

Kanemori Shoyu Sojasauce Holzfassgeist

Eine intensiv gereifte Sojasauce, die durch ihr Umami und ihre feine Holzfassreifung besticht.

Herstellung

Diese traditionelle japanische Sojasauce wird nach dem Doppelbrau-Verfahren hergestellt. Die Reifung findet in 100 Jahre alten Zedernholzfässern für drei Jahre.

Geschmacksprofil

Vollmundig, rund und vielschichtig. In der Nase intensive Rostaromen. Am Gaumen verführt die Sojasauce mit einer öligen Struktur und intensivem Umami-Geschmack.

Verwendung

Ideal für Lachs-Sashimi, Thunfisch, Steak und gehobene Saucenkreationen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	491.7 kj
Brennwert kcal	117 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	14.2 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	15.1 g
Salz	16 g

Allergene

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

Sonstige Angaben

Verschlusstyp	Schraubverschluss
Passt zu	Sashimi, Thunfisch, Steak
Herkunft	Japan
Region	Shimane
Enthält Alkohol	Nein

Inverkehrbringer

Ueno Gourmet GmbH
Bahnhofstraße 7a 65197 Kronberg