



## Shoyu

150.0 Milliliter (ml) , Flasche (Glas)

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 13377

BIO-ID: bf4cd9f6-8bec-4ae0-ac39-34624c2a5108



4020943133777



4020943193771



## Allgemeine Produktangaben

<b>Bezeichnung des Lebensmittels</b> .....	Sojasauce
<b>Öko-Kontrollstellenummer</b> .....	DE-ÖKO-007 (Prüfgesellschaft ökologischer Landbau mbH)
<b>Herkunft landwirtschaftliche Zutaten</b> .....	Nicht-EU-Landwirtschaft
<b>Qualität &amp; Zertifizierung</b> .....	Deutsches staatliches Bio-Siegel, EU Bio-Siegel



### Produktbeschreibung (lang):

Arche Shoyu in einer dekorativen Tischflasche - ideal für das Nachwürzen bei Tisch! Ein echter Bio Würzprofil aus Japan! Die natürlich fermentierte, rein pflanzliche Bio Sojasauce aus Sojabohnen und Weizen wird traditionell in einer japanischen Manufaktur gefertigt. Arche Shoyu ist ein mild-würziges, vielseitiges, veganes Bio 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 gebraute 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 und Ursprünge

### Zutatenverzeichnis:

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

**Zutatenlegende Freitext** ..... \* aus ökologischer Landwirtschaft

### Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die

**Rohstoffe des Artikels stammen** ..... China

**Wechselnde Ursprungsländer** ..... Nein

## Ernährungshinweise

**Vegan** ..... Ja

**Vegetarisch** ..... Ja

**Rohkost** ..... Nein

**Ohne Schweinefleisch** ..... Ja

**Ohne Rindfleisch** ..... Ja

## Inhaltsstoffe und Produkthinweise

### Allergene & Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können

**Ja (laut Rezeptur enthalten)** ..... Weizen, Soja

**Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise** ..... Trocken lagern, vor Wärme schützen

### Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:

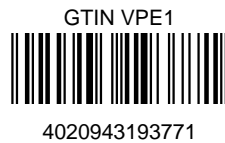
Arche Shoyu ist ein vielseitiges Würzmittel für die asiatische und europäische Küche: zum Verfeinern von Gemüsegerichten, Suppen, in Dressings und Dips bis hin zum Nachwürzen bei Tisch. Tipp: In Rezepten kann Shoyu überall statt heller Sojasoße verwendet werden.

### Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

**ausgenommen** ..... Nein

# Shoyu

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 13377



---

<b>Bezugsgröße</b> .....	100 ml
<b>Energie/Brennwert</b> .....	262 kJ
<b>Energie/Brennwert</b> .....	62 kcal
<b>Fett</b> .....	< 0.5 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b> .....	< 0.1 g
<b>Kohlenhydrate</b> .....	5.3 g
<b>davon Zucker</b> .....	< 0.5 g
<b>Eiweiß</b> .....	9.5 g
<b>Salz</b> .....	14.4 g

## Produktspezifische Informationen

<b>Rechtlicher Status</b> .....	Lebensmittel
<b>Pfandpflicht Artikel Deutschland</b> .....	kein Pfand
<b>Pfandpflicht Artikel Österreich</b> .....	kein Pfand

## Angaben zum Hersteller / Inverkehrbringer

<b>Name</b> .....	Arche Naturprodukte GmbH
<b>Straße</b> .....	Liebigstraße 5a
<b>PLZ</b> .....	40721
<b>Ort</b> .....	Hilden
<b>Land</b> .....	Deutschland
<b>Homepage (Marke)</b> .....	<a href="http://www.arche-naturkueche.de">www.arche-naturkueche.de</a>