

LA CUISINE – Les sauces



Référence du produit : **JBOO66BIB10**

DESCRIPTION GÉNÉRALE :

Tamari fabriqué aux pieds du Mont Ena à l'extrême sud des Alpes Japonaises par un producteur, brasseur de sauce de soja depuis un demi-siècle. Il est élaboré à partir de fèves de soja entières selon des méthodes traditionnelles et fermenté pendant 9 mois.

1 INFOS PRODUIT :

ORIGINE : Japon

ORIGINE DES MATIÈRES PREMIÈRES : Agriculture Non UE

2 CARACTÉRISTIQUES INTRINSÈQUES :

SPÉCIFICITÉS : Réalisé à partir de fèves de soja entières

Comme pour la sauce soja, la sauce tamari est réalisée à partir d'une longue fermentation des fèves de soja. Mais à la différence de la sauce soja, la sauce tamari ne contient pas de blé qui a tendance à adoucir le goût. C'est un condiment pur soja fermenté, et sans gluten.

DÉGUSTATION :

Peut remplacer le sel.

Parfait pour les sushis, en marinade ou wok. Ajoute de la saveur aux plats mijotés : bouillons de pâtes, soupes, légumes sautés, ou encore en sauce pour la salade. A utiliser pendant les dernières minutes de cuisson pour préserver la délicate saveur.

3 CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

Etat physique : Pasteurisé

Ingrédients : Eau, fèves de soja* (33%), sel de mer, shochu* (eau, riz fermenté*, sel), fèves de soja grillées* (2,5%). *Produits issus de l'agriculture biologique

DESCRIPTION TECHNIQUE :

Stabilité : Pasteurisation à 85°C pendant 30 min

Densité : 1,17

4 INFOS NUTRITIONNELLE :

VALEUR NUTRITIONNELLE POUR 100G	KJ (KCAL)	273 (62 KCAL)
MATIÈRES GRASSES	g/100g	0 G
DONT ACIDES GRAS SATURÉS		0 G
GLUCIDES		4,5 G
DONT SUCRES		0 G
PROTÉINES		11 G
SEL		14,8 G

• **Allergènes :** Soja. Conditionné dans un atelier pouvant contenir des traces de soja, gluten et sulfites.

• **SANS :** gluten / OGM / Additifs ni sucres ajoutés

• **VEGAN**

Zoom sur la production!

Les fèves de soja sélectionnées sont entières - non broyées et non concassées. Elles vont être cuites à la vapeur avant la fermentation.

La fermentation se fait à partir du Koji, un ferment obtenu par ensemencement d'un substrat (à base d'amidon) par un champignon appelé **Aspergillus oryzae**.

Une fois la fermentation terminée (environ 9 mois), le produit est pasteurisé et filtré. Le shochu salé - une boisson alcoolisée japonaise distillée principalement à partir de riz, d'orge, de sarrasin - est alors ajouté. Enfin le produit est conditionné.



INFORMATIONS PRATIQUES D'USAGE

CONDITIONS DE CONSERVATION	Conserver dans un endroit frais, à l'abri des odeurs légères et fortes. Préserver des températures extrêmes.
DDM BIB FERME	2 ans (voir date sur le BIB)
DDM BIB OUVERT	À consommer de préférence dans les 6 mois
DMM CONSO	Consommer de préférence dans le mois après service en magasin et maintenir au frais (<10°C)

DISTRIBUTION EN VRAC

COMPATIBLE PRÉSENTOIR	OUI
COMPATIBLE GRAVITY & GRAVITY +	OUI
COMPATIBLE EASY	OUI
COMPATIBLE GRAVITÉ SIMPLE	OUI
ROBINET NÉCESSAIRE	Robinet VITOP intégré

LABELS ET CERTIFICATION

PRODUCTION	Certifiée par Soil Association (NL-BIO-01)
PRODUIT FINI	Certifié par Ecocert FR-BIO-10 Agriculture Non UE

CONDITIONNEMENT

FORMAT	BIB 10L
CODE EMBALLEUR	EMB 07346
DISTRIBUTEUR	Jean Bouteille - Port fluvial de Lille BAT E - 59000 LILLE contact@jeanbouteille.fr



Les sauces soja Shoyu et Tamari sont arrivées dans la gamme vrac sur demande des clients et magasins.

Nous avons privilégié la sélection des origines et le savoir faire de production comme les deux critères de choix principaux.

TESTÉE PAR L'ÉQUIPE JEAN BOUTEILLE!