

Sojová omáčka Tamari bez lepku Kikkoman, Japan 150ml



Přirozeně fermentovaná VEGANSKÁ sojová omáčka Tamari je unikátní omáčkou, kterou ocení všichni, kteří drží bezlepkovou dietu.

~~Cena před slevou: 138,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 118,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

KIKKOMAN Sojová omáčka Tamari bez lepku 150ml

Přírodně fermentovaná VEGANSKÁ sójová omáčka Tamari je unikátní omáčkou, kterou ocení všichni, kteří drží bezlepkovou dietu. Tato omáčka neobsahuje pšenici a je tedy naprosto bezlepková.

Přírodní fermentace trvá několik měsíců a je zárukou nejvyšší jakosti produktu, zajišťuje nejvyšší kvalitu výrobku s ohledem na tu nejlepší chuť. Jejimi charakteristickými vlastnostmi jsou průhledná, červenohnědá barva a nezaměnitelné aroma. Tamari sójová omáčka Kikkoman je jednou z těch nejvyšších na našem trhu.

Čistě přírodní fermentace rozdrcených sójových bobů probíhá pomalu a trvá několik měsíců, což je po mnohých stránkách zárukou té nejvyšší jakosti. Tato speciální sójová Tamari omáčka neobsahuje pšenici a je tak vhodná i pro osoby trpící intolerancí na lepek nebo drží bezlepkovou dietu.

Neobsahuje přidaný glutamát ani éčka!

Sójová omáčka je vhodná při přípravě pokrmů asijské a mezinárodní kuchyně i jako ochucovadlo hotových pokrmů na talíři. Každý kousek sushi namočený do sójové omáčky Kikkoman vytvoří ve vašich ústech fenomenální chuť. Sushi a sójová omáčka k sobě patří jako oceán a ryby.

Složení: Voda, sójové boby, sůl, ocet.

Nutriční hodnoty na 100g: Energie 240kJ/57kcal /Tuk 0g z toho nasycené mastné kyseliny 0g / Sacharidy 2g z toho ukr 0g / Protein 10g / Sůl 16,4g. Skladování: Po otevření skladujte v chladničce. Země původu: Nizozemsko
