Mugi Miso Paste bio 6x345g

Mugi Miso ist ein herzhaftes japanisches Würzmittel, das auf handwerkliche Art und Weise aus fermentierten Sojabohnen und Gerste hergestellt und im Anschluss pasteurisiert wird. Fermentationszeit: mindestens 12 Monate. Das milde Miso ist für die asiatische Küche und als Ersatz für Brühwürfel, in Wok- und Schmorgerichten oder als Basis für Saucen und Marinaden zu verwenden.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	607 kj
Brennwert kcal	145 kcal
Fett	5.6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.7 g
Kohlenhydrate	9.5 g
davon Zucker	5.6 g
Ballaststoffe	5.1 g
Eiweiß	11.6 g
Salz	11.5 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Ja
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein

Schwefeldioxid und Sulfit	Nein
Weichtiere	Nein
Cashews	Nein
Dinkel	Nein
Gerste	Ja
Hafer	Nein
Hybridstämme	Nein
Kamut	Nein
Macadamia	Nein
Mandeln	Nein
Paranüsse	Nein
Pekanüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein