



- Menu
- Cerca
- Il mio Account



Cerca nell'intero negozio...

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

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

MENU



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



Miso di riso - prodotto in ue



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



DISPONIBILE SKU EUCONRO0039

8,05 €

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



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 riso fermentato, fagioli di soia e sale marino, è il miso da sapore più deciso. 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

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

PUÒ CONTENERE TRACCE DI

Cereali contenenti glutine : grano, segale, orzo, avena, farro, grano Khorasan Kamut

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
Confezione ENERGIA KJ / KCAL	145 / 605
GRASSI	5.9
<i>di cui Acidi Grassi Saturi</i>	1.9
CARBOIDRATI	9.0
<i>di cui Zuccheri</i>	3.0
PROTEINE	9.7
FIBRE	4.9
SALE	8,5%

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

[Maggiori Informazioni](#)

[Recensioni](#)

