

---

## ZUSATZSTOFFE BEI SPEISEN AUS DER KÜCHE

---

# 添 加 物

### 1) WASABI

*für Sushi und Wasabi-Dressing. Eines der wenigen Wasabi ohne Azofarbstoffe.*  
Vegan mit Maisstärke, Citronensäure (E330) und Ascorbinsäure/Vitamin (E300)  
als Antioxidationsmittel – gelten als unbedenklich.

### 2) GOMAWAKAME

*das beste Gomawakame auf dem Markt.*  
Sesam, Sojasauce, Weizen, natürliche Farbstoffe Kurkumin (E100)  
und Chlorophyll (E141) – gelten als unbedenklich.

### 3) SEIDENTOFU

Säureregulator Glucono-Delta-Lacton (E575);  
Festigungsmittel Calciumchlorid (E509) – gelten als unbedenklich.

### 4) BENI SHOGA

*roter Ingwer; zu KAKIAGE. Wird auch serviert zu: Yakisoba, Kakiage Donburi,  
Okonomiyaki bzw. einigen Reisschalen.*  
Ingwer, Salz, Essig, Säuerungsmittel (E260 – Essigsäure), Citronensäure (E330),  
Apfelsäure (E296), Farbstoff (E163 – Anthocyane; aus Schalen von roten Beeren/  
Früchten); Konservierungsstoff (E202 – Kaliumsorbat) – alle unbedenklich.

---

## ZUSATZSTOFFE BEI SUSHI

---

# 添 加 物

### 1) SUSHI INGWER »GARI«

*Eingelegter Ingwer wird zu Sushi gereicht.*

*Bei uns ohne Farbstoffe – vegan und glutenfrei.*

Mit Säuerungsmittel Essigsäure (E260) und Citronensäure (E330) und dem Konservierungsstoff Kaliumsorbat (E202) – gelten als unbedenklich.

### 2) WASABI

*für Sushi und Wasabi-Dressing. Eines der wenigen Wasabi ohne Azofarbstoffe.*

Vegan mit Maisstärke, Citronensäure (E330) und Ascorbinsäure/Vitamin (E300) als Antioxidationsmittel – gelten als unbedenklich.

### 3) INARI

*Tofutasche für unser Sushi.*

Weizen, Säureregulator Magnesiumcarbonat (E504), Magnesiumchlorid (E511) wird aus Meersalz gewonnen – gelten als unbedenklich.

### 4) TOBIKO YUZU

*Rogen vom fliegenden Fisch. Tobiko ist eine beliebte Sushi-Zutat.*

*Tobiko Yuzu ist das einzige Tobiko welches ohne Geschmacksverstärker ist.*

Zucker, Fruktose, Glukose, Honig, Citrus, Zitronat-Zitrone, Citronensäure (E330) und Farbstoffe: Kurkumin (E100) und Capsanthin, aus roter Paprikaschote (E160c) – alle unbedenklich.

### 5) KANPYO

*für unsere Kanpyo Maki.*

Kürbis, Farbstoff Zuckerkulör (E150a) – gilt als unbedenklich.

### 6) UMEBOSHI

*Salzpflaume, eingelegt mit Salz und Shisoblättern.*

Umeboshi ist komplett naturbelassen. Hat keine Zusatzstoffe.