

# Hatcho Miso Arche 300 g

Extrait du livre

[Hatcho Miso Arche 300 g](#)

de

Éditeur : Arche Naturprodukte GmbH



<https://www.editions-narayana.fr/b21271>

Sur notre [librairie en ligne](#) vous trouverez un grand choix de livres d'homéopathie en français, anglais et allemand.

Reproduction des extraits strictement interdite.

À Narayana Verlag GmbH, Blumenplatz 2, D-79400 Kandern, Allemagne

Tel. +33 9 7044 6488

Email [info@editions-narayana.fr](mailto:info@editions-narayana.fr)

<https://www.editions-narayana.fr>





## Hatcho Miso

300.0 Gramm (g) , Beutel

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 13418

BIO-ID: da25d840-5300-42ef-9d47-3dbdb231a26b



4020943134187



4020943194181



## Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels .....	Würzpaste
Öko-Kontrollstellenummer .....	DE-ÖKO-007 (Prüfgesellschaft ökologischer Landbau mbH)
Herkunft landwirtschaftliche Zutaten .....	Nicht-EU-Landwirtschaft
Qualität & Zertifizierung .....	Deutsches staatliches Bio-Siegel, EU Bio-Siegel



### Produktbeschreibung (lang):

Das kräftige, unpasteurisierte Sojabohnenmiso entwickelt in langen Reifezeiten sein würziges und vollmundiges Aroma. Arche Hatcho Miso ist eine vegane Bio Würzpaste. Das traditionsreiche Bio Miso passt ideal zu Saucen, Eintöpfen, Gerichten mit Wurzelgemüse und ist eine köstliche Grundwürze für herzhafte Suppen.

## Zutaten und Ursprünge

### Zutatenverzeichnis:

SOJABOHNEN\* (65 %), Wasser, Meersalz, geröstetes GERSTENMEHL\*, Aspergillus oryzae

Zutatenlegende Freitext ..... \*aus ökologischer Landwirtschaft

### Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die

Rohstoffe des Artikels stammen ..... Japan

Wechselnde Ursprungsländer ..... Nein



## Ernährungshinweise

<b>Vegan</b> .....	Ja
<b>Vegetarisch</b> .....	Ja
<b>Rohkost</b> .....	Nein
<b>Ohne Schweinefleisch</b> .....	Ja
<b>Ohne Rindfleisch</b> .....	Ja

## Inhaltsstoffe und Produkthinweise

### Allergene & Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können

**Ja (laut Rezeptur enthalten)** ..... Gerste, Soja

**Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise** ..... Nach dem Öffnen gekühlt lagern

### Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:

Arche Hatcho Miso gibt Saucen, Eintöpfen und Gerichten mit Wurzelgemüse eine herzhafte Note. Ideal auch als Grundwürze für herzhafte Suppen sowie kalte Dressings für gedämpftes oder blanchiertes Gemüse. Damit das würzige Aroma und Enzyme enthalten, bleiben soll Hatcho Miso erst zum Ende der Kochzeit, aufgelöst in wenig Wasser oder Brühe zugegeben werden.

### Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

<b>ausgenommen</b> .....	Nein
<b>Bezugsgröße</b> .....	100 g
<b>Energie/Brennwert</b> .....	1028 kJ
<b>Energie/Brennwert</b> .....	246 kcal
<b>Fett</b> .....	12 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b> .....	2.1 g
<b>Kohlenhydrate</b> .....	7.3 g

# Hatcho Miso

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 13418



---

**davon Zucker** ..... 0.8 g

**Eiweiß** ..... 23 g

**Salz** ..... 8.9 g

## Produktspezifische Informationen

**Rechtlicher Status** ..... Lebensmittel

**Pfandpflicht Artikel Deutschland** ..... kein Pfand

**Pfandpflicht Artikel Österreich** ..... kein Pfand

## Angaben zum Hersteller / Inverkehrbringer

**Name** ..... Arche Naturprodukte GmbH

**Straße** ..... Liebigstraße 5a

**PLZ** ..... 40721

**Ort** ..... Hilden

**Land** ..... Deutschland

**Homepage (Marke)** ..... [www.arche-naturkueche.de](http://www.arche-naturkueche.de)



## [Hatcho Miso Arche](#) [300 g](#)



Plus de livres sur homéopathie, les médecines naturelles  
et un style de vie plus sain [www.editions-narayana.fr](http://www.editions-narayana.fr)