SoulSpice Bio Gewürz Red Umami

Neugierde pur weckt die Beschreibung der Red Umami Gewürzmischung von SoulSpice. Zutaten wie getrocknete Tomaten, Steinpilze und Shiitake versprechen eine herzhafte Geschmacksexplosion, die perfekt zu einem Risotto oder zu vegetarischen Burgern passt. Der einzigartige Umami Geschmack wird abgerundet von grünem Urwaldpfeffer und einer süßlichen Frische vom Sternanis.

Der Begriff Umami statt aus dem japanischen und beschreibt neben süß, sauer, bitter und salzig die fünfte Geschmacksrichtung, die so viel wie würzig oder wohlschmeckend bedeutet. Im Gegensatz zur Lebensmittelindustrie, die häufig synthetische Mittel für den Umami Geschmack verwendet, kommen bei SoulSpice ausschließlich natürliche Zutaten ins Glas.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "SoulSpice Bio Gewürz Duft des Orients"

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Ja
Schwefeldioxid und Sulfit	Nein
Weichtiere	Nein

Zutaten: Tomate*, Zwiebel*, Paprika*, Salz, Rauch, Koriandersaat*,Steinpilz*, Shitake*, Pfeffer* Thymian*, Estragon*, Senfsaat* Macis*, Sternanis*, (*)Bio

Fair Einkaufen
Inverkehrbringer: SoulSpice Manufaktur, Kolpingstr. 1, 83646 Bad Tölz
USt-IdNr.: DE192654943
Finanzamt: Wangen im Allgäu