

Shoyu Sojasoße (Weizen) bio 5l

Sojasoße Shoyu ist eine asiatische Würzsoße, die durch Fermentation aus Wasser, Sojabohnen, Salz und Weizen hergestellt wird. Sie ist etwas milder als die Sojasoße Tamari. Eignet sich perfekt zum Verfeinern von Gemüse, Reis, Nudeln, Wokgerichten und eingelegtem Gemüse.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	330 kj
Brennwert kcal	79 kcal
Kohlenhydrate	10.2 g
davon Zucker	6 g
Ballaststoffe	0.2 g
Eiweiß	9.4 g
Salz	15 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	Nein
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	Ja