

1000 ML
270.1060 / 2304

NL-BIO-01
Non-EU Agriculture



Scan for info
& recipes:



TerraSana
PO. Box 70,
24-50 AB
Leimuiden,
The Netherlands



[NL] Krachtige sojasaus. Op traditionele Japanse wijze ge-brouwen en 12-18 maanden gefermenteerd. Gebruik als smaakmaker voor sushi, soepen, (dip)sauszen en noedelgerechten. Ingrediënten: sojabonen*, water, zeezout, shochu, gezouten* (water, rijst*, zout, koji ferment), koji-ferment. * = van biologische landbouw. Koel en donker bewaren. Ten minste houdbaar tot: zie dop.

[DE] Kräftige Sojasauce. Auf traditionelle japanische Weise ge-braut und 12-18 Monate fermentiert. Verwendung als Würze für Sushi, Suppen, (Dip-)Saucen und Nudelgerichte. Zutaten: Sojabohnen*, Wasser, Meersalz, Shochu, gesalztes* (Wasser, Reis*, Salz, Koji- Ferment), Koji-Ferment. * = aus kontrolliert biologischem Anbau. Kühl und dunkel lagern. Mindestens haltbar bis: siehe Verschluss.

[EN] Strong soy sauce. Produced in a traditional Japanese manner, and fermented for 12-18 months. Use as a seasoning for sushi, soups, (dip) sauces and noodle dishes. Ingredients: soy beans*, water, sea salt, salted shochu,* (water, rice*, salt, koji ferment), koji ferment. * = from organic agriculture. Store in a cool, dark place. Best before: see cap.

[FR] Sauce soja au goût puissant. Notre tamari est fabriqué au Japon selon la méthode traditionnelle et fermenté 12-18 mois. Il s'utilise pour assaisonner les sushis, les soupes, les sauces ou les nouilles. Ingrédients: fèves de soja*, eau, sel marin, shochu salé (eau, riz*, sel, ferment koji), ferment koji. * = issus de l'agriculture biologique. Conserver à l'abri de la lumière. A consommer de préférence avant: voir couvercle.

[ES] SALSA DE SOJA FUERTE. Elaborada según el método japonés tradicional y fermentada durante de 12-18 meses. Utilizar como condimento para sushi, sopas, salsas y platos de fideos. Ingredientes: semillas de soja*, agua, sal marina, shochu salado* (agua, arroz*, sal, fermento koji), fermento koji. * = de cultivo ecológico. Conservar en lugar fresco y oscuro. Consumir preferentemente antes de: ver embalaje.

[SV] Stark sojasås. Bryggd på traditionellt japanskt sätt och fermenterad i 12-18 månader. Används som krydda till sushi, soppor, såser (dip) och nudelrätter. Ingredienser: sojaböner*, vatten, havssalt, shochu saltad* (vatten, ris*, salt, koji-ferment), koji-ferment. * = från ekologiskt jordbruk. Förvaras kallt och mörkt. Bäst före: se locket.



Strong Tamari

KRACHTIGE SOJASAUSS
KRÄFTIGE SOJASAUCE
SALSA DE SOJA FUERTE
STARK SOJASÅS

12 months fermented
in cedarwood
barrels.



Strong Tamari

Made according to ancient
Japanese recipe, adds
complex flavour to any dish.

Voedingswaarde / Nährwerte / Nutritional values /
Valeurs nutritionnelles / Valores nutricionales /
Näringsvärde / 100g

Energie / energy / énergie / energia / energi	354 kJ 83 kcal
Vet. / Fett / fat / graisses / grasas / fett waarvan verzadigd / davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates / dont acides gras saturés / de las cuales ácidos grasos saturados / varav mättat fett	0 g
Koolhydraten / Kohlenhydrate / carbohydrate / glucides / hidratos de carbono / kolhydrat waar van suikers / davon Zucker / of which sugars / dont sucres / de los cuales azúcares / varav sockerarter	6,5 g
Vezeis / Ballaststoffe / fibre / fibres alimentaires / fibra alimentaria / fiber	0,7 g
Eiwit / Eiweiß / protein / protéine / proteínas	14 g
Zout / Salz / salt / sel / sal / salt	13,1 g

For more
info & tips
terrasana.com

