

<p>Bio tofu z ziołami 250g</p>	 
<p>Marka</p>	 <p>Marka Polsoja jest liderem na rynku produktów na bazie surowców roślinnych bez modyfikacji, bez cholesterolu i laktozy. Nasze wyroby są bogate w białko, mają minimalną zawartość cukrów i nasyconych kwasów tłuszczowych. Wszystkie nasze produkty są odpowiednie dla wegan i wegetarian.</p>
<p>Opis produktu</p>	<p>BIO tofu z ziołami, dzięki zawartości aromatycznych ziół i przypraw, takich jak: czosnek, cząber, tymianek, majeranek, oregano, bazylia i rozmaryn, idealnie nadaje się do sałatek, past i pasztetów roślinnych, kanapek, a także do smażenia i marynowania. BIO tofu z ziołami jest odpowiednie dla osób będących na diecie bezglutenowej i bezlaktozowej, a także dla wszystkich tych, którzy cenią dobry smak i prozdrowotne właściwości produktów spożywczych. Produkt o wysokiej zawartości białka niskiej zawartości cukrów i tłuszczów nasyconych oraz o bardzo niskiej zawartości soli. Alternatywa dla osób, które nie tolerują produktów na bazie mleka krowiego. Produkt na bazie soi niemodyfikowanej genetycznie. Produkt pasteryzowany.</p> <p>Produkt posiada certyfikat BIO (spełnia normy unijne dotyczące żywności ekologicznej).</p> 
<p>Opakowanie</p>	<p>Masa netto: 250 g</p>
<p>Składniki</p>	<p>Woda, ziarno soi (35,5%), substancja wiążąca: siarczan wapnia, zioła i przyprawy 0,4% (czosnek*, cząber*, tymianek*, majeranek*, oregano*, bazylia*, rozmaryn*), sól</p> <p>* z upraw ekologicznych</p>
<p>Wartość odżywcza w 100g</p>	<p>energia 471 kJ / 113 kcal ; tłuszcz 6,4 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,0 g ; węglowodany 1,0 g w tym cukry 0,8 g ; błonnik 1,2 g ; białko 12 g ; sól 0,35 g</p>
<p>Termin przydatności do spożycia</p>	<p>31 dni</p>
<p>Dane logistyczne</p>	<p>Opakowanie zbiorcze (karton): 5 sztuk</p>
<p>Sposób przechowywania</p>	<p>Przechowywać w temperaturze 2-7°C.</p>
<p>Sposób podania</p>	<p>Tofu odsączyć z zalewy, kroić w kostkę lub plastry. Smażyć przez 3 min na średnim ogniu lub dodawać do sałatek, zapiekanek itp. Przepisy na dania z tofu znajdziesz na stronie www.polsoja.com.pl</p>