

# 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

### Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| Brennwert kj                | 276 kj  |
| Brennwert kcal              | 66 kcal |
| Fett                        | 0 g     |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0 g     |
| Kohlenhydrate               | 8.4 g   |
| davon Zucker                | 0 g     |
| Eiweiß                      | 8.1 g   |
| Salz                        | 13.8 g  |

## 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