

8 NUOVI PRODOTTI 100% vegetali e biologici a base di TOFU LATTOFERMENTATO

VI PRESENTIAMO LE NOSTRE NOVITA'
DISPONIBILI DALLA META' DEL MESE DI MAGGIO:

8 nuovi prodotti freschi a base di tofu lattofermentato:

- Spalmami alle alghe – alle olive – alle erbe aromatiche – al basilico – al cumino estragone – al cipollotto
- Mayomi: maionese 100% vegetale a base di tofu lattofermentato
- Crème fraiche: panna acida 100% vegetale a base di tofu lattofermentato



LA LATTOFERMENTAZIONE O FERMENTAZIONE LATTICA

Fa intervenire dei batteri che trasformano gli zuccheri in acido lattico (esempio comune è lo yogurt).

Porta i seguenti benefici:

- miglioramento della digeribilità e della bio disponibilità dei nutrienti
- migliore conservazione degli alimenti e un arricchimento di vitamine
- protezione contro i micro organismi patogeni ed un rafforzamento delle difese immunitarie

Non essendo pastorizzati i prodotti lattofermentati mantengono attivi gli enzimi contenuti.

GLI SPALMABILI, LA CREME FRAICHE DI TOFU E LA MAIONESE 100% VEGETALE sono inoltre:

100% vegetali 100% biologici e ricchi di omega3 (0,83%)

0% colesterolo, 0% lattosio– naturalmente senza glutine

APPROFONDIMENTI E SUGGERIMENTI DI UTILIZZO:

Spalmami alle Olive, alle Alghe, Al Basilico, Alle Erbe Aromatiche, Cumino Estragone, Cipollotto

utilizzabili come un comune formaggio spalmabile

ottimi sia freddi per panini, tartine e insalate, sia in preparazioni calde come crema per pasta, insalate tiepide, base per salse.



- **MAYOMI:** Maionese fresca 100% vegetale a base di tofu lattofermentato:

a differenza della comune maionese vegetale Mayomi è:

a base di tofu lattofermentato e non è quindi un semplice condimento grasso ma un alimento "attivo" grazie agli enzimi

senza colesterolo e con una percentuale di grassi inferiore anche alla maionese light presente nel mercato

Valori medi su 100 gr:

- **MAYOMI** 183kcal e 17,9 gr di grassi
- comune maionese light da 330 kcal e 35 gr di grassi
a quasi 500 kcal e 50 gr di grassi
- maionese tradizionale circa 750 calorie e 65 gr di grassi
e contiene colesterolo
- maionese bio a base di soia circa 550 kcal e 60 gr di grassi
...e Mayomi è...buona come una maionese tradizionale!

Crème Fraiche

a base di Tofu Lattofermentato:

- versatile per tutte le preparazioni di cucina che richiedono l'utilizzo di panna o condimenti cremosi.
- ottima come base per salse, addensante per vellutate.
- Può accompagnare piatti dolci, salati, caldi o freddi, e il suo sapore è molto delicato, leggermente sapido.

E' ottima anche per fare dolci come il cheesecake, semifreddi e creme. Provate a sostituire margarine, burro e panna con questo prodotto!

Anche la CREME FRAICHE di tofu lattofermentato è un un alimento "attivo" grazie agli enzimi,

senza colesterolo, senza lattosio e con calorie e grassi inferiori alla panna tradizionale e alla panna acida tradizionale.

