



Weltneuheit

Nattosana Super-Umami: Höhepunkt der Kultur handwerklicher Lebensmittelherstellungs-Kunst

Nattosana Super-Umami ist ein neu entwickeltes Lebensmittel von Soyana, ein Schweizer Familien-Unternehmen, das für seinen innovativen Ansatz bei pflanzlichen und fermentierten Lebensmitteln bekannt ist. **Es ist eine fein gearbeitete Paste, die das traditionelle japanische Superfood Natto mit weiteren BioSuperfoods kombiniert.** Das Ergebnis ist stark im Geschmack und superstark im reichhaltigen Nährstoffprofil. **Der Umami-Geschmack kommt wunderschön zur Geltung, was in der pflanzlichen Welt selten ist,** da Umami als herzhafter, vollmundiger Geschmack typisch ist für Fleisch, Käse und Pilze. Umami ist ein japanisches Wort, das auf Deutsch so viel wie „köstlich“ bedeutet. Umami gilt als fünfte Geschmacksrichtung neben süß, sauer, salzig und bitter. Soyana nutzt für die Kunst, ein pflanzliches Super-Umami-Erlebnis zu kreieren, als Basis das fermentierte Lebensmittel BioNatto

Natur und baut darauf einige der geschmacklich und nährwertmässig kräftigsten und wertvollsten Zutaten in roher Bioqualität.



Nattosana Super-Umami stellt das Soyana-Team aus Bio-Natto Natur her (BioSojabohnen von der Alpensüdseite aus Norditalien, frisch fermentiert mit *Bacillus subtilis* natto) und kombiniert es mit unpasteurisiertem Nama-BioMiso (einem rohen, fermentierten und

nicht pasteurisierten BioMiso aus Japan), nativem Bio-Olivenöl extra, frischem Bio-Ingwer, frischem Bio-Knoblauch und einer kleinen Menge Bio-Kokosöl. Ganz fein vermahlen ergibt das eine reichhaltige, wohlschmeckende Paste, die das natürliche Umami des Natto verstärkt und gleichzeitig durch die würzige Wärme



des Ingwers, die Schärfe des Knoblauchs und den subtilen Reichtum des Oliven- und Kokosöls an Tiefe gewinnt. Das von Soyana verwendete nicht pasteurisierte japanische Nama-Muggi-BioMiso, ist nicht nur ebenfalls ein fermentiertes, sondern ein ganz besonderes BioLebensmittel: Es verstärkt den Umami-Geschmack noch, indem es zusätzlich starke natürliche Aromen aus dem mit Koji gestarteten und dann fast zwei Jahre dauernden Fermentationsprozess in Zedernholzfässern beisteuert. Das Nama-BioMiso von Soyana ist ein auch in Japan schwer zu bekommendes handwerkliches Spitzen-Miso, das Soyana nur dank über 40-jährigen guten Beziehungen mit dem Handwerksbetrieb erhalten kann. Soyana bringt es dann mit einem gekühlten Container von Japan nach Zürich, damit es auf der Reise bei der zweimaligen Überquerung des Äquators nicht pasteurisiert wird, weil es im Container ohne Kühlung ohne weiteres mehrere Tage lang bis 80 Grad heiss würde. **Das Nattosana Super-Umami ist darum eine lebende Würzpaste voller Enzyme und natürlichen, lange gereiften Wirkstoffen von allerhöchster Qualität, ein Höhepunkt in der uralten und gleichzeitig modernen sorgfältigen und liebevollen Kultur der handwerklichen, pflanzlichen BioLebensmittelherstellung für bewusste Menschen.**

Die Nattosana-Umami-Paste ist vielseitig und einfach zu verwenden, eignet sich für eine zeitlich beschränkte oder lange dauernde, teilweise oder volle Rohkostdiät und ist reich an ausgezeichnet resorbierbaren Proteinen und das Mikrobiom nährenden

Ballaststoffen. Es kann **für ein schnelles, nahrhaftes Frühstück auf getoastetes Brot** gestrichen, z.B. auf Biokömmlich-Brötchen von Soyana, **in Gemüse oder Suppen** gemischt (idealerweise unter 40°C gehalten, um die lebenden Kulturen und Enzyme zu erhalten) oder **als geschmackgebende Zutat in und mit einem grossen Esslöffel zu verschiedenen rohen Salaten oder auch warmen Gerichten verwendet werden.** Soyana vermarktet es als eine bequeme Möglichkeit, die gesundheitlichen Vorteile von Natto - wie den hohen Gehalt an Probiotika, Präbiotika, Eiweiß und Nährstoffen wie Vitamin K2-7 und das Enzym Nattokinase - zu genießen, ohne den starken Geruch oder die klebrige Konsistenz, die manche bei traditionellem Natto als störend empfinden. Eine 200 Gramm-Packung enthält drei Tagesportionen mit einer empfohlenen Portionengröße von 67 g mit 42 Gramm rohköstlichem Natur-Natto. Das macht also eine Packung für drei Tage einer Einzelperson.

Nattosana Super-Umami spiegelt die Verschmelzung der über 2.000 Jahre alten traditionellen japanischen Fermentationsweisheit mit der modernen kulinarischen Innovationskraft des Schweizer Pioniers Soyana wider und bietet eine schmackhafte und gesundheitlich wertvolle Option für alle, die umamireiche, fermentierte BioLebensmittel und vor allen frisch fermentierten BioNatto täglich in ihre Ernährung einbeziehen möchten und dabei zu einem Teil der Lösung für eine neue friedvolle, gesunde, freudige und erfreulich aufblühende schöne Welt werden.

Mehr Info: www.nattosana.ch www.shop.soyana.ch oder in der EU:com
<https://shop.verlag-bewusstes-dasein.ch> oder in der EU:eu