

# Ficha de producto

Categoría : **SALSAS SOJ**



0051 Salsa de soja Shoyu Biocop 500 ml



Salsa de soja con trigo de sabor suave y mediterráneo, ideal en la cocina. Ayuda a potenciar los sabores

Método tradicional japonés de fermentación líquida. En cubas abiertas, a temperatura ambiente. No filtrado, sino decantado, para conservar sus características (sabor, olor, color).

## Ingredientes

Agua, SOJA\*, TRIGO integral\*, sal marina, Aspergillus oryzae (koji).

\*De agricultura biológica.

## Uso

Ayuda a potenciar los sabores. Ideal para cocinar con verduras, vegetales, sopas y guisos, para hacer salsas y aderezar ensaladas, algas, cereales, verduras fritas, carnes y pescados.

## Conservación

Preservar de la luz solar. Conservar en lugar fresco y seco.

## Alergenos

Contiene Gluten

Contiene Soja y derivados

## Análisis nutricional por 100 g de producto

Valor energético	240 kJ/57,32 kcal
Grasas	>10 g
Acidos grasos saturados	>10 g
Hidratos de carbono	6,10 g
Azúcares	0,60 g
Fibra alimentaria	>0,5 g
Proteínas	8,03 g
Sal	17 g

## Medidas

	Cantidad	Alto	Ancho	Longitud	Peso neto	Peso bruto	EAN
UD.	1	21,5	21,5	6,5	0,89	0,89	8423903000519
CAJA	6	23	23	23,2	5,31	5,34	1842390300051
LAYER	156	23	23	120	78	138,84	
PALET	780				690	694,2	

## Código Descripción Marca Formato Certificado Agricultura

0051 SALSA SOJA SHOYU BIOCOP 500 M BIOCOP 0,5 CCPAE No-UE