

WAAR SMAAK BEGINT

Smaak begint bij de oorsprong. Daar waar het zaadje de grond in gaat. Waar tropische regenbui de rijstvelden onder water zetten en de zon het fruit rijpt. Smaak begint bij onze kruidenboerinnen, die feilloos de rijpe pepers weten te vinden. Alles zo direct mogelijk bereid en verpakt, zodat de originele smaak bewaard blijft. Dat maakt Fairtrade Original.

BIOLOGISCHE SOJASAUUS  
UIT THAILAND

De biologische sojabonen voor in deze sojasaus komen van diepgroene akkers uit alle windstreken en worden in Thailand verwerkt tot een zilte, diepzware saus. Naast sojabonen en bruine rijst is vooral geduld nodig. De saus rijpt tenminste vier maanden om de volle smaak te krijgen die jij straks gaat proeven. Gebruik 'm om te marinieren, koken of dippen.



Ga naar [www.fairtradeoriginal.nl](http://www.fairtradeoriginal.nl) en ontdek meer over onze originele producten en hoe we samen bouwen aan de toekomst. #fairtradeoriginal

WAAR SMAAK BEGINT

Smaak begint bij de oorsprong. Daar waar het zaadje de grond in gaat. Waar tropische regenbui de rijstvelden onder water zetten en de zon het fruit rijpt. Smaak begint bij onze kruidenboerinnen, die feilloos de rijpe pepers weten te vinden. Alles zo direct mogelijk bereid en verpakt, zodat de originele smaak bewaard blijft. Dat maakt Fairtrade Original.

BIOLOGISCHE SOJASAUUS  
UIT THAILAND

De biologische sojabonen voor in deze sojasaus komen van diepgroene akkers uit alle windstreken en worden in Thailand verwerkt tot een zilte, diepzware saus. Naast sojabonen en bruine rijst is vooral geduld nodig. De saus rijpt tenminste vier maanden om de volle smaak te krijgen die jij straks gaat proeven. Gebruik 'm om te marinieren, koken of dippen.

Ga naar [www.fairtradeoriginal.nl](http://www.fairtradeoriginal.nl) en ontdek meer over onze originele producten en hoe we samen bouwen aan de toekomst.



#fairtradeoriginal



BIOLOGISCHE

SOJA  
SAUS

UIT THAILAND

MINIMAAL 4 MAANDEN  
GERIJPT, VOL VAN SMAAK  
GLUTENVRIJ



**Bio Sojasaus**  
**Ingrediënten:**  
Water, *sojabonen\** (25%), rijst\* (17%), zout (16,5%).  
\*Van biologische oorsprong. Alle soja/rijst: Fairtrade gecertificeerd, verhandeld, gecontroleerd en afkomstig van Fairtrade producenten, totaal 72%  
[www.info.fairtrade.net/sourcing](http://www.info.fairtrade.net/sourcing)  
Bewaar de smaak Na openen ca. 4 maanden houdbaar in de koelkast.  
Geproduceerd in Thailand.  
Fairtrade Original, Postbus 115, 4100 AC Culemborg

Voedingswaarde per 100ml	
Energie	218 kJ (51 kcal)
Vetten verzadigde vetten	0g
Koolhydraten suikers	0g
Eiwitten	4,2g
Zout	8g



TH-BIO-140  
Niet-EU Landbouw

200ml

Ten minste houdbaar tot einde: zie dop.



**Bio Sojasaus**  
**Ingrediënten:**

Water, *sojabonen\** (25%), rijst\* (17%), zout (16,5%).  
\*Van biologische oorsprong. Alle soja/rijst: Fairtrade gecertificeerd, verhandeld, gecontroleerd en afkomstig van Fairtrade producenten, totaal 72%  
[www.info.fairtrade.net/sourcing](http://www.info.fairtrade.net/sourcing)

Bewaar de smaak Na openen ca. 4 maanden houdbaar in de koelkast.

Geproduceerd in Thailand.  
Fairtrade Original, Postbus 115, 4100 AC Culemborg



TH-BIO-140  
Niet-EU Landbouw

200ml

Ten minste houdbaar tot einde: zie dop.