



... fuerte en Tofu

Libre de tecnología transgénica desde el cultivo hasta el producto



cultiva soja en  
Alemania.  
Otros proyectos  
en Francia  
y Hungría.



Calidad biológica  
puramente  
vegetal.



Nuestro  
Tofu demeter  
lo fabricamos  
de soja propia  
de cultivo  
biodinámico.

Desde hace más de 2000 años se elabora Tofu de la proteína de soja. Tradicionalmente se combina Tofu muy a menudo con cereales. Así se crea una calidad de proteína ligeramente digestiva, donde se complementan de una forma ideal todos los aminoácidos esenciales.



Taifun · Bebelstraße 8 · 79108 Freiburg

Tel. 0049-761-15 210-0 · [www.taifun-tofu.com](http://www.taifun-tofu.com) · E-Mail: [taifun@taifun-tofu.com](mailto:taifun@taifun-tofu.com)

### Tofu-Sedoso

Tradicional japonés. Suave, cremoso, consistencia fina, idóneo para batir. 400 g



### demeter-Tofu

¡El primer Tofu natural con aval demeter! Elaboración tradicional. Consistencia sólida. 300 g



### Tofu ahumado demeter

Con hierbas exquisitas y semillas de girasol. 250g



### Tofu ahumado "Almendra-Sésamo"

Tofu sutilmente ahumado con almendras tostadas y sésamo. Idóneo para consumir frío o sofrito. 200g



## Tofu sedoso, natural y ahumado

### Terrina "Graffiti"

Un producto único de alta calidad. Se puede gozar en frío o sofrito. Con pimienta, zanahorias y algas marinas. 200 g



### Terrina "Barroco"

Ideal para consumir frío. Excelente para acompañar antipasti, pan y vino. Con nueces, brécol y tofu ahumado. 200 g



### Terrina "India"

¡Rica tanto fría como sofrita! Con arroz Basmati auténtico, curry, piña y brécol. 200 g



## Terrinas

### "Hierba Aromática"

Salchicha vegetal para asar o freír. Sabrosa con un toque de pesto. 250g



### Tofu-"Turingense"

La primera salchicha de Tofu con aval demeter, perfeccionada con mejorana y cebollas. 300 g



### "Mini-Vienense"

Nuestra salchicha "Vienense" muy popular en el formato "mini". La aman los niños, ideal para las fiestas. 160g



### "Sombreros"

Salchicha vegetal para asar o freír fuertemente condimentada y picante. 250 g



### Tofu-"Vienense"

Simplemente calentar 3-4 minutos en agua. Excelente también en sopas y potajes o frío. 300 g



## Salchichas



### Freiburguesa "Espelta"

Tofu y espelta en una combinación sana y sabrosa. Simplemente sofreír y servir con ensalada, pasta o patatas. 200g



### Freiburguesa "Espelta verde y Avellana"

Bien condimentada con espelta verde crujiente, trozos de avellanas y hierbas mediterráneas. 200g



### Freiburguesa de Tofu y Arroz "Curry-Piña"

Servida fría o sofrida destaca por su suavidad y ligereza. Tofu con arroz es especialmente digestivo. Por renuncia a los cereales con gluten, está prácticamente libre de ésta sustancia. 200g



### Freiburguesa de Tofu y Arroz "Maíz-Pimiento"

Servida fría o sofrida destaca por su suavidad y ligereza. Tofu con arroz es especialmente digestivo. Por renuncia a los cereales con gluten, está prácticamente libre de ésta sustancia. 200g

## Freiburguesas