

Salsa di Soia Tamari

Tamari Soy Sauce • Tamari 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



SENZA GLUTINE
GLUTENFREE/GLUTENFREI



DESCRIZIONE

DESCRIPTION/BESCHREIBUNG

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

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

DE Tamari Sojasauce ist eine sehr schmackhafte dunkle flüssige Sauce aus fermentiertem Soja. Es wird durch Gärung von Soja, Wasser und Salz in Eichenfässern gewonnen.

FORMATO

SIZE/GRÖßE

0,25 Lt

