

Unsere Philosophie

Wir von der tempehmanufaktur achten besonders auf Herkunft und Qualität unserer kontrolliert biologischen Rohstoffe. Die Schonung von Ressourcen liegt uns sehr am Herzen. Unser Antrieb ist es, jeden Tag von neuem ein hervorragendes und außergewöhnliches Produkt herzustellen und dich damit zu begeistern.

Familie Schnappinger und das Tempeh-Team



Nährwertangaben pro
valori nutrizionali per / valeurs nutritives par

Energie	737 kJ
valore energetico / énergie	177 kcal
Fett grassi / graisses	7,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
di cui acidi grassi saturi / dont acides gras saturés	
Kohlenhydrate carboidrati / glucides	2,1 g
davon Zucker di cui zuccheri / dont sucres	0,9 g
Ballaststoffe fibre / fibres alimentaires	6,6 g
Eiweiß proteine / protéines	21 g
Salz sale / sel	0,04 g

(IT) Da consumare entro 3 giorni dall'apertura. Le macchie scure sono un effetto naturale della maturazione delle spore della muffa commestibile e sono completamente innocue.
(FR) Après ouverture, à consommer dans les 3 jours. Les taches foncées sont les spores naturelles dues à la maturité de la moisissure noble et elles sont entièrement inoffensives.

Unsere Sojabohnen stammen überwiegend von Landwirt:innen aus Deutschland und Österreich.

Wenn du es genauer wissen willst, schau hier:



200 g e

Hersteller / produttore / fabricant
Schnappinger GmbH
Gewerbegebiet Immenthal 4
87634 Günzach / Germany



DE-ÖKO-060
EU-Landwirtschaft

tempehmanufaktur



4 260397 821022

Fermentiertes Produkt aus Soja.
Zutaten: SOJABOHNEN* (SOJABOHNEN* 53 %, Wasser),
Starterkulturen (Rhizopus)
*aus biologischem Anbau
Kann Spuren von Lupinen und Gluten enthalten!

Recycling-Anteil der Verpackung
mind. 70 %. Bitte trennt entsorgen!
(IT) 70 % di contenuto riciclato
Raccolta differenziata. Verifica le
disposizioni del tuo comune.
(FR) Part recyclée de l'emballage
au moins 70 %. Veuillez séparer!

Soja-Tempeh Natur

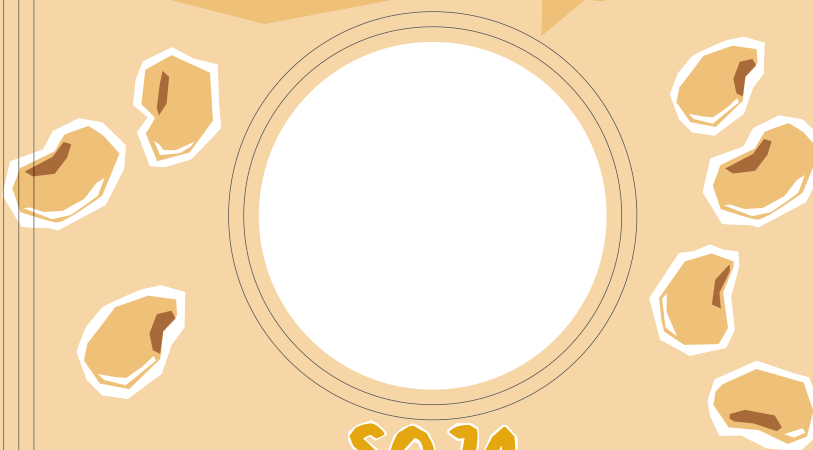
Tempeh di soia al naturale
Tempeh au soja nature

tempehmanufaktur

TEMPEH

Soja-Tempeh Natur

Tempeh di soia al naturale
Tempeh au soja nature



SOJA

traditionell fermentiert in unserem Familienbetrieb

fermentato tradizionalmente · fermentation traditionnelle



(IT) Prodotto fermentato di soia. Ingredienti: SOJA* 53 %, acqua, colture starter (rhizopus)
*di produzione biologica | Può contenere tracce di lupini e glutine!
(FR) Produit fermenté à base de soja. Ingrédients: GRAINES DE SOJA* 53 %, eau,
cultures de démarrage (rhizopus) | *issu de la production biologique | Peut contenir des traces de lupins et de gluten!

Nach dem Öffnen innerhalb
von 3 Tagen verbrauchen.
Dunkle Stellen sind die reifbedingten
natürlichen Sporen des Edelschimmel-
pilzes und vollkommen unbedenklich.

Gekühlt (max. +7°C) mindestens haltbar bis:
(IT) In frigorifero
(max. +7°C), da consumarsi
preferibilmente entro:
(FR) À conserver au frais
(+7°C max.) et à consommer
de préférence avant le:



Proof ISO 12647/7
Van Genechten Packaging



Validated for:

- ☐ CMYK + SPOTS (Lab values from VGP or customer)
- ☐ CMYK (other colors are only a non accurate preview)
- ☐ Texts & positions

4260397821022
www.tempehmanufaktur.net/visit01
1249
art09_24_1249

EMG 81.78% 0.0000 mm
CR 100.00% 0.0004 mm
L* 100.00% 0.0000 mm
a* 100.00% 0.0000 mm
b* 100.00% 0.0000 mm

Article number:

art09_24_1249

Recto version 1 . 1

279,500 mm x 203,500 mm

08:00:46

Thursday 14. November 2024

Separations: 4

Black	2831,574 mm²
Cyan	1378,753 mm²
Magenta	7735,710 mm²
Yellow	19449,167 mm²

Approval:

VGP prepress:

Customer or CS:

OUTSTANDING
PACKAGING.