

## Salsa di soia a fermentazione naturale



Il nostro classico: salsa di soia a fermentazione naturale, sempre il condimento ideale, direttamente ai fornelli o per insaporire le pietanze a tavola. E non solo accompagnata a specialità asiatiche. Provatela con il vostro piatto preferito, con la pasta italiana, con gli hamburger americani, con l'insalata o addirittura sul dessert.

La salsa viene fermentata secondo una ricetta tradizionale, utilizzando quattro ingredienti naturali: soia, grano, acqua e sale. E l'inconfondibile marchio di fabbrica della salsa di soia a fermentazione naturale Kikkoman: il colore bruno trasparente e il sapore unico nel suo genere.

### Ingredienti

acqua, **soia**, **frumento**, sale.

### Dichiarazione nutrizionale per 100ml

energia [kJ/kcal]	325 / 77
grassi [g]	0
di cui acidi grassi saturi [g]	0
carboidrati [g]	3,2
di cui zuccheri [g]	0,6
proteine [g]	10
sale [g]	16,9

### La bottiglietta di design come oggetto di stile

Anche la più classica tra le salse di soia fa bella figura, ma nella bottiglietta dispenser antigoccia diventa un vero e proprio pezzo da esibire. Concepita dal designer giapponese Kenji Ekuon, garantisce un dosaggio e un'eventuale aggiunta di salsa estremamente semplice. La bottiglietta di design da 150 ml può inoltre essere lavata in lavastoviglie ed essere riempita facilmente.

[di più](#)

### Salsa di soia a fermentazione naturale

### Marinata Teriyaki senza glutine