

Tamari, bio kbA - 500ml - traditionell hergestellte Sojasoße, nicht pasteurisiert

Bio Tamari - traditionell hergestellte Sojasoße - nicht pasteurisiert - glutenfrei

Unsere 100 % natürliche, fermentierte Tamari-Sojasauce wird aus hochwertigen Bio-Zutaten hergestellt und ist völlig glutenfrei, da sie ohne Weizen auskommt. Dieses Tamari gehört zur Spitzengruppe der Produkte japanischer Manufakturen und ist im Geschmack intensiver als Shoyu, da es nicht pasteurisiert wird. Beide Sojasoßen (Tamari und Shoyu) sind naturbelassen und werden auf traditionelle Weise in Manufakturbetrieben fermentiert. Das wertvolle Würzmittel eignet sich hervorragend für Fisch, Tofu oder Nudel- und Gemüsepfannen und hilft zudem, den Salzgehalt beim Kochen zu reduzieren. Durch ihren aromatischen Duft wird sie salziger wahrgenommen, als sie tatsächlich ist. Tamari Bio ist die perfekte Wahl für Menschen mit Glutenallergie, die nicht auf die köstliche Würze und gesundheitlichen Vorzüge von Sojasauce verzichten möchten. Unsere Bio-Tamari-Sojasoße ist ideal für alle, die Wert auf natürliche, aromatische Würze legen, und eignet sich hervorragend für asiatische Gerichte, Dressings, Marinaden und vieles mehr. Wenn Sie bei Topfruits Tamari kaufen, erhalten Sie eine fermentierte Sojasauce in Bio-Qualität, frei von künstlichen Zusätzen und voller natürlicher Umami-Note.

Vorteile von Topfruits Bio Tamari auf einen Blick

- 100 % natürliche Tamari Sauce, unpasteurisiert
- glutenfrei, für Weizenallergiker geeignet
- Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau
- traditionelle Herstellung mit natürlicher und schonender Fermentation
- fettfrei und vegan
- vielseitige Verwendungsmöglichkeiten

Besonderheiten unserer Tamari Sojasauce

Im Gegensatz zu vielen anderen im Handel erhältlichen Sojasaucen ist unser Bio Tamari glutenfrei und nicht pasteurisiert. So ist Tamari für Betroffene mit Gluten-Unverträglichkeiten oder Weizenallergie geeignet. Die hohe Qualität unserer Sojasoße gewährleisten wir durch eine Fermentation mit natürlichen Mikroorganismen. Bei industriell hergestellten Produkten wird die Fermentation manchmal durch bestimmte Zusatzstoffe beschleunigt und die fehlende Geschmacksintensität mit Aromastoffen oder Konservierungsmitteln wieder "aufgewogen" – unsere Tamari ist hingegen frei von synthetischen Zusätzen und damit ein 100 % natürliches Produkt! Viele herkömmliche Soja Soßen werden auch gar nicht natürlich fermentiert, sondern stattdessen mithilfe eines chemischen Verfahrens produziert. Unsere Sauce enthält jedoch dank traditioneller Fermentierung die wertvollen aktiven Milchsäurebakterien und Enzyme, welche wertgebend für Fermentprodukte sind. Wenn Sie Tamari kaufen wollen, achten Sie immer darauf, dass diese Qualitätsmerkmale deklariert sind.

Rezepttipp: Gebratener Quinoa mit Bio Tamari & Gemüse

Zutaten (für 2 Personen):

- 150 g gekochter [Quinoa](#) (am besten vom Vortag)
- 1 kleine Zucchini, gewürfelt
- 1/2 Paprika, gewürfelt
- 1 Handvoll Erbsen oder Edamame
- 1 EL [Kokosöl](#)
- 2 EL Bio Tamari
- 1 TL [Sesam](#)
- Optional: etwas [Kurkuma](#) oder Curry

Zubereitung:

1. Öl in Pfanne erhitzen, Gemüse 5 Min. anbraten.
2. Quinoa und Gewürze zugeben, unter Rühren 3-5 Min. braten.
3. Mit Bio Tamari ablöschen, gut vermengen.
4. Mit Sesam bestreuen und heiß servieren.

Wissenswertes zu Bio Tamari

Der Wert fermentierter Lebensmittel

Example Company

Fermentierte Lebensmittel stärken die Vielfalt der Darmflora und sorgen für mehr Vitalität und Belastbarkeit im Alltag. Der Begriff "Fermentation" bezeichnet einen natürlichen Gärungsvorgang durch Milchsäurebakterien. Diese nützlichen Darmbakterien produzieren wertvolle Stoffwechselprodukte, unter anderem kurzkettige Fettsäuren (z.B. Propionsäure, Buttersäure) und Enzyme, welche entzündungshemmend wirken und unseren Organismus bei seinen täglichen Aufgaben unterstützen. Durch die hohe Enzymaktivität werden fermentierte Nahrungsmittel verträglicher und wir können sie oftmals besser verdauen, als die Ursprungszutaten.

