

INFO
NÄHR
WERT

Kühl und lichtgeschützt
lagern / Conserver dans
un endroit frais à l'abri
de la lumière / Conservare
in luogo fresco al riparo
dalla luce

Nach dem Öffnen im Kühlschrank
aufbewahren / A conserver au
réfrigérateur après ouverture /
Dopo l'apertura conservare in frigo

Hergestellt in Japan / Produit au
Japon / Prodotto in Giappone

Abgefüllt in der Schweiz
Confezionato in Svizzera
Conditionné en Suisse

mindestens haltbar bis / à consommer
de préférence avant le / da consumarsi
preferibilmente entro il:



KLASSISCHE UMEBOSHI, hergestellt mit japanischen Ume-Pflaumen,
die einen Monat in Meersalz gepickelt, anschliessen an der Sonne
getrocknet und dann nochmals in Shiso-Lake eingelegt werden.
Sauer-salzig und erfrischend. / **UMEBOSHIS CLASSIQUES**, élaborées
à partir de prunes d'ume japonaises que l'on fait macérer dans du sel
marin pendant un mois, pour ensuite les sécher au soleil et, enfin,
les laisser infuser dans une saumure aux feuilles de shiso. Goût
rafrachissant, à la fois salé et acide. / **UMEBOSHI TRADIZIONALE**
ottenuto da prugne Ume giapponesi lasciate fermentare in sale
marino per un mese, quindi essiccate al sole e poi messe in salamoia
con foglie di shiso. Gusto rinfrescante, acido e acido al tempo stesso.



CH-BIO-006
Japan-
Landwirtschaft

Naturkraftwerke
Gibelstrasse 11
CH 8607 Aathal-Seegräben
naturkraftwerke.ch
weltkueche.bio

Lager EU: Antonius Conte
Bichtlingerstrasse 13
DE 88605 Schnerkingen

**NATUR
KRAFT
WERKE**



fermented food

UMEBOSHI

FERMENTIERTE UME-PFLAUMEN MIT SHISO-BLÄTTERN
PRUNES D'UME FERMENTÉES AVEC FEUILLES DE SHISO
PRUGNE DI UME FERMENTATE CON FOGLIE DI SHISO

e 200g

**ZUTATEN / INGRÉDIENTS /
INGREDIENTI**

Ume-Pflaume*, Meersalz,
Shiso-Blätter*, *aus kontrolliert
biologischem Anbau

Prunes d'Ume*, sel marin,
feuilles de shiso*, *de l'agriculture
biologique contrôlée

Prugne Ume*, sale marino,
foglie di shiso*, *da agricoltura
biologica controllata

**NON
PASTEURIZED**

From Japan

vegan

INFO ↓ NÄHRWERTE / VALEURS NUTRITIVES / VALORI NUTRITIVI

SAUER-SALZIGER GESCHMACK. Für eine saure und erfrischende
Note. Zum pur verzehren, zum Würzen, als Zutat oder als Beilage
z.B. zu Reis, Nudeln oder Salat....

SAVEUR SALÉ-ACIDE donnant une note fraîche et acidulée.
A consommer tel quel, en assaisonnement, comme ingrédient ou
accompagnement pour du riz, des pâtes, de la salade...

GUSTO ACIDO E SALATO, che conferisce una nota di freschezza
acidula. Da consumare tal quale, come condimento, come ingre-
diente singolo o in combinazione con riso, pasta, insalata ecc.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE pro 100 g
VALEURS NUTRITIVES MOYENNES par 100 g
VALORI NUTRITIVI MEDI per 100 g

Energie / énergie / energia	185 kJ / 44 kcal
Fett / graisse / grassi	0,2 g
davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés / di cui acidi grassi saturi	0 g
Kohlenhydrate / glucides / carboidrati	8,5 g
davon Zucker 1) / dont sucres 1) / di cui zuccheri 1)	5,9 g
Ballaststoffe / fibres alimentaires / fibre alimentari	2,6 g
Eiweiss / protéines / proteine	0,7 g
Salz / sel / sale	19,2 g