

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 glucosaALÉRGENOS **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