

● SHO UMAMI BOOSTER

SHO UMAMI BOOSTER présente des notes élevées d'umami avec une texture en bouche riche et une saveur agréable et persistante. Fermenté à partir d'ingrédients naturels facilement reconnaissables, SHO UMAMI BOOSTER ne contient ni additifs, ni stabilisants, ni colorants, ni arômes artificiels ou naturels. Il remplace facilement votre exhausteur d'umami actuel pour offrir une profondeur de saveur complète et une complexité culinaire.

- Umami élevé, riche en kokumi, profond et complexe
- Notes de Maillard
- Propriétés naturelles de masquage pour les saveurs amères, végétales et autres saveurs indésirables
- Permet de réduire le sel sans compromettre la complexité

**APPLICATIONS
CULINAIRES**

- Mayonnaise
- Légumes glacés
- Marinades
- Touches finales

**INGRÉDIENTS**

Eau, pois chiches fermentés, sel, concentrés de légumes (carotte, citron, tomate, airelle rouge), flocons de pomme de terre, livèche.

MODE D'EMPLOI

Assaisonner selon votre goût. Bien agiter avant utilisation.

DURÉE DE CONSERVATION

24 mois dans l'emballage d'origine scellé et dans des conditions de stockage idéales.

STOCKAGE

À conserver dans un endroit frais et sec (idéalement à une température inférieure à 25°C).

● SHO UMAMI BOOSTER

EMBALLAGE

• Bouteille 250 ml

Carton : 12 bouteilles de 250 ml**Palette** : 1440 bouteilles

5 couches de 24 cartons

Poids net : 864 kg

EAN carton : 3770034845294

EAN unité : 3770034845287

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (100 G)

Énergie (kcal) : 109 kcal

Énergie (kJ) : 458 kJ

Matières grasses : 0,2 g

dont acides gras saturés : 0,0 g

Glucides : 20,9 g

dont sucres : 17,2 g

Fibres : 1,32 g

Protéines : 6,1 g

Sel : 15,7 g

**PROPRIÉTÉS
ORGANOLEPTIQUES**Aspect : Concentré liquide
Solubilité : Soluble dans l'eau
Couleur : Brun foncé**SPÉCIFICATIONS PHYSICO-
CHIMIQUES**Brix 57-59
pH 4.1-4.4
Salt 14-16%

● SHO UMAMI BOOSTER

ALLÉGATIONS PRODUIT

- Ingrédients 100 % naturels
 - D'origine végétale / Végan
 - Sans OGM
 - Sans arômes artificiels ni naturels
 - Sans sucre ajouté
 - Sans additifs ni numéros E
 - Sans blé, sans soja
- Sans glutamate monosodique (MSG)

ALLERGÈNES

Allergènes présents dans le produit : aucun

Allergènes liés à un risque de contamination croisée provenant des ingrédients et/ou du site de production : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait (y compris lactose), fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, dioxyde de soufre et sulfites, lupin, mollusques.

**Ce produit est fabriqué à partir de matières premières sans OGM conformément aux directives CE 1829/2003 et 1830/2003 et ne nécessite donc pas d'étiquetage OGM. Les matières premières utilisées pour fabriquer ce produit fini sont conformes au règlement 2023/915. Ce produit est composé de matières premières naturelles, ce qui signifie que certains paramètres peuvent varier d'un lot à l'autre.*