# Onozaki Reismiso

1.0 Kilogramm (kg) , Glas

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 13386

BIO-ID: c64032d7-bb09-4b00-9bc4-30e3c0c27418

GTIN Artikel

4020943133869

GTIN VPE1

4020943193863

## Allgemeine Produktangaben

| | |
|---|---|
| **Bezeichnung des Lebensmittels** | Würzpaste |
| **Öko-Kontrollstellennummer** | DE-ÖKO-007 (Prüfgesellschaft ökologischer Landbau mbH) |
| **Herkunft landwirtschaftliche Zutaten** | Nicht-EU-Landwirtschaft |
| **Qualität & Zertifizierung** | Deutsches staatliches Bio-Siegel, EU Bio-Siegel |

**Produktbeschreibung (lang):**

Arche Onozaki Reismiso ist ein veganes Bio Genmai Miso. Das erlesene Reismiso wird nach einem jahrhundertealten Rezept in der Onozaki Manufaktur gefertigt. Es reift mindestens 18 Monate. Hergestellt in traditionsreicher Handwerkskunst macht es gelungenes Abschmecken leicht - für alle Gerichte, Suppen, Saucen, Dips und Dressings. Das unpasteurisierte Miso der Onozaki Manufaktur hat eine einzigartige, volle Würznote und wird am besten bei Temperaturen unter 20°C gelagert.

## Zutaten und Ursprünge

**Zutatenverzeichnis:**

Reis (38 %), SOJABOHNEN (35%)*, Meersalz, Wasser, Aspergillus oryzae

| | |
|---|---|
| **Zutatenlegende Freitext** | * aus ökologischer Landwirtschaft |
| **Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die Rohstoffe des Artikels stammen** | Japan |
| **Wechselnde Ursprungsländer** | Nein |



Dieses Datenblatt wurde automatisch von Data NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.

## 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)** | Soja |

| | |
|---|---|
| **Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise** | Nach dem Öffnen gekühlt lagern |

**Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:**
Mit seinem unvergleichlich ausgewogen-vollwürzigen Aroma ist das Miso eine köstliche Würzgrundlage für viele Gerichte, Saucen, Aufstriche oder schmeckt auch pur auf Brot. Damit beim Kochen die in Miso enthaltenen Enzyme nicht zerstört werden, die Paste zuerst in wenig Wasser/Brühe auflösen und zum Schluss der Kochzeit geben und nicht mehr kochen.

**Von verpflichtenden Nährwertdeklaration**

| | |
|---|---|
| **ausgenommen** | Nein |
| **Bezugsgröße** | 100 g |
| **Energie/Brennwert** | 751 kJ |
| **Energie/Brennwert** | 179 kcal |
| **Fett** | 6.1 g |
| **davon gesättigte Fettsäuren** | 1.2 g |
| **Kohlenhydrate** | 18.5 g |


Dieses Datenblatt wurde automatisch von Data NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.

| | |
|---|---|
| **davon Zucker** | 10.8 g |
| **Eiweiß** | 10.2 g |
| **Salz** | 11.6 g |

## Produktspezifische Informationen

| | |
|---|---|
| **Rechtlicher Status** | Lebensmittel |
| **Pfandpflicht Artikel Deutschland** | kein Pfand |
| **Pfandpflicht Artikel Österreich** | kein Pfand |

## Angaben zum Hersteller / Inverkehrbringer

| | |
|---|---|
| **Name** | Arche Naturprodukte GmbH |
| **Straße** | Liebigstraße 5a |
| **PLZ** | 40721 |
| **Ort** | Hilden |
| **Land** | Deutschland |
| **Homepage (Marke)** | www.arche-naturkueche.de |


Dieses Datenblatt wurde automatisch von Data NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.