Sojasauce Shoyu, bio kA - 500ml - traditionell fermentiert, rein natürlich

Bio Sojasoße Shoyu – traditionell fermentiert – natürlich vegan

Unsere Shoyu Sojasauce wird auf traditionelle Weise und aus besten, rein natürlichen Zutaten in Japan hergestellt. Die Herstellung erfolgt mit natürlichen, zertifiziert biologischen Vollwert-Zutaten: Ganze Sojabohnen, Vollkorn-Winterweizen, Meersalz und Wasser sind in Shoyu enthalten, sonst nichts – die Soja-Soße kommt ohne Zusatzstoffe aus. Die Fermentation erstreckt sich über etwa 18 Monate in Zedernholzfässern, ohne Beschleunigung durch Erwärmung. Das Ergebnis ist eine Shoyu Sauce in absoluter Premiumqualität. **Mit der Sojasauce Shoyu erwerben Sie ein Spitzenprodukt für die hochwertige und gesundheitsbewusste Küche –** eine klassisches Würzmittel für Gesundheitsbewusste und für jede Gelegenheit!

Vorteile der Topfruits Shoyu Sojasauce auf einen Blick

- 100 % Shoyu Sojasauce, aus kontrolliert biologischem Anbau
- naturbelassen & ohne künstliche Zusätze
- traditionelle Herstellung in Manufakturbetrieben
- schonende Fermentation
- von Natur aus fettarm
- vielseitige Verwendbarkeit in der Küche
- vegan, rein pflanzlich

Anwendung & Verzehrtipps für Shoyu Sojasauce

Sojasauce verfeinert Speisen aller Art und rundet den Geschmack in besonderer Weise ab. Shoyu sollte daher in keiner Küche fehlen. Bei den Makrobioten ist Shoyu in der Küche allgegenwärtig. Shoyu gibt dort jedem Gericht eine delikate, aromareiche Geschmacksfülle und wird für Suppen, Saucen, Salate, Getreide und Gemüse gerne eingesetzt. Schon wenige Tropfen reichen, um einem Gericht einen unverwechselbar runden Geschmack zu verleihen ohne den Eigen-Geschmack der Grundzutaten zu übertönen. Sojasoße wird auch gerne in der vegetarisch / veganen Küche eingesetzt und eignet sich besonders gut zur Herstellung würziger Marinaden von beispielsweise Tofu oder Seitan. Shoyu sollte beim Kochen erst wenige Minuten vor dem Ende des Kochens eingesetzt werden, um das Aroma nicht zu zerstören.

Rezepttipp: Shoyu-Dressing für Salate & Bowls

Zutaten:

- 2 EL Bio Shoyu Sojasauce
- 1 EL Zitronensaft oder Limettensaft
- 1 TL Sesamöl
- 1 TL Honig oder Agavendicksaft
- 1/2 TL Dijon-Senf (optional)
- frischer Pfeffer und ggf. frischer Chili



Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einem kleinen Glas oder Schälchen verrühren.
2. Über gemischten Salat, Quinoa-Bowl oder Gemüse geben.
3. Kurz ziehen lassen und frisch servieren.

Wissenswertes zur fermentierten Sojasauce Shoyu

Herstellung unserer Shoyu Sojasauce

Unsere Shoyu Sojasauce wird in traditionell arbeitenden japanischen Manufakturen hergestellt. Die fermentierte Sojasauce ist ein wertvolles Fermentprodukt und liefert vielfältige Mikronährstoffe. Sie gehört zu den Nahrungsmitteln, die heute viel zu wenig konsumiert werden und denen man wieder mehr Beachtung in der Küche schenken sollte. So wird die Sojasoße Shoyu grundsätzlich hergestellt:

Topfruits

- Ganze Sojabohnen waschen, einweichen, abspülen und dämpfen.
- Vollkorn-Winterweizen rösten und schroten.
- Sojabohnen und Weizenschrot werden vermischt und mit dem Shoyu Bakteruim beimpft.
- Die anschließende Behandlung der Mixtur durch mehrfaches Umwälzen, richtige Temperatur und Feuchte, Zusetzung von Meersalz und Wasser sind das Geheimnis jeder Manufaktur.
- Danach wird die Mixtur in Zedernholzfässer zur Fermentation abgefüllt.
- Temperatur und Feuchte sind auch jetzt wichtig.
- Die Fermentation erfolgt bei natürlicher Temperatur im Wechsel der 4 Jahreszeiten über ca. 18 Monate.
- Am Ende wird die Mixtur in Baumwollsäcke gefüllt und abgepresst.
- Eine dunkle Flüssigkeit aus Ölen und Shoyu fließt heraus. Die Öle steigen an die Oberfläche und werden entfernt.
- Das Shoyu wird pasteurisiert und abgefüllt.

Der ganze Vorgang zieht sich über etwa 2 Jahre, deshalb ist Shoyu ein typisches Slow-Food Produkt, welches Tradition und Erfahrung der Jahrhunderte wieder spiegelt. Durch die Fermentation entstehen geringe Mengen Alkohol. Der Wert liegt für unser Shoyu Sojasauce bei 2,38% (+/- 0,8%). Da nur wenige ml der Sojasauce verwendet werden, ist die aufgenommene Alkoholmenge sehr gering. Wird die Shoyu Sojasauce mitgekocht, dann reduziert sich der Gehalt nochmals.

Warum fermentierte Lebensmittel wie Shoyu so wertvoll sind

Fermentprodukte pflegen Darmflora, stärken das Wohlbefinden machen vital. Bei der Fermentierung durchlaufen Lebensmittel natürlichen Gärungsvorgang durch Milchsäurebakterien. Diese nützlichen Darmbakterien produzieren wertvolle Stoffwechselprodukte, unter anderem kurzkettige Fettsäuren (z.B. Propionsäure, Buttersäure) und Enzyme. Die kurzkettigen Fettsäuren wirken entzündungshemmend und schützen unsere Darmschleimhaut. Enzyme unterstützen als Biokatalysatoren verschiedene Körperprozesse und helfen unserem Körper bei Verdauung oder anderen Stoffwechselaktivitäten. Deshalb sind fermentierte Lebensmittel wie unsere Shoyu Soße besonders verträglich.

Jetzt Topfruits traditionelle Sojasauce kaufen & natürliche Würze erleben!

Geben Sie Ihren Gerichten das gewisse Etwas mit einer Sojasauce, die durch traditionelle Fermentation ein besonders intensives und harmonisches Aroma entwickelt. Ob für Dressings, Marinaden, Gemüsegerichte oder asiatische Spezialitäten - unsere Bio Shoyu verleiht Ihren Rezepten eine unvergleichbare Tiefe. Jetzt Bio Shoyu bei Topfruits bestellen & authentischen Genuss in Ihre Küche bringen!

Allgemeine Informationen zu Topfruits Bio Shoyu

Zutaten: Wasser, **Sojabohnen*** (19 %), **Weizen***, Meersalz, Koji- Ferment (Aspergillus Oryzae) **aus kontrolliert biologischem Anbau*
Produkt enthält durch die Fermentation geringe Mengen Alkohol.

Lagerung: dunkel und kühl, in dicht schließendem Behälter
Verpackung: Braunglasflasche

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Sojasauce Shoyu, bio kA - 500ml - traditionell fermentiert, rein natürlich"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	264 kj
Brennwert kcal	62 kcal
Fett	0.1 g
Kohlenhydrate	6.2 g
Eiweiß	8.8 g
Salz	12.2 g

Zusätzliche Informationen

Die Nährwerte unterliegen natürlichen Schwankungen.