

Mugi Miso Paste Økologisk 6x345g

Betegnelse: Seasoning paste made from fermented soya beans and barley

Beskrivelse: Mugi Miso er en kødlig japansk smagsgiver, der fremstilles på håndværksmæssig vis af fermenterede sojabønner og byg og derefter pasteuriseres. Fermenteringstid: mindst 12 måneder. Det milde Miso er egnet til asiatisk madlavning og som erstatning for bouillonterning, i wok- og skysseretter eller som basis for sovs og marinader.

Ingridients: soybeans*, barley*, sea salt, water, koji (Aspergillus oryzae)

* from controlled organic cultivation

Bemærk: Af juridiske årsager udsteder vi kun ingredienslisten på engelsk. Venligst henvend dig til en engelsktalende betroet person eller brug en oversættelsesfunktion, hvis indholdet er uklart. Bode Naturkost påtager sig ikke ansvar for indholdsmangler eller andre fejl forårsaget af uafhængig oversættelse.

Råkost: Nej
Fairtrade: Nej
Glutenfri: Nej
Veganer: Ja
Superfood: Nej
Naturligt glutenfri: Nej
Plastfri: Nej
Økologisk: Ja
Værdipakke: Nej

Øko-kontrolpunkt: JP-BIO-154

[Produkt](#)

Nutritional values

Unprepared per 100 g

Calorific value kj	607 kj
Calorific value kcal	145 kcal
Fat	5.6 g
Of which saturated fatty acids	0.7 g
Carbohydrates	9.5 g
Of which sugar	5.6 g
Fibers	5.1 g
Protein	11.6 g
Salt	11.5 g

Allergens

Gluten-containing cereal	Yes
Chicken egg	No
Peanuts	No
Milk	No

Celery	No
Sesame seeds	No
Lupines	No
Crustaceans	No
Fish	No
Soy	Yes
Nuts	No
Mustard	No
Sulfur dioxide and sulphite	No
Molluscs	No
Cashews	No
Spelt	No
Barley	Yes
Oat	No
Hybrid Strains	No
Kamut	No
Macadamia	No
Almonds	No
Brazil Nuts	No
Pecans	No
Pistachios	No
Rye	No
Hazelnuts	No
Sesame	No
Walnuts	No
Wheat	No