

EAN: 5 740034 300077

Hülsenfrucht Shoyu

Hülsenfrucht Shoyu ist eine Alternative zur Sojasauce. Mit ihrem geringen Salzgehalt bringt sie Harmonie in Gerichte, ohne den natürlichen Geschmack der Zutaten zu überdecken. Es handelt sich um eine helle Sauce auf Basis dänischer Hülsenfrüchte und Getreide – ideal für Sushi, Eintöpfe, und Gemüse.

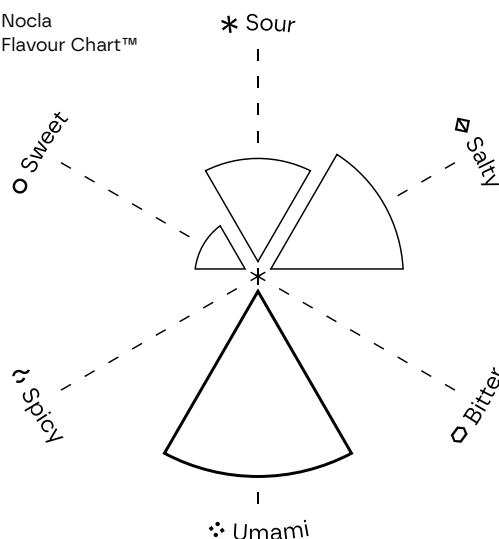
Eine vielseitige Gewürzsauce, die jedes Gericht geschmacklich abrundet.

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.



Nocla
Flavour Chart™



❖ Umami

Besserer Geschmack, natürlich

Nährwerte / Nutritional value

	pr. 100 ml
Energie / Energy	251 kJ / 59 kcal
Fett / Fat	0.3 g
- davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates	0 g
Kohlenhydrate / Carbohydrate	7.8 g
- davon Zucker / of which sugars	5.9 g
Eiweiß / Protein	6.3 g
Salz / Salt	10.6 g

Zutaten / Ingredients:

Wasser / water
Ackerbohnen* / fava beans* (20%)
ÖLANDWEIZEN* / ØLAND WHEAT*
Salz / salt
Fermentationskultur / fermentation culture
Pasteurisiert / pasteurised

*Dänisch, biologisch / *Danish, organic

Mindesthaltbarkeitsdatum / Durability:

Kühl und vor Sonne geschützt lagern. In 1 Monat verbrauchen /
Store in a cool place and away from direct sunlight. Refrigerate after
opening and use within 1 month.

Klima-Fußabdruck¹ / Climate footprint¹:

0.565 kg CO2-eq/L



DK-ØKO-100

