



Hatcho Miso unpasteurisiert, 300,0g

Kräftige 24 Monate fermentierte Sojapaste, glutenfrei



Artikelnummer 270.1359	GTIN-Stück 8 713576 0004 12	GTIN-Verpackung 8 713576 5004 17	eco-ID 144009	
----------------------------------	---	--	-------------------------	--

Marke

TerraSana



Qualität

EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

JP-BIO-154 |

Zollrechtliche Herkunft

Japan (JP)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Zutaten

SOJAbohnen* 58%, Wasser, Salz, geröstetes SOJAmehl* (Kosen), Koji-Ferment

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

Hatcho Miso ist ein glutenfreies, vielseitiges japanisches Würzmittel, das aus fermentierten Sojabohnen hergestellt wird. Es ist einzigartig und sehr kräftig im Geschmack dank des traditionellen Produktions- und Fermentierungsprozesses von sage und schreibe zwei Jahren. Durch den kräftigen Umami-Geschmack ist Hatcho Miso eine gute und biologische Alternative zum Brühwürfel. Außerdem eignet es sich besonders gut als Basis für (Miso-)Suppen, Saucen und (Fleisch- oder Fisch-)Marinaden. Auch lecker auf Brot, in Kombination mit Erdnusscreme. Hatcho Miso ist das kräftigste der vier Miso-Sorten. Willst mal mit eigenen Augen sehen, wie Hatcho Miso auf traditionelle Art und Weise in Japan hergestellt wird? Hier klicken.

Kurzbeschreibung

Hatcho Miso ist ein kräftiges japanisches Würzmittel, das auf traditionelle Weise aus fermentierten Sojabohnen hergestellt wird. Fermentationszeit: 2 Jahre!

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

1 Esslöffel ersetzt einen Brühwürfel. Verwende es für 200ml Misosuppe oder als Basis für Saucen, Marinaden und Dressings.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen kühl lagern.





Hatcho Miso unpasteurisiert, 300,0g

Kräftige 24 Monate fermentierte Sojapaste, glutenfrei



Artikelnummer 270.1359	GTIN-Stück  8 713576 0004 12	GTIN-Verpackung  8 713576 5004 17	eco-ID 144009	
----------------------------------	--	---	-------------------------	---

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pistazie, Walnuss, Huhn, Rind, Schwein, Kakao, Karotte, Koriander, Mais, Glutamat

enthalten: Soja

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ glutenfrei ✓ ungesüßt ✓



Hatcho Miso unpasteurisiert, 300,0g

Kräftige 24 Monate fermentierte Sojapaste, glutenfrei



Artikelnummer 270.1359	GTIN-Stück 8 713576 0004 12	GTIN-Verpackung 8 713576 5004 17	eco-ID 144009	
----------------------------------	---	--	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Süßung..... nicht gesüßt

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos..... Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... JP-BIO-154

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Sojapaste (Nicht Pasteurisiert)
Inverkehrbringer..... TerraSana Natuurvoeding BV; Waaier 10, NL- 2451AB Leimuiden Z-H,
Niederlande
Name Inverkehrbringer..... TerraSana Natuurvoeding BV
Straße Inverkehrbringer..... Waaier 10
PLZ Inverkehrbringer..... NL- 2451AB Leimuiden
Ort Inverkehrbringer..... Z-H
Land Inverkehrbringer..... Niederlande

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 875 kJ / 208 kcal
Fett..... 6,6 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,9 g
Kohlenhydrate..... 11,1 g
davon Zucker..... 0,6 g
Ballaststoffe..... 7,7 g
Eiweiß..... 22,4 g
Salz..... 9,6 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Beutel
Verpackungsmaterial..... Alu

Preise und Konditionen

Pfand..... nein