



AROMANDISE

SAUCES SOJA BIO & VEGAN

Pour un joli voyage dans l'assiette....

AROMANDISE exprime déjà son amour pour le Japon et son plaisir à savourer ses trésors culinaires à travers sa gamme de thés verts bio issus du pays du Soleil Levant. Elle le confirme en enrichissant son offre avec les **saucés de soja bio**, fabriquées selon la méthode traditionnelle japonaise depuis 1948.

Aromandise a pour cela fait appel à son partenaire, producteur spécialisé et renommé en Asie pour la qualité de

ses saucés de soja, et établi sur la côte est de la Chine, sur la baie de Bohai. La gamme comporte deux références de **Shoyu** (mélange de soja et de froment) bio et un **tamari** (exclusivement à base de soja) bio.

Ces saucés incontournables en accompagnement des sushi, sashimi, maki..., feront aussi voyager les papilles dans d'autres préparations (salades, légumes au wok, marinades...).

SANS GLUTEN

Shoyu Premium bio Grand cru

Bouteille en verre

d'1 L - 9,20€

Bouteille en verre

de 480 mL - 5,20€



Tamari intense bio

Bouteille en verre

d'1 L - 10,90€

Bouteille en verre

de 480 mL - 5,90€

Shoyu bio à teneur réduite en sel

Bouteille en verre

de 480 mL - 5,90€



BOUTEILLE FABRIQUÉE EN OCCITANIE.
MIS EN BOUTEILLE EN OCCITANIE.

A la sauce japonaise

Les 3 sauces de soja AROMANDISE ont été obtenues à partir de soja et/ou soja et froment selon une méthode traditionnelle japonaise. Selon les critères d'exigence élevés d'AROMANDISE, leurs qualités organoleptiques et nutritionnelles sont contrôlées de façon rigoureuse, tout comme l'absence de graines de soja OGM.

Ces 3 sauces sont garanties BIO, VEGAN et font en plus partie des produits emblématiques du régime macrobiotique (régime – et mode de vie – d'origine orientale, qui s'inspire des principes de l'équilibre entre le Yin et le Yang).



LE PLUS INCONTOURNABLE

Shoyu Premium – Grand cru

Un grand classique ! De qualité PREMIUM, riche en arômes, à la saveur plus douce que celle du tamari et au goût intense.

Une sauce de soja et de froment préparée dans le plus grand respect d'une méthode japonaise ancestrale.

Le blé qui adoucit cette sauce est finement torréfié avant fermentation. Le soja et le blé sont savamment fermentés une première fois pour donner le Koji.

Puis, une seconde fermentation de 6 à 12 mois est réalisée en cuve à température contrôlée.

Au total, le processus comprend 3 phases de fermentations afin d'obtenir les meilleurs arômes et qualités nutritionnelles.

Ingrédients : eau, graines de soja* non OGM*** 20%, froment* 16%, sel de mer, ferment (*Aspergillus oryzae*).

*Produit issu de l'Agriculture Biologique

***Conformément à la réglementation en vigueur sur le mode de production biologique.

Valeurs nutritionnelles pour 100 mL

Energie : 334 kJ / 80 kcal – Matières grasses : 0 g dont acides gras saturés : 0 g – Glucides : 9,3 g dont sucres : 4,7 g – Fibres alimentaires 1,3 g – Protéines : 10,7 g – Sel : 16 g

Bouteille en verre d'1 L - 9,20€

Bouteille en verre de 480 mL - 5,20€



LE PLUS ÉQUILIBRÉ

Shoyu bio à teneur réduite en sel

Une sauce premium obtenue à partir de soja et froment fermentés selon une méthode japonaise, à teneur réduite en sel (25% de moins). Pour alléger sa consommation et apprécier encore plus les saveurs uniques de cette alliance du soja et froment.

Ingrédients : eau, graines de soja* non OGM*** 20%, froment* 16%, sel de mer, ferment (Aspergillus oryzae).

*Produit issu de l'Agriculture Biologique

***Conformément à la réglementation en vigueur sur le mode de production biologique.

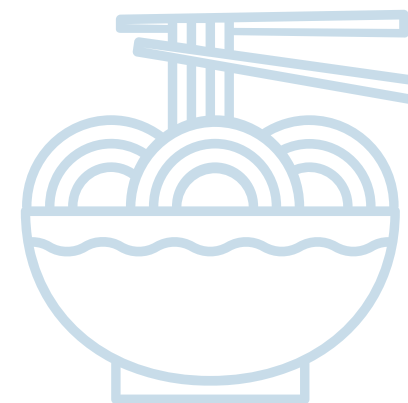
Valeurs nutritionnelles pour 100 mL

Énergie : 460 kJ / 110 kcal – Matières grasses : 0 g dont acides gras saturés : 0 g – Glucides : 9,5 g dont sucres : 4,6 g – Fibres alimentaires 1,4 g – Protéines : 9,4 g – Sel : 11 g

Bouteille en verre de 480 mL – 5,90€



Disponibles en magasins bio et sur aromandise.com



LE PLUS FORT EN GOÛT

Tamari intense bio

Elle possède un goût puissant qui révèle intensément la saveur umami («goût savoureux» en japonais), la 5e des saveurs de base (avec le salé, le sucré, l'amer et l'acide). Pur soja, sans blé donc sans gluten.

Ingrédients : eau, graines de soja* non OGM*** 35%, sel de mer, ferment (Aspergillus oryzae).

*Produit issu de l'Agriculture Biologique

***Conformément à la réglementation en vigueur sur le mode de production biologique.

Valeurs nutritionnelles pour 100 mL

Énergie : 334 kJ / 80 kcal – Matières grasses : 0 g dont acides gras saturés : 0 g – Glucides : 6 g dont sucres : 0 g – Fibres alimentaires 1,7 g – Protéines : 12,6 g – Sel : 17,5 g

Bouteille en verre d'1 L - 10,90€

Bouteille en verre de 480 mL – 5,90€



AROMANDISE

140, rue des Walkyries - 34000 Montpellier
aromandise.com

Contacts presse : Agence MyBeautifulRP - 46 avenue des puits - 78170 LA CELLE SAINT CLOUD - 01 74 62 22 25

Sophie Macheteau - sophie@mybeautifulrp.com - 06 65 41 85 77 • Georges Henriques - georges@mybeautifulrp.com - 06 59 56 83 65

Margaux Lepetit - margaux@mybeautifulrp.com - 06 66 53 31 01 • Laura Cathelineau - laura@mybeautifulrp.com - 06 59 46 26 57

Claire Desvaux - claire@mybeautifulrp.com