

REFERENCIA **FC202**

FOTO



NOMBRE COMERCIAL Miso blanco

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Su intensidad en el sabor lo delata: es puro umami, salino y ácido. Su aroma es fermentado, pero delicado. De los distintos tipos de miso que existen, el blanco es el que menos tiempo de fermentación tiene, por lo tanto, es más suave. Habitualmente se diluye en salsas y sopas, pero es válido para saltear verduras, hacer mantequillas, bechameles, o guisos con legumbres, carnes o pescados.

PRESENTACIÓN Bote de plástico con tapa 500 g**INGREDIENTES** Arroz, **soja**, sal, alcohol, jarabe de glucosa**ALÉRGENOS** **Soja**

VALORES NUTRICIONALES		
Valor energético	920 / 220	kJ / kcal
Grasas	4,6	g/100 g
<i>de las cuales saturadas</i>	0,49	g/100 g
Hidratos de Carbono	36,7	g/100 g
<i>de los cuales azúcares</i>	2,46	g/100 g
Proteínas	8,0	g/100 g
Sal	5,7	g/100 g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Almacenar el producto a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar.**CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN** 18 meses desde la fecha de producción.**CODIGO DE BARRAS** 4513883605201