BIO SOJASAUCENPULVER

Vielseitiger Geschmacksgeber & wandlungsfähige Basis

Ob Gewürzmischung, Marinade, Sauce, Dressing, Suppe oder Coating für Nüsse, unser Bio Sojasaucenpulver (Shoyupulver) ist ein vegetarischer Allrounder für zahlreiche trockene und flüssige Anwendungen. Aber wie unterscheidet sich unser Produkt vom Wettbewerb?

- **Durch Vakuumtrocknung bleiben Farbe, Mineralien und Aromen erhalten.***
- **Es werden keine Rieselzusätze eingesetzt.**
- **Es entsteht keine Verklumpung des Pulvers.***
- **Stammt aus kontrolliert biologischem Anbau**
- **Hellbraune Farbe des Pulvers vermittelt in trockenen Mischungen auch optisch die Intensität des Produkteigengeschmacks.***

Möchten Sie mehr über das Sojasaucenpulver erfahren? Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse und unterstützen Sie gerne bei Rückfragen oder sonstigen Anliegen.

*Dies gilt für geschlossene Gebinde.

Worlée NaturProdukte
+49 40 73333 0
naturprodukte@worlee.de