

Tempeh

Neu in unserem Sortiment

Tempeh stammt ursprünglich aus Indonesien und ist ein Basisprodukt aus gekochten, fermentierten Sojabohnen. Tempeh hat einen neutralen Geschmack, da es andere Geschmacksrichtungen jedoch gut aufnimmt, eignet es sich hervorragend als Zutat für verschiedene Gerichte.

Tempeh wird im Westen immer beliebter, unter anderem da gesunde Ernährung stets mehr in den Fokus rückt. Während das Produkt zunächst fast ausschließlich von asiatischen Verbrauchern gekauft wurde, lernen es in den letzten Jahren immer mehr Verbrauchergruppen kennen.

Tempeh ist:

- ✓ Hoher Eiweißgehalt
- ✓ Reich an Vitamin B
- ✓ Reich an Eisen
- ✓ Reich an Mineralstoffen
- ✓ Reich an Ballaststoffen
- ✓ Leicht verdaulich
- ✓ Kalorienarm
- ✓ Cholesterinfrei
- ✓ Glutenfrei
- ✓ Vegan

TEMPEH-BLOCK



Lieferbar als Standard: Lieferbar als Biolware:

- Tempeh-block 400 gramm
- Tempeh-block 250 gramm
- Tempeh-block 200 gramm
- Tempeh-block 400 gramm
- Tempeh-block 250 gramm
- Tempeh-block 200 gramm

Bei den Tempeh-Blöcken handelt es sich um ein frisches Produkt mit einer Mindesthaltbarkeit von 15 Tagen ab Lieferung. Das Produkt kann auch eingefroren werden.

TEMPEH-STREIFEN (EINZIGARTIG!)



Lieferbar als Frischware:

- CE (unter Schutzatmosphäre verpackt)

Tiefgekühlte Ware (IQF):

- Bulkware 3 kg-Karton
- Bulkware 10 kg-Karton
- Bulkware 10 kg-Kiste

Gewürzte gebrauchsfertige Tempeh-Streifen in verschiedenen Geschmacksrichtungen wie 'Hong Kong', 'Chili' und 'BBQ'. Sofort in Mahlzeiten zu verarbeiten.

schouten europe

Specialist in meat substitutes

Zusätzlich zu diesen Konzepten gibt es auch andere Möglichkeiten wie Burger und Blöcke.

Sie können sich gerne unverbindlich an uns wenden, um die verschiedenen Optionen zu besprechen.

info@schouteneurope.com | +31 (0)183 44 63 90 | www.schouteneurope.com