Šoju (Shoyu) sos 250ml

Ocjena:Neocjenjeno
Cijena
5,95 €

5,95 €

Postavi pitanje vezano za ovaj proizvod

Proizvo?a?:Okinawa

Opis

Shoyu je tradicionalni japanski za?in slanog ukusa, pripremljen od soje i pšenice. Svakodnevno se koristi u kuvanju za za?injavanje jela. Shoyu Okinawa je proizveden u Japanu na tradicionalan na?in i bez khemijskih dodataka. Ta prirodna metoda dopušta fermentaciju tokom nekoliko dugih mjeseci u prisustvu milion mikroorganizama i u prirodnoj okolini. S obzirom da je kod takvog proizvoda fermentacija u potpunosti obavljena, nisu mu potrebni nikakvi umjetni dodaci ili konzervansi. Takvu prirodnu proizvodnju u svijetu je zadržalo još samo nekoliko malih proizvo?a?a. Zbog raznolike upotrebe shoyu su preuzele i mnoge druge kuhinje svijeta. Može se upotrebljavati u pripremanju supa, variva, umaka, salata, dinstanog povr?a itd. Upotrebljava se kao zamjena za so i daje bogatiji i raznolikiji ukus.

Sastojci: voda, cijela zrna soje* 18.8%, pšenica* 15.43%, morska so, enzim ekstrahovan iz kvasca Aspergillus Oryzae. *organska proizvodnja. Može sadržavati kamut, speltu i gluten u tragovima. Zemlja porijekla: Japan.

Prosje?ne hranjive vrijednosti na 100 g/ml: Energetska vrijednost 264 kJ / 62 kcal; Masti 0.1g - od kojih zasi?ene masne kiseline 0g; Ugljeni hidrati 6.9g - od kojih še?eri 0g; Bjelan?evine 8.8g; So 12.23g.

Na?in ?uvanja: ?uvati 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.