



SHOYU 28% LESS SALT (28% MINDER ZOUT)



Over Shoyu 28% less salt (28% minder zout)

Beschrijving

Shoyu bestaat uit gefermenteerde soja en tarwe en heeft een zeer goede voedingswaarde: hij is rijk aan eiwitten. Bovendien is Shoyu een goede bron van mineralen als Kalium, Magnesium en Fosfor en rijk aan onontbeerlijke sporelementen als Mangaan, Chroom, Molybdeen en Selenium. Tijdens het lange fermentatieproces zetten natuurlijke enzymen de zetmelen, de eiwitten en de vetten van de rauwe soja en van de tarwe om in gemakkelijk verteerbare (want voorverteerde) voedingsstoffen: aminozuren, poly-onverzadigde vetzuren, trage suikers... Door de fermentatie wordt melkzuur gevormd, wat zorgt voor een efficiënte opname van voedingsstoffen. Sojasaus bevat natuurlijk glutamaat, gevormd gedurende de fermentatie. Dit is een natuurlijke smaakversterker. Door het zout in je bereidingen te vervangen door de 28% minder zout Shoyu, kan je het zoutgehalte in uw bereidingen met ongeveer 30% verminderen, terwijl u toch de natuurlijke smaak van de ingrediënten accentueert.

Gebruik

De typerende smaak van Shoyu is het resultaat van aanwezige aromatische componenten die gedurende de fermentatie gevormd worden. Deze zijn temperatuurgevoelig. Daarom is Shoyu niet bestand tegen een langdurige verwarming, en mag het dus pas aan het einde van het kookproces toegevoegd worden, zodat de smaak niet verloren gaat. Shoyu laat zich perfect combineren met pickles, wokgerechten, rijst, noedels, sushi, sashimi of gestoomde groenten, met mirin (rijstwijn), wasabi, gember of geraspte daikon.

Ingrediënten

water, SOJAbonen*, TARWE*, zeezout, alcohol*, azijn*, zuurteregelaar: Melkzuur, A.oryzae.

*van biologische teelt

Verpakking

250 ml. 500 ml.

Product van biologische teelt

100% van de agrarische ingrediënten zijn van biologisch teelt



AB



VEGAN



BRON VAN EIWITTEN



ZONDER TOEGEVOEGDE

SUIKERS



ARM AAN VERZADIGDE

VETTEN

Nutrionele analyse

Gemiddelde voedingswaarde per

| | g/100ml | portion 5ml | %RI | RI |
|---|----------|-------------|------|-----------|
| Energie | 424 kJ | 21 kJ | | |
| | 101 kcal | 5.1 kcal | 0.00 | 2000 kcal |
| Vet | 0 g | 0 g | 0.00 | 70 g |
| waarvan verzadigde vetzuren | 0 g | 0 g | 0.00 | 20 g |
| waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren | | | | |
| waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren | | | | |
| Koolhydraten | 4.9 g | 0 g | 0.00 | 260 g |
| waarvan suikers | 0 g | 0 g | 0.00 | 90 g |
| Vezels | 0.8 g | 0 g | | |
| Eiwitten | 10 g | 0.5 g | 1.00 | 50 g |
| Zout | 9.8 g | 0 g | 8.00 | 6 g |

RI: Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8 400 kJ/2 000 kcal)

Allergeneninformatie

Ingrediënten



water, SOJAbonen*, TARWE*, zeezout, alcohol*, azijn*, zuurteregelaar: Melkzuur, A.oryzae.

* = van biologische teelt

Aanwezige allergenen in dit product

Gluten, Tarwe & Soja

Pro info

| | |
|----------------------------------|--|
| Verpakking in karton: | 6 x 250ml |
| Artikelcode | 41577000 |
| Artikelbarcode |  5 411788 046244 |
| Doos barcode |  5 411788 066891 |
| Eenheden / pallet: | 1548 |
| Dozen/pallet | 258 |
| Dozen/laag | 43 |
| Lagen/pallet | 6 |
| Intrastat code | 21031000 |
| Nettogewicht verkoopseenheid | 280g |
| Netto afmetingen verkoopseenheid | d: 55 - w: 55 - h: 175 |
| Nettogewicht karton | 1.68kg |
| Bruttogewicht karton | 2.77kg |
| Netto afmetingen karton | d: 170 - w: 120 - h: 190 |
| Merk | Lima nv/sa |