

Tofubar

TOFU BAR.



DE-ÖKO-006

Gib Tofu eine 2. Chance - Die neue Tofu-Frischetheke

Wusstest du, dass die Menschen in vielen asiatischen Ländern Tofu täglich frisch einkaufen wie wir beim Bäcker unsere Brötchen?

Denn frischer Tofu ist eine ganz andere Welt als haltbar gemachter „Beton-Tofu“ aus industrieller Herstellung. So hast du Tofu noch nie gegessen.

Aus extra cremiger Sojamilch produzieren wir unter Zugabe von Nigari-Meersalz einen Bio-Tofu mit ganz viel Geschmack.

Durch die traditionelle, japanische Herstellung hebt sich unser Tofu geschmacklich und in seiner Konsistenz von anderen Tofuprodukten ab - er ist weich und geschmacksintensiv.

Dabei verwenden wir nur Bio-Sojabohnen aus Deutschland. Wir verzichten sämtlich auf Zusatzstoffe, Aromen und Geschmacksverstärker.

Tofubar-Tofu lässt sich sofort genießen. Nicht nur für „Tofu-Anfänger“ bieten wir bereits fertig marinierten und gewürfelten Tofu als Snack, für Salate, Reis- und Nudelgerichte oder zum Braten an.

Tofubar

✉ Salzstr. 1
09113 Chemnitz

☎ Telefon: [0371 243 560 90](tel:037124356090)

Ansprechpartner

[Julia Jeschek](#)

Vermarktung an Wiederverkäufer

Der Anbieter vermarktet seine Produkte auch an Wiederverkäufer.

<https://www.tofubar.de/pages/chemnitz-dresden-leipzig>

Lieferservice

Der Anbieter bietet einen Lieferservice für seine Produkte an.

Unsere Produkte:

Getränke, Säfte - alkoholfrei

- Sojamilch

Obst, Gemüse, Kartoffeln

- Kimchi

Sonstiges

- Tofu
- Vegane Burger

Unsere Bilder

