

# Tempeh

## Nieuw in ons assortiment

Tempeh komt oorspronkelijk uit Indonesië en is een basisproduct van gekookte, gefermenteerde sojabonen. Tempeh heeft een neutrale smaak, maar doordat het andere smaken goed opneemt, is het zeer geschikt als ingrediënt voor verschillende gerechten.

Tempeh wordt in het Westen steeds populairder, onder andere door de toenemende aandacht voor gezonde voeding. Daar waar het product eerst bijna alleen door Aziatische consumenten werd gekocht, raken de laatste jaren steeds meer andere consumentengroepen bekend met dit product.

### Tempeh is:

- ✓ Hoog in eiwitgehalte
- ✓ Rijk aan vitamine B
- ✓ Rijk aan ijzer
- ✓ Rijk aan mineralen
- ✓ Rijk aan vezels
- ✓ Licht verteerbaar
- ✓ Caloriearm
- ✓ Cholesterolvrij
- ✓ Glutenvrij
- ✓ Veganistisch

### TEMPEH BLOKKEN



*Leverbaar standaard:*      *Leverbaar biologisch:*

- Tempeh blok 400 gram
- Tempeh blok 250 gram
- Tempeh blok 200 gram
- Tempeh blok 400 gram
- Tempeh blok 250 gram
- Tempeh blok 200 gram

De tempeh blokken zijn een vers product met een THT van 15 dagen na uitlevering. Product is ook in te vriezen.

### TEMPEHREEPJES (UNIEK!)



*Leverbaar vers:*      *Leverbaar diepvries (IQF):*

- CE (verpakt onder beschermende atmosfeer)
- Bulk 3 KG doos
- Bulk 10 KG doos
- Bulk 10 KG krat

Gekruide kant-en-klare Tempehreepjes in diverse smaken zoals 'Hong Kong', 'Chili' en 'BBQ'. Direct te verwerken in maaltijden.

## schouten europe

Specialist in meat substitutes

Naast deze concepten zijn er ook andere mogelijkheden zoals burgers en blokjes.

Neemt u gerust vrijblijvend contact met ons op om de verschillende opties te bespreken.

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