



TAMARI 50% LESS SALT (50% MINDER ZOUT)

Over Tamari 50% less salt (50% minder zout)

Beschrijving

Tamari is een kostbare smaakmaker die gretig gebruikt wordt in de natuurlijke keuken omdat hij een rijke, complexe smaak geeft. De Tamari 50% Less Salt bevat de 50% minder zout in vergelijking met andere sojasauzen op de markt en speelt in op de wensen van consumenten die minder zout willen eten en toch willen genieten van de smaak van Tamari. Zout eet je best met mate om alle voordelen voor ons lichaam te benutten. Overmatig zoutgebruik heeft het tegengestelde effect. Het is als mineraal van nature aanwezig in ons lichaam. We hebben dan ook zout nodig in onze voeding, maar met een gematigd gebruik. Net als de Tamari strong en de Tamari 25% Less Salt, is de Tamari 25% Less Salt glutenvrij. Lima gebruikt gegarandeerd GGO-vrije soja, 100% bio.

Gebruik

Tamari gebruik je bij het koken en aan tafel om stoofpotjes, pastabouillon, soep, wokgroenten, slasausjes, marinades, wokgerechten... op smaak te brengen. Tamari doet het uitstekend bij rijstazijn, look, gember en mosterd.

Ingrediënten

water, SOJAbonen*, zeezout 6,7%, alcohol*, zuurteregelaar: melkzuur, rijstazijn*, 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



GLUTENVRIJ



COELIAKIE



BRON VAN EIWITTEN



ZONDER TOEGEVOEGDE

SUIKERS



ARM AAN VERZADIGDE

VETTEN

Nutrionele analyse

Gemiddelde voedingswaarde per

	g/100g	portion 5g	%RI	RI
Energie	340 kJ	17 kJ		
	81 kcal	4,1 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	0 g	0 g		
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	0 g	0 g		
Koolhydraten	4,1 g	0 g	0.00	260 g
waarvan suikers	0 g	0 g	0.00	90 g
Vezels	0,5 g	0 g		
Eiwitten	7,5 g	0 g	1.00	50 g
Zout	6,9 g	0 g	6.00	6 g

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

Allergeneninformatie

Ingrediënten

water, SOJAbonen*, zeezout 6,7%, alcohol*, zuurteregelaar: melkzuur, rijstazijn*, A. oryzae.



* = van biologische teelt

Aanwezige allergenen in dit product



Soja

Pro info

250ml

Verpakking in karton:	6 x 250ml
Artikelcode	41631000
Artikelbarcode	 5 411788 048279
Doos barcode	 5 411788 069625
Eenheden / pallet:	1548
Dozen/pallet	258
Dozen/laag	43
Lagen/pallet	6
Intrastat code	21031000
Nettogewicht verkoopseenheid	275g
Netto afmetingen verkoopseenheid	d: 55 - w: 55 - h: 162
Nettogewicht karton	1.65kg
Bruttogewicht karton	2.74kg
Netto afmetingen karton	d: 170 - w: 120 - h: 190
Merk	?

500ml

Verpakking in karton:	6 x 500ml
Artikelcode	41632000
Artikelbarcode	 5 411788 048286
Doos barcode	 5 411788 069632
Eenheden / pallet:	780
Dozen/pallet	130
Dozen/laag	26
Lagen/pallet	5
Intrastat code	21031000
Nettogewicht verkoopseenheid	550g
Netto afmetingen verkoopseenheid	d: 55 - w: 55 - h: 162
Nettogewicht karton	3.30kg
Bruttogewicht karton	5.31kg
Netto afmetingen karton	d: 216 - w: 145 - h: 255
Merk	?