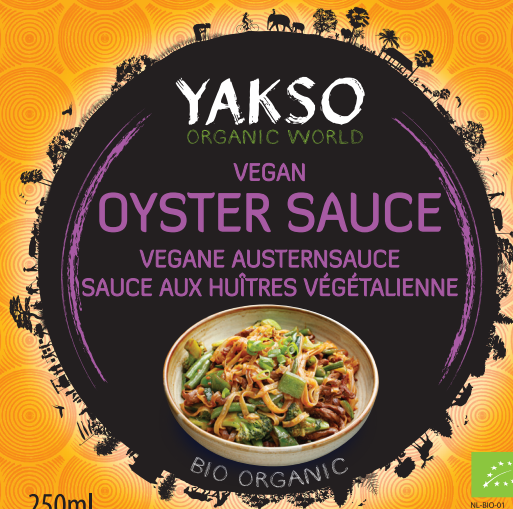


(NL) Voor je marinade, woksaus of als tafelsaus. Je kunt de saus écht overal voor gebruiken! Het heeft een herkenbare, karakteristieke smaak en het is een belangrijke smaakmaker in de Thaise keuken. Onze veganistische oestersaus is o.a. gemaakt op basis van tamarin en kombu (zeewier)! *Tip: erg lekker door je Thaise curry, in combinatie met onze Yakso noedels, (zeer)akigoriente, Yakso seitan of jackfruit.* **Ingrediënten:** Water, agavesiroop*, tamari* (soja)*, water, zeezout, koji (aspergillus oryzae), tapiocazetmeel*, azijn*, zeezout, shiitakes*, kombu. *Gecontroleerd biologisch geteeld.

(GB) For your marinade, wok sauce or as a table sauce. You can really use the sauce for anything! It has a recognizable, characteristic taste and it is an important seasoning in Thai cuisine. Our vegan oyster sauce is made on the basis of tamarin and kombu (seaweed)! *Tip: very tasty with your Thai curry, in combination with our Yakso noodles, (very) spicy vegetables, Yakso seitan or jackfruit.* **Ingredients:** Water, agave syrup*, tamari* (soja)*, water, sea salt, koji (aspergillus oryzae) tapioca starch*, vinegar*, sea salt, shiitakes*, kombu. *Verified organically grown.

(D) Für Ihre Marinade, Woksauce oder als Tafelsauce. Du kannst die Sauce wirklich für alles verwenden! Es hat einen erkennbaren, charakteristischen Geschmack und ist ein wichtiges Gewürz in der thailändischen Küche. Unsere vegane Austernsauce wird auf Basis von Tamarin und Kombu (Seetang)! *Tipp: Sehr lecker zu Ihrem Thai-Curry, in Kombination mit unseren Yakso-Nudeln, (Pflanze-)Gemüse, Yakso-Seitan oder Jackfruit.* **Zutaten:** Wasser, Agavendicksaft*, Tamari* (Soja)*, Wasser, Meersalz, Koji (Aspergillus oryzae), Tapiokastärke*, Essig*, Meersalz, Shiitakes*, Kombu. *Aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft.

(F) Pour votre marinade, sauce wok ou comme sauce de table. Vous pouvez vraiment utiliser la sauce pour n'importe quoi! Il a un goût reconnaissable et caractéristique et c'est un assaisonnement important dans la cuisine thaïlandaise. Notre sauce aux huîtres vegan est élaborée à base de tamarin et de kombu (algue)! *Astuce: très savoureuse avec votre curry thaï, en combinaison avec nos nouilles Yakso, légumes (végétaux), seitan yakso ou jackfruit.* **Ingrediënten:** Eau, sirop d'agave*, tamari* (soja)*, eau, sel marin, koji (aspergillus oryzae), amidon de tapioca*, vinaigre*, sel marin, shiitakes*, kombu. *Issu de l'agriculture biologique.



250ml



NL-BIO-01
EU/Non-EU agriculture

Serving suggestion: *Serviervoorschlag / Suggestion de présentation

Voedingswaarde per/Average value per/Nährwert pro/ Valeurs nutritionnelles pour	100g
Energie/Energy/Energie/Energie	386kJ 92kcal
Vet/Fat/Fett/Lipides	0,3g
waarvan verzadigd/of wich saturated/ davon gesättigte fett säuren/dont saturés	0,02 g
Koolhydraten/Carbohydrates/Kohlenhydrate/Glucides	20 g
waarvan suikers/of which sugars/davon zuckers/dont sucres	17 g
Vezeł/Fibre/Ballaststoffe/Fibres Alimentaires	0,2 g
Eiwit/Protein/Eiweiß/Protéines	2,0 g
Zout/Salt/Salz/Sel	3,4 g

Terminste houdbaar tot: zie dop. / Best before: see lid. / Mindestens haltbar bis: siehe Verschluss. / A consumer depreference avant le: voyez couvercle.

Bewaaraadvies: na opening gekoeld bewaren. / Storage advice: keep refrigerated after opening. / Aufbewahrung- shinweis: Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren. / Conseil de conservation : A conserver au réfrigérateur après ouverture.

PAST MY DATE?
LOOK · SMELL · TASTE
DON'T WASTE



FZ Organic Food
Oppers 58,
8471 ZMW Wollega
The Netherlands
www.fzorganicfood.com
info@fzorganicfood.com

UK Importer:
Brand Organic Ltd
20-22 Wenlock Road
London, N1 7GU, UK

