



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



TempeHu to marka innowacyjnej czeskiej firmy produkującej tempeh. Zobowiązujemy się do dostarczania zdrowej alternatywy dla mięsa z produktów bez soi i glutenu. Chcemy ponownie wprowadzić na talerz zarówno tradycyjne, jak i nietypowe rośliny strączkowe. Produkujemy tempeh w najbardziej ekologiczny sposób, jaki znamy. Zrezygnowaliśmy z plastikowych worków do fermentacji i zamiast tego używamy blachy wielokrotnego użytku z kratkami ze stali nierdzewnej. Wszystkie używane przez nas składniki są w jakości BIO i większość z nich pochodzi z kraju lub Europy. Odpowiadamy na potrzeby rynku, wprowadzając własne innowacje, które są najlepszym rozwiązaniem dla wymagań naszych klientów. Możemy nie tylko dostarczać świeży, schłodzony tempeh o przyzwoitym terminie przydatności do spożycia.

Naszym nowym produktem jest próżniowy, trwały tempeh do przechowywania w temperaturze pokojowej.

Wszystkie sklepy bez lodówki mogą teraz bez obaw sprzedawać nasz tempeh.



Chętnie podejmiemy współpracę odnośnie Waszych własnych pomysłów.

Tempeh ma nieskończoną liczbę wariantów. Rośliny strączkowe można go łączyć z różnymi zbożami, orzechami i nasionami.

***Chcielibyście posiadać swój własny, oryginalny przepis?
Razem możemy to zrobić!***