



Shoyu, Natürlich fermentierte Sojasauce

250.0 Milliliter (ml) , Flasche (Glas)

Artikelnummer Inverkehrbringer 13781

Bio-ID: 72e0d714-7638-44c3-9b2f-553de0214774



GTIN Artikel

4020943137812



GTIN VPE 1

4020943197816

Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels	Natürlich fermentierte Sojasauce
Öko-Kontrollstellennummer	DE-ÖKO-007 (Prüfgesellschaft ökologischer Landbau mbH)
Herkunft EU Bio Logo	Nicht-EU-Landwirtschaft
Qualität & Zertifizierung	Deutsches staatliches Bio-Siegel, EU Bio-Siegel



Produktbeschreibung lang:

Ein echter Würzprofi aus Japan! Die natürlich fermentierte Sojasauce aus Sojabohnen und Weizen wird traditionell in einer japanischen Manufaktur gefertigt. ARCHE Shoyu ist ein mild-würziges, vielseitiges Würzmittel für die asiatische und europäische Küche: zum Würzen und Verfeinern von Gemüsegerichten, Suppen, in Dressings und Dips bis hin zum Nachwürzen bei Tisch. Damit der volle Geschmack erhalten bleibt, das natürlich gebrauchte Bio Shoyu erst am Ende der Garzeit zugeben. Tipp: In Rezepten kann ARCHE Bio Shoyu überall statt heller Sojasauce verwendet werden! Und wenn Sie es weniger salzig mögen, probieren Sie unser Shoyu salzreduziert! Hinweis: Durch den Fermentationsprozess enthalten Sojasaucen von Natur aus Alkohol.

Zutaten

Zutatenverzeichnis:

Wasser, SOJABOHNEN* (19 %), WEIZEN*, Meersalz, Aspergillus oryzae

Zutatenlegende Textfeld * aus ökologischem Landbau

Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die

Rohstoffe des Artikels stammen (Ursprung der

Hauptzutaten) Japan, China

Wechselnde Ursprungsländer Nein

Ernährungshinweise

Vegan Ja

Shoyu, Natürlich fermentierte Sojasauce

Artikelnummer Inverkehrbringer 13781



4020943137812



4020943197816

Vegetarisch	Ja
Rohkost	Nein
Ohne Schweinefleisch	Ja
Ohne Rindfleisch	Ja

Inhaltsstoffe & Produkthinweise

Allergene & Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können

Ja (laut Rezeptur enthalten)	Weizen, Soja
Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise	Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen

Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:

Zum Verfeinern von Gemüsegerichten, Suppen, in Dressings und Dips bis hin zum Nachwürzen bei Tisch. Damit der volle Geschmack erhalten bleibt, Shoyu erst am Ende der Garzeit zugeben. Tipp: In Rezepten kann ARCHE Shoyu überall statt heller Sojasauce verwendet werden!

Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

ausgenommen	Nein
Bezugsgröße	100 ml
Energie / Brennwert kJ	262 kJ
Energie / Brennwert kcal	62 kcal
Fett	< 0.5 g
Davon gesättigte Fettsäuren	< 0.1 g
Kohlenhydrate	5.3 g
Davon Zucker	< 0.5 g
Eiweiß	9.5 g
Salz	14.4 g

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
--------------------------	--------------

Produzent & Inverkehrbringer

Name	Arche Naturprodukte GmbH
Straße	Liebigstraße 5a
PLZ	40721
Ort	Hilden

Shoyu, Natürlich fermentierte Sojasauce

Artikelnummer Inverkehrbringer 13781



GTIN Artikel

4020943137812



GTIN VPE 1

4020943197816

Marken-URL www.arche-naturkueche.de