



Mugi Miso, 300g

Gersten Miso



Artikelnummer 13414	GTIN-Stück 4 020943 134149	GTIN-Verpackung 4 020943 194143	eco-ID 90089	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

Arche Naturküche

Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

JP-BIO-154 |

Zollrechtliche Herkunft

Japan (JP)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Japan

Zutaten

GERSTE* (39 %), SOJABOHNEN* (26%), Wasser, Meersalz, Aspergillus oryzae

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten, Soja

* aus ökologischer Landwirtschaft

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Das vielseitige Bio Miso aus Gerste und Sojabohnen entwickelt durch lange Reifezeiten ein besonders ausgewogenes Würz- Aroma. Das vegane Bio Mugi Miso von Arche ist ideal als Suppengrundlage und zum Verfeinern von Dips, Gemüse-, Reis- und Fischgerichten. Köstlich auch als würziger Bio Brotaufstrich. Die Sojapastengewürze hat einen praktischen Schraubverschluss zum einfachen Dosieren. Arche Mugi Miso ist pasteurisiert.

Rezept, Zubereitung

Viele Rezeptideen finden Sie unter www.arche-naturkueche.de

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Durch seinen aromatisch-würzigen Geschmack kann es überall wie Brühwürfel verwendet werden. Es verfeinert Suppen, Dips, Gemüse- und Reisgerichte. Köstlich auch als Brotaufstrich. Damit das Aroma und wichtige Enzyme erhalten bleiben, soll Mugi Miso zum Ende der Kochzeit, aufgelöst in wenig Wasser oder Brühe zugegeben werden und nicht mehr kochen.

Zubereitung

Damit das Aroma und wichtige Enzyme erhalten bleiben, soll Mugi Miso zum Ende der Kochzeit, aufgelöst in wenig Wasser oder Brühe zugegeben werden und nicht mehr kochen.





Mugi Miso, 300g
Gersten Miso



Artikelnummer 13414	GTIN-Stück 4 020943 134149	GTIN-Verpackung 4 020943 194143	eco-ID 90089	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Herstellung

Arche Mugi Miso wird nach traditionell-japanischem Verfahren, mit langer Reifezeit sorgfältig hergestellt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern

Sonstige Hinweise

Die Angaben zu den ARCHE-Produkten werden von uns sorgsam gepflegt, jedoch können Fehler nicht ganz ausgeschlossen werden. Wir bitten daher, bei Erhalt des Produktes immer auch nochmals auf dem Produktetikett zu lesen. Sollten Ihnen dabei Abweichungen zu den Angaben auf dieser Stelle auffallen, sind wir Ihnen für einen Hinweis an arche@arche-naturkueche.de dankbar.

Allergiehinweise

enthalten: Gluten, Soja, Gerste

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ ungesüßt ✓

Artikelnummer 13414	GTIN-Stück  4 020943 134149	GTIN-Verpackung  4 020943 194143	eco-ID 90089	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Saisonartikel..... nein

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos..... Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... JP-BIO-154
Welcher Standard wird erfüllt..... EWG 834/2007 Norm

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Würzpaste
Inverkehrbringer..... Arche Naturprodukte GmbH, Liebigstraße 5a, D-40721 Hilden

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 741 kJ / 176 kcal
Fett..... 4,8 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,8 g
Kohlenhydrate..... 18 g
davon Zucker..... 13 g
Eiweiß..... 11 g
Salz..... 11,7 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial..... PE/LD, PET
Verpackungsart..... Beutel

 Hatcho Miso, 300g 13418	 Genmai Miso, glutenfrei, 300g 13417	 Onozaki Reismiso , 250g 13387	 Onozaki Gerstenmiso, 250g 13384
--	--	---	---