# Fruco® Salsa de Soya 1 L










INFORMACIÓN NUTRICIONAL
Tamaño de porción: 1 Cdta (5 mL)
Número de porciones por envase: 608

| Calorías (kcal) | Por 100 mL | Por porción |
|---|---|---|
| | 22 | 1.2 |
| Grasa Total | 0 g | 0 g |
| Grasa trans | 0 mg | 0 mg |
| Carbohidratos Totales | 3.5 g | 0.2 g |
| Azúcares Totales | 2.4 g | 0.1 g |
| Azúcares Añadidos | 2.4 g | 0.1 g |
| Proteínas | 0.0 g | 0.1 g |
| Sodio | 3510 mg | 176 mg |
| Hierro | 0.0 mg | 0.10 mg |

No es fuente significativa de Grasa saturada, Fibra, Vitamina A, Vitamina D, Calcio y Zinc

Salsa para adobar todo tipo de carnes, legumbres y verduras con exquisito sabor oriental. Producto color marrón obscuro, con olor penetrante característico a la proteína con un delicado sabor salado. Fruco® Salsa de Soya

Código SAP: 67473786 • Código EAN: 7702047038246 •
Código DU EAN: 17702047038243

## Información del Producto

# Información Nutricional y Alérgenos

## Ingredientes

Agua, proteína vegetal hidrolizada (soya, maíz -contiene gluten de maíz), azúcar, sal, acidulante (ácido cítrico), colorante natural (caramelo), conservante (ácido sórbico), acentuador de sabor (glutamato monosódico), antiespumante (silicona).

## Información nutrimental

**Valores típicos**

*% de la ingestión de referencia de un adulto promedio (8400kj/2000kcal)

# Información Principal del Producto

## Descripción

Salsa para adobar todo tipo de carnes, legumbres y verduras con exquisito sabor oriental. Producto color marrón obscuro, con olor penetrante característico a la proteína con un delicado sabor salado. Fruco® Salsa de Soya 1 L.

## Tipo de Empaque

Caja con 12 x 1 L

### Contenedor

PET

### Código de Artículo

| | |
|---|---|
| Código SAP | 67473786 |
| Código EAN | 7702047038246 |
| Código DU EAN | 17702047038243 |

## Información de Uso y Almacenamiento

### Preparación

Producto listo para consumir.

### Rendimiento

100 porciones de 10 ml

### Beneficios

Aroma y consistencia ideales. Aporta un excelente color a sus preparaciones. Ingredientes seleccionados y de la mejor calidad. Excelente rendimiento gracias a su alta concentración.

### Tips

Preparación de salsas y arroces. Preparaciones orientales. Ingrediente básico en comida asiática (comida china, thai, japonesa, etc). Para preparar marinadas de carnes y pescados. Se usa para la preparación de arroz oriental, vegetales al wok, salsa teriyaki, etc. Se puede usar directamente en la mesa o en la cocina.

© 2023 Unilever Food Solutions | Todos Los Derechos Reservados

Preferencias de cookies