



Hatcho Miso, 300g

Hatcho Miso



Artikelnummer 41563	GTIN-Stück 5 4 11788 04 1256	GTIN-Verpackung 5 4 11788 06 2596	eco-ID 54676	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

Lima



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

BE-BIO-01 | CERTISYS

Zollrechtliche Herkunft

Japan (JP)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Japan, USA

Zutaten

SOJAbohnen* 65%, Wasser, Meersalz, GERSTENmehl* geröstet, A. oryzae

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten, Soja

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Paste aus kontr.-ökol. Angebautem reine Soja - nicht pasteurisiert - Hergestellt in einer zweijährigen natürlichen Fermentierung in Fässern aus Zedernholz

Besonderheiten

Hatcho Miso ist ein Miso auf Basis von Sojabohnen und enthält zusätzlich eine kleine Menge geröstetes Gerstenmehl und Meersalz.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Miso kommt in allen möglichen Speisen zum Einsatz, um deren Geschmack aufzuwerten, genauso wie ein Brühwürfel: in Suppen, Soßen, Brotaufstrichen, Gemüseplatten, zur Zubereitung von Vinaigretten usw. Es reicht schon, eine kleine Menge davon in ein bißchen Wasser einzumischen, für einen einfacheren Gebrauch.

Zubereitung

Aus diesem Grund sollten Sie Strong Hatcho Miso bei warmen Gerichten erst am Ende der Zubereitungszeit hinzufügen. Langes Kochen oder Braten zerstört die Enzyme.

Herstellung

Hatcho Miso, dessen außergewöhnlich lange Fermentierung 24 bis 30 Monate dauert, ist ein wahres Nahrungskonzentrat.





Hatcho Miso, 300g
Hatcho Miso



Artikelnummer 41563	GTIN-Stück  5 4 11788 04 1256	GTIN-Verpackung  5 4 11788 06 2596	eco-ID 54676	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Dank der ausgedehnten Fermentationszeit kann es besonders lange aufbewahrt werden.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Weichtier, Dinkel, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Zimt

enthalten: Gluten, Soja, Gerste

nein: Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ laktosefrei ✓ ungesüßt ✓



Hatcho Miso, 300g

Hatcho Miso



Artikelnummer 41563	GTIN-Stück 5 4 11788 04 1256	GTIN-Verpackung 5 4 11788 06 2596	eco-ID 54676	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

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

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle..... BE-BIO-01

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1029 kJ / 247 kcal
 Fett..... 12 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 2 g
 Kohlenhydrate..... 73 g
 davon Zucker..... 0,6 g
 Eiweiß..... 23 g
 Salz..... 8,8 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Tüte
 Verpackungsmaterial..... PE

Preise und Konditionen

Pfand..... nein