



“Przenosimy słowo **tempeh** w nowy wymiar.

- alternatywa bez soi i glutenu
- długi termin przydatności
- ekologiczna produkcja
- wysoki poziom innowacji
- certyfikowana jakość BIO
- nowość w postaci trwałego tempehu

BIO groch

- naturalny, wędzony lub marynowany
- zielony lub żółty groszek
- świeży schłodzony lub trwały
- 170 g, 200 g, 1 kg



BIO soczewica

- naturalna, wędzona lub marynowana
- zielona, czarna lub czerwona soczewica
- świeża schłodzona lub trwała
- 170 g, 200 g, 1 kg



BIO łubin

- naturalny, wędzony lub marynowany
- oryginalna roślina strączkowa
- świeży schłodzony lub trwały
- 170 g, 200 g, 1kg



Inne BIO rośliny strączkowe i mieszanki

- naturalne, wędzone lub marynowane
- mung, adzuki lub inna fasola
- świeże schłodzone lub trwałe
- 170 g, 200 g, 1kg



BIO „Tempe-bert“

- tempeh z łubinu ala camembert
- marynowany w oleju z przyprawami
- przystawka na zimno
- świeży schłodzony lub trwały
- 264 g części stałej (z 394 g)



Tempeh liofilizowany

- król w terminie przydatności
- szybko się ponownie nawadnia
- każdy gatunek można poddać liofilizacji
- nadaje się do wegańskich dań instant
- nadaje się jako przekąska

