

PRINTING COLORS				TECHNICAL COLORS				
	SiebertHead BRAND.DESIGN.PREPRESS	Kunde Schnappinger GmbH	1  Black	36.91%	5  Varnish Matt	89.92%	Projekt: _____ Vorauftrag: _____ VERBINDLICH FÜR TEXT & STAND Datum: _____ Unterschrift: _____ DRUCKFERTIG ☐ nach Änderung Datum: _____ Unterschrift: _____	
		Designname FS Tempeh Burger Smoky Paprika	2  Cyan	5.52%	6  Dieline	0.66%		
		Art.-/Materialnr. 1361	3  Magenta	54.44%	 Farb- und Lackfrei  nur Lackfrei			
		Kundenbestellnr. xxx	4  Yellow	66.98%				SiebertHead GmbH Hellweg 21-25 33813 Oerlinghausen
		GV Artikelnr. EP-45940-005	Datum 21-Jul-22	Stanzkontur (Box) 45940	Variante 005			
		Format offen (Trim-Box) 219.50 mm x 311.50 mm						
Bitte prüfen Sie dieses Dokument sorgfältig auf Stand und Ausführung des Druckbildes, Texte und Barcodes, druck- und lackfreie Räume sowie die Farbverteilung und Farbdefinition laut Legende auf Richtigkeit. Bitte beachten Sie, dass eine PDF-Datei nicht farbverbindlich ist. Vielen Dank.								
20221332								

Tempeh-Burger Smoky Paprika

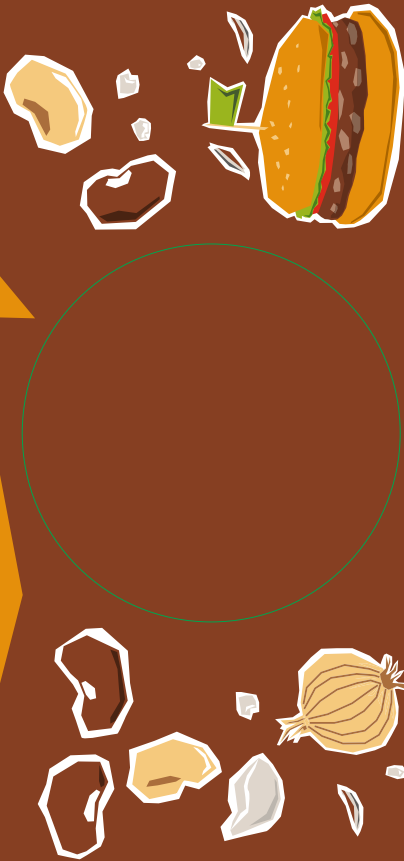
Burger di tempeh affumicato alla paprika
Burger tempeh paprika fumé

tempehmanufaktur

TEMPEH

Tempeh-Burger Smoky Paprika

Burger di tempeh affumicato alla paprika
Burger tempeh paprika fumé



SOJA-KIDNEY

proteinreich · traditionell fermentiert · vollwertig

ricco di proteine · fermentato tradizionalmente · per una nutrizione completa
riche en protéines · fermentation traditionnelle · complet



200 g e



Gekühlt (max. +7 °C) mindestens halbar 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:



Recycling-Anteil der Verpackung
mind. 70 %. Bitte getrennt entsorgen!
(IT) 70 % di contenuto riciclato.
Raccogli differenzia, verifica le
disposizioni del tuo Comune.
(FR) Part recyclee de l'emballage
au moins 70 %. Veuillez séparer



PAP

Fermentiertes Produkt aus Soja und Kidneybohnen, gewürzt.
Zutaten: SOJA- und Kidneybohnen-Mischung* 18 %, Wasser, Apfeldicksaft*,
SOJABOHNEN* 34 %, Kidneybohnen* 18 %, Wasser, Apfeldicksaft*,
Aceto Balsamico* (Rotweinessig*, konzentrierter Traubenmost*),
Gewürze*, 1,0 % (Paprika edelsüß*, Zwiebel*, Knoblauch*, Kümmel*,
Ysop*, Pfeffer*, Paprika scharf*), Paprika geräuchert* 0,5 %, Meersalz,
Starterkulturen (Rhizopus) | *aus biologischem Anbau
(DE-Öko-060) Kann Spuren von Lupinen und Gluten enthalten.

Dunkle Stellen sind die reifbedingten natürlichen Sporen
des Edelschimmelpilzes und vollkommen unbedenklich.
(IT) Le macchie scure sono un effetto naturale della maturazione delle
spore della muffa commestibile e sono completamente innocue.
(FR) Les taches foncées sont les spores naturelles dues à la maturité de la
moisissure noble et elles sont entièrement inoffensives.



visit us



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.

Tempeh ist eine traditionelle Spezialität, fermentiert mit einem Edelschimmelpilz - vegan, proteinreich und vollwertig!

Nährwertangaben pro valori nutrizionali per / valeurs nutritives par	100 g
Energie valore energetico / énergie	647 kJ 155 kcal
Fett / grassi / graisse	6,2 g
davon gesättigte Fettsäuren grassi saturi / gras saturés	1,1 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren grassi monoinsaturi / gras monoinsaturés	1,3 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren grassi polinsaturi / gras polyinsaturés	3,8 g
Kohlenhydrate carboidrati / glucides	4,9 g
davon Zucker zucchini / sucre	0,8 g
Ballaststoffe / fibre / fibres alimentaires	6,9 g
Eiweiß / proteine / protéines	16,4 g
Salz / sale / sel	1,6 g



Burger-Patty kross
anbraten und in deinem
Lieblings-Burger genießen!

(IT) Fai saltare in padella il tuo
burger finché non diventa
croccante, e gustalo secondo la
tua ricetta preferita!
(FR) Faire griller une galette/un
burger et le déguster dans
votre burger préféré!

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



Nach dem Öffnen innerhalb von 3 Tagen verbrauchen. (IT) Da consumare
entro 3 giorni dall'apertura. (FR) Après ouverture, à consommer dans les 3 jours.

tempehmanufaktur

Hersteller / produttore / fabricant

Schnappinger GmbH
Gewerbegebiet immenthal 4
87634 Günzach / Germany

Insta: @tempehmanufaktur
Web: tempehmanufaktur.net



DE-ÖKO-060
EU-/Nicht-EU-
Landwirtschaft

