



# Teriyaki , 250ml

Traditionelle japanische süß-saure Sojasauce ideal zum Würzen und Marinieren



<b>Artikelnummer</b> 41652	<b>GTIN-Stück</b>  5 4 11788 046435	<b>GTIN-Verpackung</b>  5 4 11788 067072	<b>eco-ID</b> 96797	
-------------------------------	---	--	------------------------	--

## Marke

Lima

## Qualität

agriculture biologique, EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft, Glutenfrei Ähre der DZG

## Öko-Kontrollstelle

NL-BIO-01 | SKAL

## Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

USA, Italien, Niederlande

## Zutaten

Wasser, Reissirup\*, Tamari\* 17% (Wasser, SOJAbohnen\*, Meersalz, Alkohol\*, A.oryzae), Mirin Reiswein\* (Reis\*, Wasser, A.oryzae), Maisstärke\*, Weißweinessig\*, Meersalz, Knoblauchpulver\*, Zwiebelpulver\*, Ingwerpulver\*.

enthält folgende allergene Zutaten: Soja

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

*Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Süß-saure Sauce und Marinade

## Besonderheiten

Teriyaki ist ein Klassiker der japanischen Küche

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Diese süßliche Sojasauce ist ideal als Marinade für Tofu, Seitan und Tempeh, aber auch bestens geeignet zum Würzen von Gemüse-, Reis- und Nudelgerichten und für die Zubereitung exotischer Salatsaucen.

## Herstellung

Der Begriff Teriyaki setzt sich zusammen aus „Teri“, einem Wort, das Glanz bedeutet und dem Ausdruck „yaki“, der für Braten und Grillen steht. Um einen appetitlichen Glanz auf Speisen zu erzielen, werden in herkömmlichen Teriyaki-Saucen Zucker oder Karamell verwendet. Die biologische Teriyaki Version von Lima enthält gemäß unserer Ernährungsphilosophie Mirin und Reissirup, um diesen glänzenden Effekt zu erreichen. Als Grundlage verwenden wir Lima Tamari, unserer garantiert glutenfreie Sojasauce.





# Teriyaki , 250ml

Traditionelle japanische süß-saure Sojasauce ideal zum Würzen und Marinieren



<b>Artikelnummer</b> 41652	<b>GTIN-Stück</b>  5 4 11788 046435	<b>GTIN-Verpackung</b>  5 4 11788 067072	<b>eco-ID</b> 96797	
-------------------------------	--	---	------------------------	---

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Huhn, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

**enthalten:** Soja, Mais

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓



# Teriyaki , 250ml

Traditionelle japanische süß-saure Sojasauce ideal zum Würzen und Marinieren



<b>Artikelnummer</b> 41652	<b>GTIN-Stück</b>  5 4 11788 046435	<b>GTIN-Verpackung</b>  5 4 11788 067072	<b>eco-ID</b> 96797	
-------------------------------	---	--	------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
 Süßung..... Reissirup

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo  
 Länderzusatz des EU-Logos..... Nicht EU Landwirtschaft  
 Öko-Kontrollstelle..... NL-BIO-01  
 Welcher Standard wird erfüllt..... agriculture biologique  
 Weitere Qualitätskriterien und Labels..... Glutenfrei Ähre der DZG

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... enthält Alkohol  
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Sojasauce  
 Inverkehrbringer..... Lima NV, Groendreef 101, B-9880 Aalter

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal..... 691 kJ / 163 kcal  
 Fett..... 0 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0 g  
 Kohlenhydrate..... 37 g  
 davon Zucker..... 23 g  
 Ballaststoffe..... 0 g  
 Eiweiß..... 2,7 g  
 Salz..... 3,8 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Flasche  
 Verpackungsmaterial..... Glas

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein