

PRO'LIMA  
n°09. 2022



# MIKAWA MIRIN

UNE RECETTE 100% JAPONAISE  
À METTRE À TOUTES LES SAUCES



\*

Vin de riz doux pour agrémenter les plats salés ou sucrés

Une saveur sucrée et riche

Fabriqué selon des méthodes de production ancestrales,  
à base d'ingrédients biologiques simples de haute qualité



# MIKAWA MIRIN

UN ASSAISONNEMENT ORIGINAL ET DÉLICIEUX

## LE + LIMA



Le meilleur des ingrédients biologiques pour apporter une touche 100% japonaise à votre cuisine.

## ARGUMENTAIRE

- + Produit fabriqué selon les méthodes de production traditionnelles
- + Lentement brassé et mûri avec soin pendant un an pour des plats sucrés-salés savoureux
- + Provient de la région de Mikawa, bien connue pour son mirin de haute qualité grâce à son eau douce et claire de la rivière Yahagi, son riz de haute qualité et son climat doux.

## NUTRITION

- + Certifié sans gluten
- + Sans sucres ajoutés \*
- + Sans sodium, sans sel

\* Contient des sucres naturellement présents

## INGRÉDIENTS

Riz doux\* 52 %, eau, riz complet\* 23 %, Koji (Aspergillus oryzae)

\* = issu de l'agriculture biologique





## UTILISATION

Comme le vin blanc, il est idéal **pour parfumer les plats** sautés ou pour les plus gourmands d'entre nous, pour **remplacer le sucre dans les desserts**. A mélanger avec de la sauce soja pour réaliser d'autres sauces comme le teriyaki. Il se marie aussi parfaitement avec le miso et d'autres assaisonnements fermentés.

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100 ML

Énergie	1111 KJ / 264 kcal
Matières grasses	0 g
> dont acides gras saturés	0 g
Glucides	42 g
> dont sucres	40 g
Fibres alimentaires	0 g
Protéines	0,6 g
Sel	0 g

## LOGISTIQUE

Conditionnement	6 x 250 ml
Code article	65738
DLC Min	8 mois
Code barre article	 5 411788 049146
Code barre carton	 5 411788 071376
Dimension unité (l-p-h)	55 x 55 x 162 mm
Dimension carton (l-p-h)	170 x 120 x 190 mm
Poids brut UVC	421 g
Cartons/palette	258
Cartons/couche	43
Couches/palette	6
Code Intrastat	2206005900



# MIKAWA MIRIN

UN ASSAISONNEMENT ORIGINAL ET DÉLICIEUX

	LIMA	CONCURRENT 1	CONCURRENT 2
<b>Ingrédients</b>	Riz doux* 52 %, eau, riz complet* 23 %, Koji (Aspergillus oryzae). * = issu de l'agriculture biologique	Eau, riz (Japon), riz Koji (Japon), sel marin (Japon).	Riz doux* 52 %, eau, riz cultivé*. * = issu de l'agriculture biologique
<b>Gluten</b>	Sans gluten	Sans gluten	Sans gluten
<b>Fermentation naturelle</b>	12 mois	8 mois	9 mois
<b>Valeurs nutritionnelles moyennes / 100 ml</b>	<b>Matières grasses:</b> 0 g > dont acides gras saturés: 0 g <b>Glucides:</b> 42 g > dont sucres: 40 g <b>Fibres alimentaires:</b> 0 g <b>Protéines:</b> 0,6 g <b>Sel:</b> 0 g	<b>Matières grasses:</b> 0,3 g > dont acides gras saturés: 0,1 g <b>Glucides:</b> 37,6 g > dont sucres: 30,7 g <b>Fibres alimentaires:</b> 0 g <b>Protéines:</b> 1,6 g <b>Sel:</b> 0,1 g	<b>Matières grasses:</b> 0,5 g > dont acides gras saturés: 0,1 g <b>Glucides:</b> 46 g > dont sucres: 38 g <b>Fibres alimentaires:</b> 0 g <b>Protéines:</b> 0,6 g <b>Sel:</b> 0,2 g
<b>Alcool</b>	14% d'alcool	14% d'alcool	10% d'alcool
<b>Fabrication</b>	Japon	Japon	Japon
<b>Région</b>	Mikawa	Non mentionné	Mikawa



# DÉCOUVREZ NOS AUTRES VINAIGRES



[www.limafood.com](http://www.limafood.com)

[f](#) [@](#)lima.bio.food

