

NATTO Mit Bacillus subtilis fermentierte Sojabohnen

ZUTATEN Sojabohnen 99,9% (Nordamerika) fermentiert mit Bacillus subtilis, gefriergetrocknet und gemahlen

ANWENDUNGSTIPP Das Nattopulver kann über fertige Speisen gestreut oder in kalte und warme Getränke und Frucht- oder Gemüsecocktails gemixt werden. Passt auch gut in Quark, Joghurt und Eiskreationen oder alle möglichen Saucen und Dips.

NATTO Graines de soja fermentées au Bacillus subtilis

INGRÉDIENTS Graines de soja 99,9% (Amérique du Nord) fermentées au Bacillus subtilis, lyophilisées et moulues

SUGGESTIONS DE DEGUSTATION Le natto convient pour saupoudrer des plats juste avant de les servir. Il peut également être mélangé à des boissons chaudes et froides ou bien à des smoothies ou cocktails de fruits ou de légumes. N'hésitez pas à l'employer dans vos créations à base de fromage frais, de yaourt et de crème glacée, ou pour sublimer vos sauces tant chaudes que froides.

NATTO Semi di soia fermentati con Bacillus subtilis

INGREDIENTI Semi di soia 99,9% (Nord America) fermentati con Bacillus subtilis, liofilizzati e macinati

PREPARAZIONE La polvere Natto può essere usata per arricchire cibi già pronti o in aggiunta a bevande calde o fredde o spremute di frutta e centrifughe. Può essere amalgamata a quark o ricotta, yogurt e gelati, ma anche a sughi e salse.

mindestens haltbar bis: siehe Boden.
à consommer de préférence avant le: voir le fond.
da consumare preferibilmente entro il: vedi fondo.

NATTO

**FERMENTIERTE SOJABOHNEN
gefriergetrocknet und gemahlen
GRAINES DE SOJA FERMENTÉES
lyophilisées et moulues
SEMI DI SOIA FERMENTATI
liofilizzati e macinati**

e 150 g

Natto ist ein traditionelles japanisches Lebensmittel aus fermentierten Sojabohnen. Gekochte Bohnen werden mit dem Bakterium Bacillus subtilis ssp. natto geimpft und bei Raumtemperatur bis zu einen Tag vergoren.

Le natto est un produit traditionnel de la cuisine japonaise, réalisé à partir de graines de soja fermentées. Suite à leur cuisson, les graines sont ensemencées avec la culture Bacillus subtilis ssp. Natto. La durée de fermentation à température ambiante ne dépasse pas une journée.

Natto è un prodotto alimentare tradizionale del Giappone fatto con semi di soia fermentati. Dopo l'inoculazione del batterio Bacillus subtilis ssp. natto, i semi di soia lessi fermentano a temperatura ambiente fino ad un giorno.

Kühl und trocken aufbewahren / Conserver dans un endroit frais et sec / Conservare in luogo fresco e asciutto

Hergestellt in Japan / Fabriqué au Japon / Fabbriato in Giappone

Abgepackt in der Schweiz / Conditionné en Suisse / Confezionato in Svizzera

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

Energie / énergie / energia	1987 kJ / 478 kcal
Fett / graisse / grassi	28 g
davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés / di cui acidi grassi saturi	3,9 g
Kohlenhydrate / glucides / carboidrati	11,1 g
davon Zucker / dont sucres / di cui zuccheri ¹⁾	0 g
Ballaststoffe / fibres alimentaires / fibre	19 g
Eiweiss / protéines / proteine	37 g
Salz / sel / sale ²⁾	0,02 g
Vitamin / vitamine / vitamina K2	210 µg (280 %*)

¹⁾ Enthält von Natur aus Zucker / Présente une teneur naturelle en sucres / Contiene naturalmente zucchero

²⁾ Ohne Zusatz von Salz / Sans sel ajouté / Senza aggiunta di sale

*% der empfohlenen Tagesdosis / % de la dose journalière recommandée / % della dose giornaliera raccomandata

NaturKraftWerke®
Gibelstrasse 11
CH 8607 Aathal-Seegräben
naturkraftwerke.ch | weltkueche.bio

Lager EU: Antonius Conte
Bichtlingerstrasse 13
DE 88605 Schnerkingen

