Bio Tamari sos 250ml





Ocjena:Neocjenjeno
Cijena
8,95 €

8,95 €

Postavi pitanje vezano za ovaj proizvod

Proizvo?a?:Okinawa

Opis

Tamari je tradicionalni japanski za?in slanog ukusa, pripremljen od ?iste soje, vode i morske soli. Svakodnevno se koristi u kuvanju za za?injavanje jela. Proizveden je na tradicionalan na?in, bez hemijskih dodataka, procesom višemjese?ne fermentacije u drvenim ba?vama. Nastaje kao "nus-proizvod" pri proizvodnji sojinog misa. Slanog je ukusa i stoga se može upotrijebiti kao zamjena za so u pripremanju raznih jela od žitarica i povr?a i daje im daje bogatiji i raznolikiji ukus.. Može se upotrebljavati u pripremanju supa, variva, umaka, salata, dinstanog povr?a itd.

Sastojci: cijela zrna soje* 45,06%, voda, morska so, destilovani Sochu* (voda, riža*, so, enzim ekstrahovan iz kvasca Aspergillus Oryzae)/ organska proizvodnja. Može sadržavati pšenicu, kamut, speltu i gluten u tragovima. Zemlja porijekla: Japan.

Prosje?ne hranjive vrijednosti na 100 g/ml: Energetska vrijednost 354 kJ / 83 kcal; Masti 0.0 g - od kojih zasi?ene masne kiseline 0.0 g; Ugljeni hidrati 7.2 g - od kojih še?eri 0.5 g; Bjelan?evine 14 g; So 13.14 g.

Na?in ?uvanja: na suvom i hladnom mjestu. Nakon otvaranja ?uvati u frižideru.

Najbolje upotrijebiti do: otisnuto na ambalaži.

*Posebno brinemo o ta?nosti informacija o proizvodima na našoj web stranici. Me?utim, kako se propisi o proizvodnji hrane ?esto mijenjaju može doc?i do promjena u sastavu hrane, hranljivih materija ili alergena, prehrambenih informacija itd. Uvijek trebate pro?itati etiketu na proizvodu, a ne da se oslanjate samo na informacije navedene na web stranici. *Slika proizvoda služi samo u ilustrativne svrhe.*

Recenzije

Trenutno nema recenzija za ovaj proizvod.