



## Hatcho Miso

300.0 Gramm (g) , Beutel

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 13418

BIO-ID: da25d840-5300-42ef-9d47-3dbdb231a26b



## Allgemeine Produktangaben

|                                            |                                                           |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Bezeichnung des Lebensmittels .....        | Würzpaste                                                 |
| Öko-Kontrollstellennummer .....            | DE-ÖKO-007 (Prüfgesellschaft<br>ökologischer Landbau mbH) |
| Herkunft landwirtschaftliche Zutaten ..... | Nicht-EU-Landwirtschaft                                   |
| Qualität & Zertifizierung .....            | Deutsches staatliches Bio-Siegel, EU<br>Bio-Siegel        |



### Produktbeschreibung (lang):

Das kräftige, unpasteurisierte Sojabohnenmiso entwickelt in langen Reifezeiten sein würziges und vollmundiges Aroma. Arche Hatcho Miso ist eine vegane Bio Würzpaste. Das traditionsreiche Bio Miso passt ideal zu Saucen, Eintöpfen, Gerichten mit Wurzelgemüse und ist eine köstliche Grundwürze für herzhafte Suppen.

## Zutaten und Ursprünge

### Zutatenverzeichnis:

SOJABOHNEN\* (65 %), Wasser, Meersalz, geröstetes GERSTENMEHL\*, Aspergillus oryzae

Zutatenlegende Freitext ..... \*aus ökologischer Landwirtschaft

### Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die

Rohstoffe des Artikels stammen ..... Japan

Wechselnde Ursprungsländer ..... Nein



## Ernährungshinweise

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Vegan .....                | Ja   |
| Vegetarisch .....          | Ja   |
| Rohkost .....              | Nein |
| Ohne Schweinefleisch ..... | Ja   |
| Ohne Rindfleisch .....     | Ja   |

## Inhaltsstoffe und Produkthinweise

### Allergene & Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können

Ja (laut Rezeptur enthalten) ..... Gerste, Soja

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise ..... Nach dem Öffnen gekühlt lagern

### Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:

Arche Hatcho Miso gibt Saucen, Eintöpfen und Gerichten mit Wurzelgemüse eine herzhafte Note. Ideal auch als Grundwürze für herzhafte Suppen sowie kalte Dressings für gedämpftes oder blanchiertes Gemüse. Damit das würzige Aroma und Enzyme enthalten, bleiben soll Hatcho Miso erst zum Ende der Kochzeit, aufgelöst in wenig Wasser oder Brühe zugegeben werden.

### Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| ausgenommen .....                 | Nein     |
| Bezugsgröße .....                 | 100 g    |
| Energie/Brennwert .....           | 1028 kJ  |
| Energie/Brennwert .....           | 246 kcal |
| Fett .....                        | 12 g     |
| davon gesättigte Fettsäuren ..... | 2.1 g    |
| Kohlenhydrate .....               | 7.3 g    |

# Hatcho Miso

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 13418

GTIN Artikel



4020943134187

GTIN VPE1



4020943194181

davon Zucker ..... 0.8 g

Eiweiß ..... 23 g

Salz ..... 8.9 g

## Produktspezifische Informationen

Rechtlicher Status ..... Lebensmittel

Pfandpflicht Artikel Deutschland ..... kein Pfand

Pfandpflicht Artikel Österreich ..... kein Pfand

## Angaben zum Hersteller / Inverkehrbringer

Name ..... Arche Naturprodukte GmbH

Straße ..... Liebigstraße 5a

PLZ ..... 40721

Ort ..... Hilden

Land ..... Deutschland

Homepage (Marke) ..... [www.arche-naturkueche.de](http://www.arche-naturkueche.de)