

Salsa di Soia Shoyu

Shoyu Soy Sauce • Shoyu Sojasauce

CARATTERISTICHE

FEATURES/MERKMALE

Colore: Scuro
Gusto: Intenso

Color: Dark
Taste: Intense

Farbe: Dunkel
Geschmack: Intensiv

CUCINA

COOKING/KOCHEN

Cucinare, condire, wok

Cooking, seasoning and wok

Kochen, würzen und wok.



BIOLOGICO

ORGANIC/BIOLOGISCH



DESCRIZIONE

DESCRIPTION/BESCHREIBUNG

IT La salsa di soia **Shoyu** è una salsa liquida di colore scuro molto saporita a base di soia fermentata. **Viene ottenuta facendo fermentare in tini di quercia la soia, grano tostato, acqua e sale.**

EN Shoyu soy sauce is a very tasty dark-colored liquid sauce made from fermented soy. It is obtained by fermenting soybeans, toasted wheat, water and salt in oak vats.

DE Shoyu Sojasauce ist eine sehr schmackhafte dunkle flüssige Soße aus fermentiertem Soja. Es wird durch Fermentieren von Sojabohnen, geröstetem Weizen, Wasser und Salz in Eichenfässern gewonnen.

FORMATO

SIZE/GRÖßE

0,25 Lt

