



**Берпámová** semínka s příchutí Umenoshi.

**Ume** je japonsky švestka, která se v japonské kuchyni používá více než v evropské. Fermentují se nezralé a vznikají malé, růžové, lehce pastovité, ovocné kyselinové bomby, které se tradičně podávají s rýží. Skvělá náhrada citronu s mnohem komplexnějším chuťovým profilem. A jako aroma pro křupavá sezamová semínka dokáže vytvořit skvělý kontrast ve vzrušujících pokrmech.

**Složení:** 80% pražený sezam, sůl, zvýrazňovač chuti: E621, E635, cukr, regulátor kyselosti: E330, barviva: extrakt z červené rýže, extrakt z červeného zeli, bonito extrakt, kořenící ferment, aroma, 0,4% ume švestka.

Alergeny: ryby, sezam.

Odpovědný podnikatel: Výrobce: Gourmantis Michael Vetter, Neue Str.15A, 65520 Bad Camberg, Německo.

Prodejce v ČR: Toppotraviny.cz s.r.o., IČ: 24809594, DIČ: CZ24809594, Praha 5.

Přepravní hmotnost: 0,3 kg

Energetická hodnota kj/kcal: 2364/565

Alergeny: 11 SEZAM, 04 RYBY

Bílkoviny g: 17 g

Cukry g: 6,6 g

Nasyčené mastné kyseliny g: 9,8 g

Organický: Ne

Sacharidy g: 20 g

Sůl g: 5,6 g

Tuky g: 46 g

---