



BROWN RICE MISO, ONGEPASTEURISEERD

Over Brown rice miso, ongepasteuriseerd

Beschrijving

Miso is een pasta van gefermenteerde soja die in het Verre Oosten al 1300 jaar gebruikt wordt om gerechten op smaak te brengen. De Brown Rice miso wordt gemaakt op basis van gepelde sojabonen en volle rijst en heeft een fermentatietijd van minimum 3 maanden. De Brown Rice Miso is niet gepasteuriseerd en wordt geprezen voor zowel zijn smaak als voor de vele spijsverteringsenzymen en waardevolle voedingsstoffen.

Gebruik

Miso wordt gebruikt om de smaak van veel gerechten te verbeteren en zout toe te voegen, net zoals een bouillonblokje wordt deze gebruikt voor soepen, bouillon en pasta, of om sauzen, groentetaarten, groentes, sladressings, marinades... en natuurlijk de traditionele misosoep te verrijken. Verdun de pasta heel eenvoudig met een kleine hoeveelheid water zodat deze gemakkelijk te gebruiken is. Voor warme gerechten raden we aan om de pasta richting het einde van de kooktijd toe te voegen, zodat zijn unieke eigenschappen behouden blijven.

Ingrediënten

gepelde SOJAbonen* 46%, volle rijst* 36%, zeezout, water, A. Oryzae.

*van biologische teelt

Verpakking

300 g.

Product van biologische teelt

100% van de agrarische ingrediënten zijn van biologisch teelt



VEGAN



GLUTENVRIJ



BRON VAN EIWITTEN



BRON VAN VEZELS



ZONDER TOEGEVOEGDE

SUIKERS



ARM AAN VERZADIGDE

VETTEN

Nutrionele analyse

Gemiddelde voedingswaarde per

	g/100g	portion ?g	%RI	RI
Energie	662 kJ			
	158 kcal			2000 kcal
Vet	5.9 g			70 g
waarvan verzadigde vetzuren	1.3 g			20 g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren				
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren				
Koolhydraten	12 g			260 g
waarvan suikers	12 g			90 g
Vezels	4.5 g			
Eiwitten	12 g			50 g
Zout	11.8 g			6 g

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

Allergeneninformatie

Ingrediënten

gepelde SOJAbonen* 46%, volle rijst* 36%, zeezout, water, A. Oryzae.

* = van biologische teelt

Aanwezige allergenen in dit product

Soja

Pro info

Verpakking in karton:	6 x 300g
Artikelcode	41394000
Artikelbarcode	 5 411788 048408
Doos barcode	 5 411788 069748
Eenheden / pallet:	768
Dozen/pallet	128
Dozen/laag	8
Lagen/pallet	16
Intrastat code	21039090
Nettogewicht verkoopseenheid	300g
Netto afmetingen verkoopseenheid	d: 90 - w: 120 - h: 80
Nettogewicht karton	1.80kg
Bruttogewicht karton	2.33kg
Netto afmetingen karton	d: 290 - w: 250 - h: 105
Merk	?