

Vinagre de umeboshi 250 ml

Ref.: 1ACIUME

Cantidad: 250 ml



El vinagre de umeboshi se obtiene filtrando el vinagre salado extraído de la maduración del umeboshi. Se utiliza como un vinagre normal, que al ser salado, permite terminar una ensalada añadiendo sólo un poco de este vinagre. También puede usarse en salsas para verduras añadiendo una cucharada de Tahin, dos cucharadas de Vinagre de umeboshi y mezclar bien.

Ingredientes

Hojas de Shiso, sal marina, vinagre de ciruela (ciruela Ume (80%), sal marina (20%).

Alérgenos

Producido en un establecimiento que también utiliza soja y cereales que contienen gluten.

Modo de uso

Conservar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar y la humedad.

Calidad macrobiótica original japonesa



Valores nutricionales por 100ml

Valor energético

Kcal.	16
Kj.	68
Carbohidratos (gr)	3.5
Proteínas (gr)	0.5
Glúcidos solubles (gr)	0
Grasas (gr)	0
Fibra (gr)	0
Sodio (gr)	25.48