

Miso de arroz genmai BIO 300 gr



Precio del producto

7,50 €

Product short description:

El Miso es el resultado de una conocida maduración, de aproximadamente un año de duración, de soja, sales y cereales, efectuada en grandes tinajas de cedro. Este proceso da origen a una pasta oscura y sabrosísima que se utiliza principalmente junto con los dados de caldo en la preparación de sopas, salsas y condimentos varios. El Miso de Arroz Genmai, producido con soja, arroz integral y sal tiene u...

Descripción del producto

El Miso es el resultado de una conocida maduración, de aproximadamente un año de duración, de soja, sales y cereales, efectuada en grandes tinajas de cedro. Este proceso da origen a una pasta oscura y sabrosísima que se utiliza principalmente junto con los dados de caldo en la preparación de sopas, salsas y condimentos varios. El Miso de Arroz Johsen, producido con soja, arroz integral y sal tiene un sabor puro e intenso.

Códigos de producto

Reference: 1MISORI
EAN13: 8436545621660
UPC: -

Características del producto

Valor energético: 0.0000
kcal.: 163
kJ.: 682
Grasas:: 6.1
de las cuales, saturadas: 0.1
Hidratos de carbono: 10.4
de los cuales, azúcares: 7
Fibra alimentaria: 4.5
Proteínas: 12
Sal: 12.07

Filtros de productos: Bio
Unidad Medida: gr.

Atributos del producto

Formato: Individual, Caja

Galería de imágenes del producto

