



- Menu
- Cerca
- Il mio Account



Cerca nell'intero negozio...

[Il mio Account](#) [La mia lista desideri](#)

[Accedi](#) [Crea un Account](#)

MENU



[HOME](#) > [MISO DI ORZO - PRODOTTO IN UE](#)



## Miso di orzo - prodotto in ue



[Sii il primo a recensire questo prodotto](#)



**DISPONIBILE** SKU EUCONMO0039

7,69 €

Qtà

**Aggiungi al Carrello**

[Aggiungi alla lista desideri](#) [Email](#)

**SPEDIZIONE GRATUITA**

Con una spesa superiore a 59€ ricevi **gratuitamente** i prodotti a casa tua in **24/48 ore!**

A TUA



**DISPOSIZIONE**

Chiamaci allo **055 0355950**  
Scrivici a [\*\*cs@probios.it\*\*](mailto:cs@probios.it)



## PAGAMENTO SICURO

In sicurezza  
puoi utilizzare  
la **Carta di  
credito con  
Stripe e  
PayPal!**



## ISCRIVITI ALLA NEWSLETTE

Iscriviti alla  
nostra  
newsletter, e  
rimani  
aggiornato  
sulle ultime  
news!

### Dettagli

Prodotto con orzo fermentato, fagioli di soia e sale marino, è il miso più dolce e più adatto alla preparazione della zuppa di tutti i giorni. Si consiglia l'utilizzo nelle zuppe, per il brodo, minestre e come base per numerose creme. Dona sapore leggermente salato e corposo. Scopri come preparare una deliziosa zuppa di miso cliccando qui.

#### INGREDIENTI

---

\*orzo 41,5%, \*fagioli di **soia** 41,5%, sale marino, koji (*Aspergillus oryzae*).  
\*biologico.

#### CONFEZIONE

---

390g

#### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

---

Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro 6 mesi.

#### ORIGINE MATERIE PRIME

---





Agricoltura UE

## APPORTO NUTRIZIONALE MEDIO

---

	Per 100g
<b>Confezione ENERGIA KJ / KCAL</b>	151 / 630
<b>GRASSI</b>	6,5
<i>di cui Acidi Grassi Saturi</i>	0,8
<b>CARBOIDRATI</b>	10,8
<i>di cui Zuccheri</i>	5,6
<b>PROTEINE</b>	9,8
<b>FIBRE</b>	4,7
<b>SALE</b>	8,3

## RICICLA I TUOI RIFIUTI

---

**Vaso:** Vetro

**Tappo:** Banda Stagnata

## NOTA BENE

---

È nostro impegno mantenere aggiornate tutte le informazioni di legge in merito a ricette ed allergeni, ma può accadere che ci siano delle differenze rispetto alle confezioni effettivamente disponibili.

Il controllo qualità Probios è a completa disposizione per informazioni, soprattutto per i consumatori allergici o intolleranti: [qualita@probios.it](mailto:qualita@probios.it)

**[Maggiori Informazioni](#)**

**[Recensioni](#)**

**[Spedizioni](#)**