Hinweis: Alkoholgehalt in Bio Tamari

Wie auch andere Fermentprodukte enthält traditionell hergestellte Sojasauce einen Restalkoholgehalt. Dieser entsteht einerseits durch die Fermentation selbst und durch die Zutat Shochu. Hierbei handelt es sich um einen japanischen Branntwein. Dieser wird zugegeben, da bei der Fermentation von Tamari zu wenig Alkohol für eine optimale Haltbarkeit entsteht. Der Alkoholgehalt im Endprodukt ist dennoch gering und liegt bei 2%, und da zum Würzen meist nur wenige ml der Sauce verwendet werden, ist die dadurch aufgenommene Alkoholmenge für viele vernachlässigbar. Menschen, die streng auf Alkohol verzichten, sollten dennoch keinen Gebrauch von Tamari machen.

Tamari in der Küche - vielseitige und beliebte Verwendung

Bowl mit Tamari bio

Tamari ist perfekt für alle asiatischen Gerichte - egal ob chinesisches, japanisch oder koreanisch. Bio-Tamari eignet sich besonders gut für Marinaden, insbesondere in der veganen Küche. Die natürlichen Würzaromen harmonisieren sehr gut mit Tofu, Seitan, Fisch, Meeresfrüchten, Nudeln, Reis und Gemüse und verleihen ihnen einen tollen Geschmack. Auch Suppen gibt es die nötige Grundwürze und macht sie sehr appetitlich. Sie können Ihre Speisen entweder bereits beim Kochen damit würzen oder es danach über die Gerichte träufeln. Natürlich wird auch Sushi oder Sashimi traditionell stets mit Sojasauce serviert. Aber nicht nur leichte und deftige asiatische Gerichte, auch Salate aller Art lassen sich wunderbar mit dem hochwertigen Tamari abschmecken. **Tipp:** Die Sojasauce schmeckt auch sehr lecker zusammen mit Wasabi - oder einer selbst angerührten Paste aus Meerrettichpulver!

Sojasauce - längst nicht mehr nur in Asien beliebt

Wie andere traditionelle Sojasaßen ist Tamari eines der ältesten japanischen kulinarischen

Geheimnisse. Ursprünglich kommen Soja-Saucen übrigens aus China und fanden erst im 6. Jahrhundert ihren Weg nach Japan. Dennoch ist Tamari aus der japanischen Tradition heutzutage nicht mehr wegzudenken - als gesundes und gleichzeitig delikates Würzmittel wird es hochgeschätzt und ist auch heute noch fester Bestandteil ihres Speiseplans. Die Tamari Qualität wird dort - wie bei uns der Wein - nach Aromen, Farbe und Geschmack beurteilt. Die Japaner bezeichnen eine Sojaverkostung dieser Art als "Kikimi". Erstklassiges Tamari zeichnet sich durch eine kräftig-dunkle Farbe und einen ausgewogenen Eigengeschmack aus. Experten sagen, dass man hier die fünfte Geschmacksrichtung "umami" schmecken kann.

Im deutschen Sprachgebrauch wird der Begriff "Sojasauce" als Überbegriff für die japanischen Soßen Shoyu und Tamari sowie für alle anderen Sojasaucen verwendet. In Japan dagegen wird zwischen Shoyu und Tamari unterschieden. Shoyu wird aus Sojabohnen, Koji, Wasser, Salz und Weizen hergestellt. Tamari Sauce enthält dagegen traditionell keinen Weizen. Der Weizen macht die Shoyu-Soße zudem etwas heller und sie schmeckt etwas süßlicher als Tamari.

Traditionelle Herstellung der glutenfreien Sojasoße

Unser biologisches Tamari wird in Japan nach überlieferter Rezeptur in traditionsreichen

Manufakturbetrieben hergestellt. Um Tamari zu erhalten, muss zunächst Koji hergestellt werden. Dafür werden zuerst die Soja-Bohnen vermahlen und anschließend mithilfe von Milchsäurebakterien zu einer Art Maische fermentiert - das Ergebnis heißt Koji. Dem Koji werden dann noch Wasser und Meersalz hinzugefügt. Die Fermentation dauert etwa 12 Monate und erfolgt in 100 Jahre alten Zedernholzfässern. Die Fässer lagern dabei in traditionellen Räumen, den sogenannten KURA. Erstklassige Bio-Zutaten und die sorgfältige langsame Fermentation ergeben ein dickflüssiges, gehaltvolles Tamari (extra strength) mit einzigartigen reichen Aromen und einem intensiven Geschmack.

Jetzt Bio Tamari kaufen & authentischen Geschmack erleben!

Gönnen Sie sich die pure Essenz der Sojabohne, fermentiert nach traditioneller Art für einen natürlichen, intensiven Umami-Geschmack. **Jetzt Bio Tamari Sojasauce bestellen & Ihre Gerichte mit einer edlen Würze verfeinern!**

Allgemeine Informationen zu Topfruits Bio Tamari Sojasauce

Zutaten: 45 % **Sojabohnen***, Wasser, Meersalz, Shochu* (japanischer Reisbranntwein: Reis, Salz Koji-Ferment), Koji Ferment (*Aspergillus Oryzae*) - *aus kontrolliert biologischem Anbau
Produkt enthält geringe Mengen Alkohol

Lagerung: dunkel und kühl, in dicht schließendem Behälter

Verpackung: Braunglasflasche

Nährwertangaben zum Produkt "Tamari, bio kbA - 500ml - traditionell hergestellte Sojasoße, nicht pasteurisiert"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	354 kj
Brennwert kcal	83 kcal
Kohlenhydrate	6.5 g
davon Zucker	0.5 g
Eiweiß	14 g
Salz	13.1 g