

W WIBERG À la Carte

Umami Style

Würzmischung mit Miso

Der Begriff "umami" stammt aus dem Japanischen und bedeutet wohlschmeckend, herzhaft und rund. Genau dieser runde Geschmack lässt sich mit dem neuen Umami Style kreieren. Und das gänzlich ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern! Die Basis dieses praktischen neuen Produkts ist hochwertiges Miso. Umami Style ist nicht farbgebend und in der praktischen Pulverform perfekt zum Finishen und Abschmecken für eine Vielzahl herzhafter Kreationen geeignet. Salzreduziert und ohne künstliche Aromen entspricht es den Ansprüchen von zeitgemäßer Küche und bewusstem Genuss.



Produktinformationen

Art. Nr. **287739**



Zutaten

Steinsalz, 15% MISOPULVER (SO-JABOHNEN, Reis, Speisesalz, Koji Starterkultur), Zwiebel, Pastinake, Reismehl, Shiitakepilz, Knoblauch, natürliche Aromen, Tomatenpulver, Zitronensaftpulver, Liebstöckelwurz, Gewürze.



Verpackung

Aroma-Tresor 470 ml
Nettogewicht Inhalt 350 g



Kulinarische Bestimmung

ideal zum Abschmecken und Finishen von pikanten Speisen



Geschmack

herzhaft, intensiver
Umamigeschmack mit feiner und authentischer Misonote

Nährwertangaben je 100 g

Nährstoff	
Energie	220 kcal / 925 kJ
Fett	3,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	35 g
- davon Zucker	15 g
Eiweiß	11 g
Salz	30,8 g

Allergene

 Soja und Sojaerzeugnisse