

Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

Eine natürlich gebraute Sojasauce, die durch ihr Umami und ihre feine Reifung besticht.

Herstellung

Diese traditionelle japanische Sojasauce wird nach einem 300 Jahre alten Rezept hergestellt. Dabei wird auf Zusatz-, Farb- und Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker verzichtet.

Geschmacksprofil

Vollmundig, rund und vielschichtig. Am Gaumen verführt die Sojasauce mit einem intensiven Umami-Geschmack.

Verwendung

Ideal für Sushi, Sashimi, Burger, Steak und sogar Bolognese.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

| | |
|---|----|
| Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse | Ja |
| Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse | Ja |

Sonstige Angaben

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

Inverkehrbringer

Heuschen & Schrouff B.V.
Sperwerweg 1 6374 AH Landgraaf Niederlande