

 <b>SiebertHead</b> <small>BRAND.DESIGN.PREPRESS</small>	Kunde <b>Schnappinger GmbH</b>		
	Designname <b>FS BlackBean-Tempeh Tamari200g</b>		
GV Artikelnr. <b>EP-44135-033</b>	Datum <b>04-Aug-23</b>	Art.-/Materialnr. <b>1342</b>	Kundenbestellnr. <b>- neue Sorte -</b>
Format offen (Trim-Box) <b>203.50 mm x 279.50 mm</b>	Stanzkontur (Box) <b>44135</b>	Variante <b>033</b>	

1	Black	18.44%
2	Cyan	46.25%
3	Magenta	40.36%
4	Yellow	18.54%

5	Dieline	0.81%
6	Varnish Matt	89.90%



Projekt: \_\_\_\_\_ Vorauftrag: \_\_\_\_\_

**VERBINDLICH FÜR TEXT & STAND**

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

**DRUCKFERTIG**  nach Änderung

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

# BlackBean-Tempeh Tamari

Tempeh di fagioli neri al tamari  
Tempeh haricots noirs tamari

tempehmanufaktur

# TEMPEH

## BlackBean-Tempeh Tamari

Tempeh di fagioli neri al tamari  
Tempeh haricots noirs tamari



# BLACKBEAN

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) A conserver au frais (+7 °C max.) et à consommer de préférence avant le:



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!



Tempeh würfeln oder in Scheiben schneiden, anbraten - fertig! Perfekt auf's Brot, zum Salat oder in Gemüsepfannen!

(IT) Il tempeh è tradizionalmente fermentato con una muffa commestibile. Tagliare il tempeh a dadini o a fette rosolare in padella - fritto (FR) Tempeh est fermenté de façon traditionnelle avec une moisissure noble. Couper le tempeh en dés ou en branches faire griller, c'est prêt!

Wir unterstützen regionale Anbauprojekte der schwarzen Bohne!



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



4 260397 821060



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

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

Insta: @tempehmanufaktur  
Web: tempehmanufaktur.net

