

Miso Riz Bio

DANIVAL



Tipo de producto

Condimento alimenticio fermentado, ecológico y sin gluten

Composición

Soja* francés, arroz redondo semi-completo* (41,5%), sal marina no refinada del Atlántico, agua, enzima (*Aspergillus oryzae*). (*Ingredientes de cultivo ecológico). Producto pasteurizado.

Indicaciones

Se utiliza como un potenciador natural del sabor y un sustituto del sal en la cocina diaria. Ofrece beneficios como ser energizante, favorecer la digestión, ayudar a reducir el colesterol, nutrir la piel y el cabello, y contribuir al bienestar general. También se menciona su utilidad para la flora intestinal (aunque al ser pasteurizado, sus enzimas vivas son limitadas). Puede usarse en sopas, salsas, vinagretas, aderezos y platos cocinados.

Posología

Utilizar como condimento en sopas, salsas, vinagretas, arroces, verduras, patés. Se recomienda añadir de 1 a 2 cucharadas soperas en líquido caliente o directamente en los platos, según la receta. Es aconsejable disolver el miso en un poco de caldo caliente antes de añadirlo a la preparación, evitando que hierva. No debe excederse un consumo de 20 gramos por persona y día debido a su alto contenido en sal.

Precauciones

Producto con alto contenido en sal, consumir con moderación, especialmente personas con patologías específicas. Conservar en un lugar fresco y seco antes de abrir. Una vez abierto, guardar en el frigorífico y consumir preferentemente en los 6 meses siguientes.

Contraindicaciones

Debido a su elevado contenido en sodio, no es adecuado para personas que sufren de ciertas patologías, como la insuficiencia renal.

Datos técnicos

EAN	3431590013991
Formato	Tarro de cristal
Tipo	Condimento alimenticio fermentado, ecológico y sin gluten

Peso / Volumen	200 gramos
Apto para	Apto para dietas ecológicas (bio), sin gluten, vegetarianas y veganas.
País de origen	Fabricado en Francia (Sud-Oeste de Francia). El soja es de origen francés y el arroz de origen italiano.
Laboratorio	Danival SAS
Nº Registro	

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