



Shoyu

500.0 Milliliter (ml) , Flasche (Glas)

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 13786

BIO-ID: 435c7b31-6159-4e00-add5-b80f17225af8

GTIN Artikel



4020943137867

GTIN VPE1



4020943197861

Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels	Natürlich fermentierte Sojasauce
Öko-Kontrollstellenummer	DE-ÖKO-007 (Prüfgesellschaft ökologischer Landbau mbH)
Herkunft landwirtschaftliche Zutaten	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 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 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!

Shoyu

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 13786



Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

ausgenommen	Nein
Bezugsgröße	100 g
Energie/Brennwert	262 kJ
Energie/Brennwert	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

Produktspezifische Informationen

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Pfandpflicht Artikel Deutschland	kein Pfand
Pfandpflicht Artikel Österreich	kein Pfand

Shoyu

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 13786

GTIN Artikel



4020943137867

GTIN VPE1



4020943197861

Angaben zum Hersteller / Inverkehrbringer

Name Arche Naturprodukte GmbH

Straße Liebigstraße 5a

PLZ 40721

Ort Hilden

Land Deutschland

Homepage (Marke) www.arche-naturkueche.de