

Miso Pur Soja

Celnát



Tipo de producto

Pasta fermentada de soja (Miso)

Composición

Soja* (54.4%), agua, sal marina, fermento: Koji Aspergillus Oryzae. (*)Procedente de agricultura ecológica. Producto sin uso de OGM, conforme al modo de producción ecológica.

Indicaciones

Se utiliza en cocina macrobiótica para preparar sopa de miso y otros platos. Puede emplearse para condimentar cereales, legumbres, sopas, como base para caldos de cocción, y en salsas, cremas para untar y zumos. Rico en enzimas, estimula la secreción gástrica, refuerza la flora bacteriana intestinal y favorece la digestión. Aporta 18 aminoácidos diferentes.

Posología

Diluir en un poco de agua tibia. Verter sobre verduras, cereales o en sopas para aromatizar. No cocer para preservar las enzimas. Usar en pequeñas cantidades.

Precauciones

Conservar en el frigorífico después de abrir. Almacenar al abrigo de la luz, en un lugar fresco y seco después de abrir. Es preferible añadirlo al final de la cocción y no hervirlo para preservar las enzimas. El oscurecimiento del miso con el tiempo es normal debido al envejecimiento natural. Después de abierto, se puede conservar hasta 3 meses en un envase hermético.

Contraindicaciones

Contiene soja. No apto para personas alérgicas a la soja.

Datos técnicos

EAN	3273120017020
Formato	Bolsa de plástico
Tipo	Pasta fermentada de soja (Miso)
Peso / Volumen	400 g
Apto para	Producto ecológico (BIO), sin gluten, sin aceite de palma, sin azúcar, sin OGM, vegano.
País de origen	Francia
Laboratorio	Celnat (CHIMAE S.A., Z.I. Kerpont - 56850 Caudan - France)

Nº Registro	
-------------	--

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

ROAN LOGISTIC
TU ALMACÉN DIETÉTICO
DE CONFIANZA 