Shoyu Sojasoße (Weizen) bio in der 500 ml Flasche

Sojasoße Shoyu ist eine asiatische Würzsoße, die durch Fermantation 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	226 kj
Brennwert kcal	54 kcal
Fett	0.1 g
Kohlenhydrate	5.8 g
davon Zucker	1.5 g
Eiweiß	7.5 g
Salz	14 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
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