



Soja

# Info pro

250ml

Conditionnement carton:	6 x 250ml
Code article	41631000
Code barre article	 5 411788 048279
Code barre carton	 5 411788 069625
Unités / palette:	1548
Cartons/palette	258
Cartons/couches	43
Couches/palette	6
Intrastat code	21031000
Poids net unité de vente	275g
Dimensions net unité de vente	d: 55 - w: 55 - h: 162
Poids net carton	1.65kg
Poids brut carton	2.74kg
Dimensions net carton	d: 170 - w: 120 - h: 190
Marque	?

## 500ml

Conditionnement carton:	6 x 500ml
Code article	41632000
Code barre article	 5 411788 048286
Code barre carton	 5 411788 069632
Unités / palette:	780
Cartons/palette	130
Cartons/couches	26
Couches/palette	5
Intrastat code	21031000
Poids net unité de vente	550g
Dimensions net unité de vente	d: 55 - w: 55 - h: 162
Poids net carton	3.30kg
Poids brut carton	5.31kg
Dimensions net carton	d: 216 - w: 145 - h: 255
Marque	?