

Hatcho Miso Arche Bio - 300 g

Leseprobe

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

von

Herausgeber: Arche Naturprodukte GmbH



<https://www.narayana-verlag.de/b21271>

Im [Narayana Webshop](#) finden Sie alle deutschen und englischen Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise.

Das Kopieren der Leseproben ist nicht gestattet.

Â Narayana Verlag GmbH, Blumenplatz 2, D-79400 Kandern

Tel. +49 7626 9749 700

Email info@narayana-verlag.de

<https://www.narayana-verlag.de>





Hatcho Miso

300.0 Gramm (g) , Beutel

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 13418

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



GTIN Artikel

4020943134187



GTIN VPE1

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 herzhaftes Suppen.

Zutaten und Ursprünge

Zutatenverzeichnis:

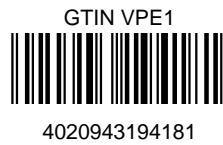
SOJABOHNEN* (65 %), Wasser, Meersalz, geröstetes GERSTENMEHL*, Aspergillus oryzae

Zutatenlegende Freitext *aus ökologischer Landwirtschaft

Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die

Rohstoffe des Artikels stammen Japan

Wechselnde Ursprungsländer Nein



Ernährungshinweise

Vegan	Ja
Vegetarisch	Ja
Rohkost	Nein
Ohne Schweinefleisch	Ja
Ohne Rindfleisch	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

ausgenommen	Nein
Bezugsgröße	100 g
Energie/Brennwert	1028 kJ
Energie/Brennwert	246 kcal
Fett	12 g
davon gesättigte Fettsäuren	2.1 g
Kohlenhydrate	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



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



bestellen

Mehr Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und
gesunder Lebensweise www.narayana-verlag.de