



**Jean
Bouteille**
N'ACHETEZ
QUE L'ESSENTIEL



TAMARI SAUCE SOJA

BIOLOGIQUE

PÉPITE
VRAC

Origine : Japon

FERMENTATION
9 MOIS



CERTIFIÉ FR-BIO-10
AGRICULTURE NON UE

MÉTHODE JAPONAISE
TRADITIONNELLE



Sushis



Woks & plats mijotés

ZONE €

ATTENTION À NE PAS CACHER LE QR CODE

Etiquette à coller ou à scanner









TAMARI SAUCE SOJA - BIO

Origine : Japon

FERMENTATION
9 MOIS

MÉTHODE JAPONAISE
TRADITIONNELLE


Sushis


Woks & plats mijotés

Ce tamari est élaboré à partir de fèves de soja entières. La production est réalisée à l'extrême sud des Alpes Japonaises par un producteur brasseur de sauce soja depuis un demi siècle.

INGRÉDIENTS : EAU, FÈVES DE SOJA* 33% (NON UE), SEL DE MER, SHOCHU* (EAU, RIZ FERMENTÉ*, SEL), FÈVES DE SOJA GRILLÉES* 2,5%. *PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

Conditionné dans un atelier pouvant contenir des traces de soja, gluten et sulfites.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G : 263 KJ (62 KCAL), MATIÈRES GRASSES : 0G DONT ACIDES GRAS SATURÉS : 0G, DONT ACIDES GRAS MONOINSATURÉS : 34,4-46G, GLUCIDES : 4,5G DONT SUCRES : 0G, PROTÉINES : 11G, SEL : 14,8G.

DDM : À consommer de préférence dans le mois après service en magasin. À conserver au frais et à l'abri de la lumière.

Mis en bouteille dans votre magasin
EMB 07346 / Sélectionné par Jean Bouteille - Port fluvial de Lille - BAT
E - 59000 LILLE - contact@jeanbouteille.fr

CERTIFIÉ



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

N° DE LOT :