

Bio TSUKEMONO

Traditionell fermentiertes Gemüse aus Kyoto, Japan

Bio Shibazuke

Nach japanischer Art
mit Ingwergeschmack
marinierte Gurken



Zutaten:
Gurke*, Aubergine*, Ingwer*, Shiso*(Perilla),
Weiße Sojasauce* (**Weizen***, Salz,
Sojabohnen*, Alkohol), Mirin* (Klebreis*,
Reis*, Reis-Koji*, Salz), Sonnengetrocknetes
Salz, Reissessig*, Seetang, Alkohol
*aus kontrolliert ökologischem Anbau

Bio Kizami Shibazuke

Mild-säuerlich mit
Shisogeschmack marinierte
Gurken und Auberginen



Zutaten :
Gurke*, Aubergine*, Shiso*(Perilla), Ingwer*,
sonnengetrocknetes Salz, Weiße Sojasauce*
(**Weizen***, Salz, **Sojabohnen***, Alkohol), Mirin*
(Klebreis*, Reis*, Reis-Koji*, Salz), Reissessig*,
Seetang, Pflanzenfarbstoff von Rotkohl
*aus kontrolliert ökologischem Anbau

Bio Ichibandashi

Mit Umamibrühe (Dashi)
marinierte Gurken und
Auberginen



Zutaten :
Gurke*, Aubergine*, Shiso*(Perilla), Ingwer*,
Knoblauch*, Sojasauce* (**Sojabohnen***,
Weizen*, Salz), Reissessig*,
sonnengetrocknetes Salz, Seetang, Sake
(Reiswein)
*aus kontrolliert ökologischem Anbau

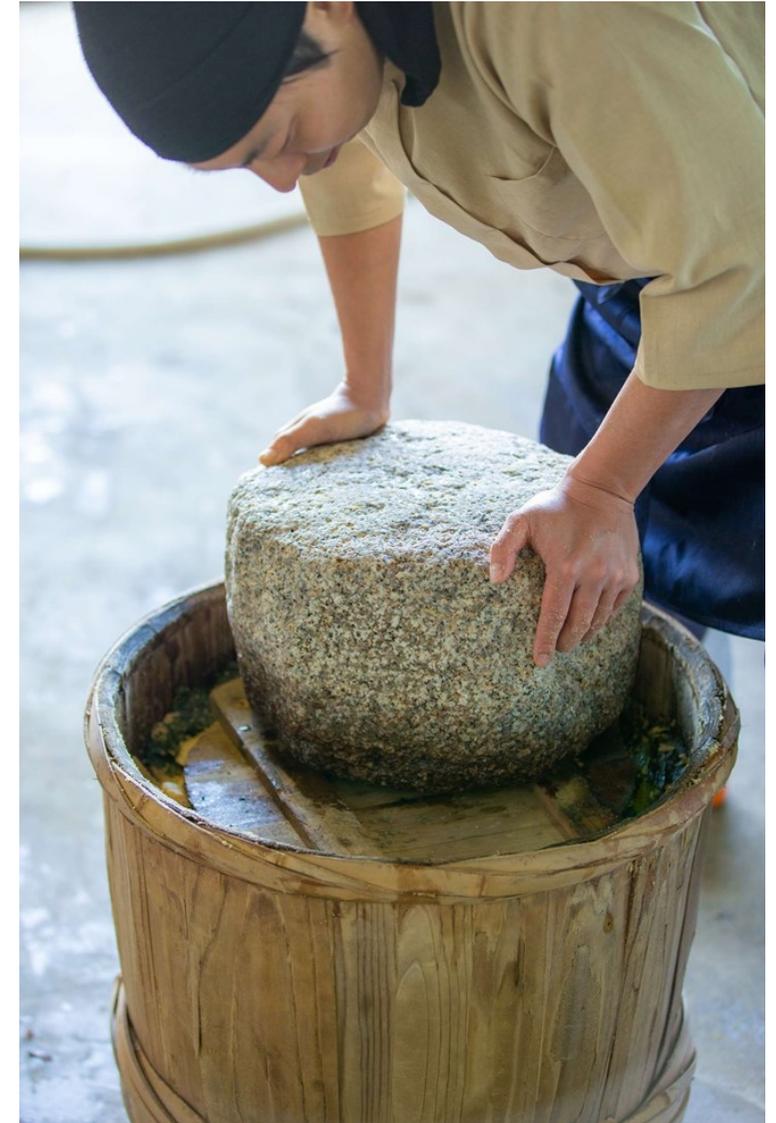
Bio TSUKEMONO

- Japanische Pickles -

Hergestellt nach einer
Methode mit Gewichtssteinen.

Das Umami des Gemüses ist
verdichtet und die Textur
ist hervorragend.

Pickles reifen über ein Jahr.
Umami entsteht durch
Fermentation.



Bio TSUKEMONO Traditionell fermentiertes Gemüse aus Kyoto



京つけもの

