

Šoju (Shoyu) sos 250ml



Ocjena: Neocjenjeno

Cijena

5,95 €

[Postavi pitanje vezano za ovaj proizvod](#)

Proizvođa: [Okinawa](#)

Opis

Shoyu je tradicionalni japanski začin slanog ukusa, pripremljen od soje i pšenice. Svakodnevno se koristi u kuvanju za začinjavanje jela. Shoyu Okinawa je proizveden u Japanu na tradicionalan način i bez kemijskih 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 proizvođača. Zbog raznolike upotrebe shoyu su preuzele i mnoge druge kuhinje svijeta. Može se upotrebljavati u pripremanju supa, variva, umaka, salata, dinstanog povrća 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.

Prosječne hranjive vrijednosti na 100 g/ml: Energetska vrijednost 264 kJ / 62 kcal; Masti 0.1g - od kojih zasićene masne kiseline 0g; Ugljeni hidrati 6.9g - od kojih šećeri 0g; Bjelancevine 8.8g; So 12.23g.

Način upotrebe: Upotrijebiti na suvom i hladnom mjestu. Nakon otvaranja upotrijebiti u frižideru.

Svi proizvodi: Šoju (Shoyu) 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.