

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 (51,86%), **Soja** (33,33%), Sal (7,4%), Alcohol (4,93%), Jarabe de glucosa (2,48%)

ALÉRGENOS

Soja

VALORES NUTRICIONALES

Valor energético	920 / 220	kJ / kcal
Grasas	4,6	g/100 g
de las cuales saturadas	0,4	g/100 g
Hidratos de Carbono	36,7	g/100 g
de los cuales azúcares	2,4	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

4904783000683