

Miso d'Orge non pasteurisé

Celnat



Tipo de producto

Alimento fermentado / Condimento

Composición

Agua, soja* (36%), cebada* (30%), sal marina, fermento: *Aspergillus Oryzae*. (*Ingredientes procedentes de agricultura ecológica).

Indicaciones

Rico en enzimas naturales que facilitan la digestión, estimulan la secreción gástrica y refuerzan la flora intestinal. Es una fuente de probióticos que contribuyen a equilibrar la microbiota. Además, es rico en proteínas vegetales, fibra, vitaminas y minerales. Puede servir como sustituto de la sal, lo que ayuda a reducir el consumo de sodio.

Posología

Se recomienda diluir en un poco de agua tibia y verter sobre verduras, cereales o en sopas para aromatizarlas (sabor salado). También permite preparar la tradicional sopa miso japonesa. Es importante no cocer para preservar las enzimas.

Precauciones

No cocer el producto para preservar sus enzimas. Contiene soja y cebada (gluten), por lo que no es apto para personas alérgicas a estos ingredientes. Conservar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz directa del sol. Una vez abierto, se puede conservar hasta 3 meses en un recipiente hermético.

Contraindicaciones

Puede interferir con el funcionamiento normal de la glándula tiroides o con la asimilación de la medicación para la tiroides, ya que disminuye la absorción de yodo. No apto para personas con alergia a la soja o al gluten.

Datos técnicos

EAN	3273120016160
Formato	Tarrina
Tipo	Alimento fermentado / Condimento
Peso / Volumen	400 g
Apto para	Bio, Vegetariano, Sin OGM
País de origen	Japón

Laboratorio	Celnat
Nº Registro	

*** Información técnica destinada a profesionales. Basada en el etiquetado visible del producto.*

ROAN LOGISTIC
TU ALMACÉN DIETÉTICO
DE CONFIANZA 