

Sojasauce Shimousa Chiba Shoyu

Eine handwerklich gebraute Sojasauce aus der Region Chiba, die durch ihre lange Fermentation eine außergewöhnliche Tiefe und Komplexität entfaltet.

Herstellung

Traditionelle Fermentation in Zedernholzfässern für eine besonders tiefe Aromatik.

Geschmacksprofil

Intensives Umami mit feinen Röstnoten, einem Hauch von Karamell und angenehmer Salzigkeit.

Verwendung

Perfekt zu Sushi, Sashimi und als geschmackliche Abrundung für Suppen und Marinaden.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Passt zu	Sushi, Sashimi, Suppe
Region	Chiba
Herkunft	Japan
Enthält Alkohol	Nein

Zutaten

SOJAbohnen, **WEIZEN** ,Salz

Inverkehrbringer

Ueno Gourmet GmbH
Bahnhofstraße 7a 65197 Kronberg