

Bio Tamari sos 250ml



Ocjena: Neocjenjeno

Cijena

7,60 €

[Postavi pitanje vezano za ovaj proizvod](#)

Proizvođa: [Okinawa](#)

Opis

Tamari je tradicionalni japanski začin slanog ukusa, pripremljen od iste soje, vode i morske soli. Svakodnevno se koristi u kuvanju za začinjavanje jela. Proizveden je na tradicionalan način, bez hemijskih dodataka, procesom višemjesečne fermentacije u drvenim bačvama. 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 povrća i daje im daje bogatiji i raznolikiji ukus. Može se upotrebljavati u pripremanju supa, variva, umaka, salata, dinstanog povrća 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.

Prosječne hranjive vrijednosti na 100 g/ml: Energetska vrijednost 354 kJ / 83 kcal; Masti 0.0 g - od kojih zasićene masne kiseline 0.0 g; Ugljeni hidrati 7.2 g - od kojih šećeri 0.5 g; Bjelancevine 14 g; So 13.14 g.

Način čuvanja: na suvom i hladnom mjestu. Nakon otvaranja čuvati u frižideru.

Svi proizvodi: Bio Tamari sos 250ml

Najbolje upotrijebiti do: otisnuto na ambalaži.

Posebno brinemo o tačnosti informacija o proizvodima na našoj web stranici. Međutim, kako se propisi o proizvodnji hrane često mijenjaju može doći do promjena u sastavu hrane, hranjivih materija ili alergena, prehrambenih informacija itd. Uvijek trebale pročitati 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.