

Shoyu Sojasoße (Weizen) bio 5l

Bezeichnung: Sojasoße Shoyu

Beschreibung: 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.

Zubereitung: Wenige Spritzer der delikat-würzigen Sojasoße genügen, um Ihren Speisen eine besondere Würzigkeit zu verleihen. Bitte erst zum Ende der Garzeit zugeben, um das Aroma optimal zu erhalten.

Zutaten: Wasser, **Soja***, Salz, **Weizen***, +/-1,5 % Alkohol durch natürliche Fermentation

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Rohkost: Nein
Fairtrade: Nein
Glutenfrei: Nein
Vegan: Ja
Superfood: Nein
Natürlich glutenfrei: Nein
Plastikfrei: Nein
Bio: Ja
Vorteilspackung: Nein

BIO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-003

[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

Example Company

Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Ja
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfid	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