

Ficha de producto

Categoría : **SALSAS SOJ**



0052

Salsa de soja Shoyu Biocop 140 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	15,5	15,5	5	0,3	0,3	8423903000526
CAJA	6	17,3	17,3	17,3	2,1	1,8	1842390300052
LAYER	258	17,3	17,3	120	36,12	77,4	
PALET	2268				793	680,4	

Código Descripción Marca Formato Certificado Agricultura

0052 SALSA SOJA SHOYU BIOCOP 140 M BIOCOP 0,14 CCPAE No-UE