

EAN: 5 740034 300046

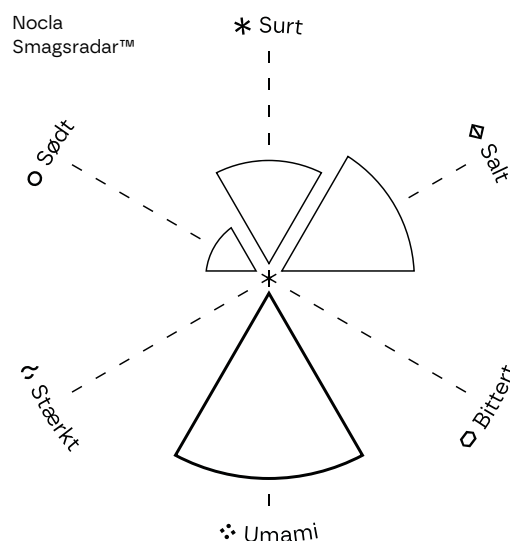
Bælgfrugt Shoyu

Bælgfrugt Shoyu er et alternativ til en traditionel sojasauce. Med et lavt saltindhold skaber den harmoni i dine retter uden at overdøve råvarernes naturlige smag. En lysere sauce skabt på danske bælgfrugter og korn.

Bælgfrugt Shoyu er ideel til bl.a. sushi, gryderetter og grønt. En tilsmagningssauce, der binder retten sammen.

Legume Shoyu is an alternative to traditional soy sauce. Its low salt content creates harmony without overpowering the natural flavours of the ingredients. A lighter sauce crafted from Danish legumes and grains.

Legume Shoyu is perfect for sushi, stews, and vegetables. A seasoning sauce that unites flavours.



❖ Umami

Ansvarlighed, smager af mere

Næringsindhold / Nutritional value	pr. 100 ml
Energi / Energy	251 kJ / 59 kcal
Fedt / Fat	0,3 g
- heraf mættede fedtsyrer / of which saturates	0 g
Kulhydrat / Carbohydrate	7,8 g
- heraf sukkerarter / of which sugars	5,9 g
Protein	6,3 g
Salt	10,6 g

Ingredienser / Ingredients:

Vand / Water
Hestebønner* / Fava beans* (20%)
ØLANDSHVEDE* / ØLAND WHEAT*
Salt / Salt
Fermenteringskultur / Fermentation culture
Pasteuriseret / Pasteurised

*Dansk, økologisk / *Danish, organic

Holdbarhed / Durability:

Opbevares køligt og væk fra direkte sollys. Efter åbning på køl og bruges inden for 1 måned / Store in a cool place and away from direct sunlight. Refrigerate after opening and use within 1 month.

Klimaaftryk¹ / Climate footprint¹:

0.565 kg CO₂-eq/L

