

La Salsa di Soia Kikkoman diventa biologica



La qualità Kikkoman è da oggi disponibile per tutti coloro che sono attenti alla sostenibilità ambientale, con la nuovissima Salsa di Soia Biologica. Prodotta in una fabbrica speciale e con materie prime dedicate, la salsa di soia Kikkoman Bio è certificata secondo le leggi Europee. Tutte le materie prime utilizzate sono Biologiche e meticolosamente selezionate per garantire la qualità e il gusto Kikkoman. Anche il processo di produzione è attentamente monitorato per garantire la consistenza della salsa di soia tradizionale Kikkoman.

Semplice e Ricca, la salsa di soia Kikkoman si caratterizza da sempre perché utilizza solo soia di alta qualità, che, grazie alla fermentazione naturale a temperatura controllata con frumento, acqua e sale, dà vita ad una salsa inimitabile. Ricca di gusto, e di benefici: la soia è una grande fonte di

proteine ed estrogeni di origine vegetale.

Il noto brand giapponese da oltre trecento anni depositario della ricetta tradizionale, autentica e inimitabile. Il segreto è tramandato dalla famiglia Mogi, che da sempre nella fabbrica di Noda utilizza solo materie prime selezionatissime, una ricerca della qualità che ha permesso a Kikkoman di diventare uno dei condimenti maggiormente utilizzati e apprezzati in tutto il mondo e accompagna, valorizzandoli, moltissimi piatti. Dato lo sviluppo mondiale del brand al tradizionale stabilimento di Noda si sono affiancati altri insediamenti industriali: negli Stati Uniti, in Cina e in Europa.

Da brand internazionale e attento ai bisogni di tutti i consumatori Kikkoman aggiunge una referenza Organic: pochi ingredienti sapientemente miscelati, prodotta solo con la soia di qualità premium senza OGM, grano OGM-free biologico e sale. Senza conservanti, è ideale per chi segue una dieta vegetariana e per tutti quelli che vogliono arricchire di un nuovo sapore i piatti della tradizione orientale e occidentale. Nuova Salsa di Soia Biologica Kikkoman. Niente di più, niente di meno.

Anche un ottimo trancio di salmone diventa superlativo se condito con la Salsa di Soia Biologica Kikkoman e accompagnato da una fresca insalata di cetrioli e arance, oppure un tenero filetto di maiale si può reinventare con funghi, cipolle e la giusta dose della nuova salsa Kikkoman.

La Salsa di Soia Biologica Kikkoman, come tutta la gamma di prodotti a marchio Kikkoman, è importata e distribuita da Eurofood, il brand che porta sulla nostra tavola le specialità alimentari più pregiate da tutto il mondo.

www.eurofood.it