



Il Miso è un alimento ricco in proteine ed enzimi vitali. Prodotto artigianale non pastorizzato. Per svolgere le sue proprietà, il Miso non deve essere pastorizzato, perché la pastorizzazione inattiva i lattobacilli, facendo perdere gran parte del suo effetto benefico.

Durante la fermentazione, le proteine della soia sono demolite fino ai singoli costituenti. Tale predigestione rende le proteine estremamente assimilabili. Importante è la grande quantità di enzimi che stimolano la digestione di proteine, grassi e carboidrati e lattobacilli che creano una flora batterica intestinale sana.

CODICE: 1HAT

QUANTITÀ: 300g

SCHEDA TECNICA

[INGREDIENTI](#)

[VALORI NUTRIZIONALI](#)

[MODO D'USO](#)

Soia* (64,6%), acqua, sale marino, farina di orzo*, koji (*Aspergillus oryzae*).

Le informazioni presenti nella suddetta scheda hanno puro scopo divulgativo.

Per il consumo / utilizzo del prodotto vi consigliamo di leggere quanto riportato in etichetta.

PRODOTTI CORRELATI



MISO D'ORZO BIOLOGICO



MISO D'ORZO BIOLOGICO



**MISO DI RISO INTEGRA
BIOLOGICO**

