



**Jean Bouteille**

N'ACHETEZ QUE L'ESSENTIEL



# SHOYU SAUCE SOJA

BIOLOGIQUE

PÉPITE VRAC

Origine : Royaume-Uni

RECETTE TRADITIONNELLE



Fèves de soja **françaises**



Sushis



Woks & plats mijotés

## ZONE €

ATTENTION À NE PAS CACHER LE QR CODE

*Etiquette à coller ou à scanner*



## SHOYU SAUCE SOJA - BIO

Origine : Royaume-Uni

**RECETTE TRADITIONNELLE**

Fèves de soja françaises

Sushis

Woks & plats mijotés

Ce shoyu est élaboré à partir de fèves de soja entières, françaises et de blé torréfié. Elle est naturellement fermentée selon les procédés de fabrication japonais.

**INGRÉDIENTS :** EAU, FÈVES DE SOJA\* 23% (FRANCE), BLÉ\*, SEL MARIN, ALCOOL DE CÉRÉALES (ÉTHANOL)\*. \*PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

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

**VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G :** 245 KJ (58 KCAL), MATIÈRES GRASSES : 0G DONT ACIDES GRAS SATURÉS : 0G, DONT ACIDES GRAS MONOINSATURÉS : 3,4-4,6G, GLUCIDES : 4,9G DONT SUCRES : 0G, PROTÉINES : 9,3G, SEL : 17,6G.

**DDM :** À consommer de préférence dans le mois après service en magasin.

Mis en bouteille dans votre magasin

EMB 07346 / Sélectionné par Jean Bouteille - Port fluvial de Lille - BAT E - 59000 LILLE - contact@jeanbouteille.fr

N°DELOT :

CERTIFIÉ

1017600006