

Miso de Riz non pasteurisé

Celnat



Tipo de producto

Pasta fermentada de soja y arroz, condimento tradicional japonés

Composición

Soja*, arroz integral*, sal marina, agua, fermento: Koji Aspergillus Oryzae. (*Procedente de agricultura ecológica).

Indicaciones

Se utiliza para aromatizar sopas (como la sopa miso), caldos, adobos, salsas, vinagretas, pescados a la parrilla, verduras, cereales y legumbres. Posee propiedades digestivas, contribuye a regenerar la flora intestinal, aporta nutrientes para el sistema nervioso y ayuda a alcalinizar la sangre. Es rico en enzimas y probióticos.

Posología

Diluir en un poco de agua tibia. Verter sobre verduras, cereales o sopas para darles sabor (sabor salado). Se recomienda añadirlo al final de la cocción y no hervirlo para preservar las enzimas.

Precauciones

Conservar protegido de la luz, en un lugar fresco y seco después de abrir. Producto con alto contenido en sal.

Contraindicaciones

Debido a su alto contenido en sal, no es recomendable para personas con ciertas patologías, especialmente insuficiencia renal.

Datos técnicos

EAN	3273120016337
Formato	Tarrina/Envase de plástico
Tipo	Pasta fermentada de soja y arroz, condimento tradicional japonés
Peso / Volumen	400 g
Apto para	Producto ecológico (Certificación AB Agriculture Biologique, EU Organic). Vegetariano. Sin OMG. Según la marca, también es sin gluten, sin aceite de palma y sin azúcar.
País de origen	Francia

Laboratorio	Celnat
Nº Registro	

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

ROAN LOGISTIC
TU ALMACÉN DIETÉTICO
DE CONFIANZA 