

Dashi Umami Fischbrühe

Die reichhaltige Brühe von KINSKI wurde durch liebevolle Handarbeit hergestellt und bringt ein Stück Japan zu Ihnen nach Hause. Der Fischsud Dashi ist in Japan kaum weg zu denken mit seinem vollen Geschmack nach "Umami". Die Brühe kann man pur genießen oder als Basis für Gerichte verwenden. Die Brühe wurde nach japanisch-traditioneller Rezeptur schonend gekocht.

Bis 2 Wochen nach Anbruch aufbrauchen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja

Sonstige Angaben

Enthält Alkohol	Nein
-----------------	------

Zutaten

Trinkwasser, Wakame Algen*, **BONITO** Flocke, Rübenzucker*, Niboshi, Steinsalz, Shiitake*, Reisessig* (Wasser, ungeschälter Reis* Aspergillus oryzae), Mirin* (süßer Reis*, Shochu* (Wasser, Reis*, Koji-Ferment), Reis*, Koji-Ferment). *aus kontrolliert biologischem Anbau . Bis 3 Tage nach Anbruch aufbrauchen.

Inverkehrbringer

Goodvenience.bio GmbH
Richard Wagner Straße 1a 99441 Magdaala Deutschland