



SHOYU SAUCE SOJA BIO

ORIGINE : **ROYAUME-UNI**

Sauce de soja biologique **naturellement fermentée**, élaborée **selon les procédés de fabrication japonais** à partir de **fèves de soja françaises** et de blé torréfié.

Ingrédients : eau, fèves de **soja** (23%)*, **blé***, sel marin, alcool de céréales (éthanol)*. *Produit issu de l'agriculture biologique.

Idéale pour la préparation des entrées, sushis, sautés de légumes, soupes, plats de nouilles, marinades, pour la préparation des sauces et vinaigrettes etc.

Conditionnée dans un atelier pouvant contenir des traces de soja, gluten et sulfites.

Après ouverture, conserver au frais.

€ /50 cl

€ /75 CL

€ /1 L



À COLLER SUR VOTRE BOUTEILLE !



SHOYU SAUCE SOJA BIO

Origine : ROYAUME-UNI

Ingrédients : eau, fèves de **soja** (23%)*, **blé***, sel marin, alcool de céréales (éthanol)*. *Produit issu de l'agriculture biologique.

Sauce de soja biologique **naturellement fermentée**, élaborée **selon les procédés de fabrication japonais** à partir de **fèves de soja françaises** et de blé torréfié.

Idéale pour la préparation des entrées, sushis, sautés de légumes, soupes, plats de nouilles, marinades, pour la préparation des sauces et vinaigrettes etc.

À conserver à l'abri de la lumière et au frais. Conditionnée dans un atelier pouvant contenir des traces de soja, gluten et sulfites.

DDM : à consommer de préférence dans le mois après service en magasin. Mis en bouteille dans votre magasin.

Sélectionné par Jean Bouteille - Port fluvial de Lille - BAT E - 59000 LILLE - contact@jeanbouteille.fr

Numéro de lot :



FR-BIO-10
Agriculture UE/
non UE

JB0007_G02