

Umani Kulturgut GbR



DE-ÖKO-060

Über Tempeh:

Tempeh aus Hülsenfrüchten ist eine hochwertige Proteinquelle, rein pflanzlich, leicht bekömmlich und sehr schmackhaft. Ursprünglich stammt es aus Indonesien und entsteht durch Fermentation von Hülsenfrüchten mit einem Schimmelpilz. Durch die Fermentation werden die Bohnen bekömmlicher und schmackhafter. Das Pilzgeflecht bindet sie zu einem schnittfesten Block zusammen.

Unser Tempeh:

Für unser Bio-Tempeh verwenden wir Lupinen und Sojabohnen aus Deutschland. Wir bieten das Tempeh natur und mariniert an. Unser Tempeh kann roh verzehrt werden. Zur mehrmonatigen Aufbewahrung empfehlen wir den Tempeh tiefzukühlen.

Zubereitung:

Tempeh lässt sich vielseitig zubereiten und eignet sich hervorragend als Alternative für z.B. Fleisch oder Tofu. Tempeh wird meist angebraten, frittiert, gebacken oder gegrillt. Es passt z.B. zu Gemüse, Salat, in den Burger, zur Suppe oder auf die Pizza. Tipps zur Zubereitung und Rezeptideen findet ihr unter www.umanikulturgut.de.

Umani Kulturgut GbR

✉ Klingenstr. 22
04229 Leipzig

☎ Telefon: [017661524299](tel:017661524299)

🏠 Webseite:
www.umanikulturgut.de

Ansprechpartner

[Niklas Hase](#)

Vermarktung an Wiederverkäufer

Der Anbieter vermarktet seine Produkte auch an Wiederverkäufer.

<https://www.naturkost-erfurt.de/>

Lieferservice

Der Anbieter bietet einen Lieferservice für seine Produkte an.

Unsere Produkte:

Sonstiges

- Tempeh

Unsere Bilder

