



**Das Geheimnis des Lords:
Soja mit Textur, Biss, Mundgefühl
und Geschmack wie Fleisch**

Ihr sucht nachhaltige und gesunde Lebensmittel?



ENJOY VEGAN MEAT
BY LORD OF TOFU

Yes, we really can:

Wir produzieren veganes Fleisch mit Struktur & Geschmack wie Fleisch nur aus einer Zutat: Bio-Sojabohnen aus Österreich

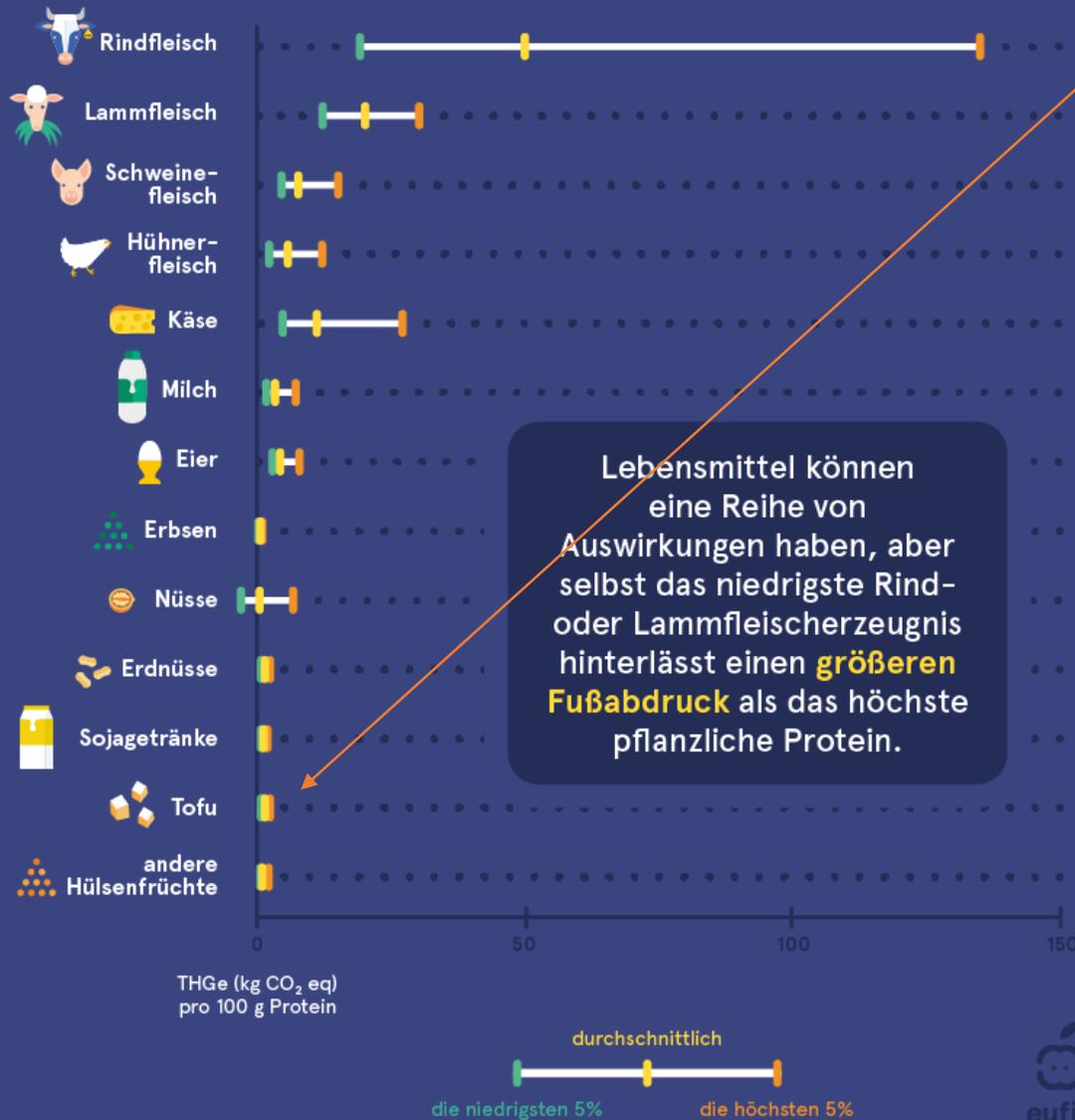




und nur **BIO** ist **VEGAN**,
da die Insekten & Feldvögel
in der Bio-Landwirtschaft
überleben dürfen ❤️



Treibhausgasemissionen proteinreicher Lebensmittel



**Der Lord empfiehlt:
Tofu /Sojafleisch**
um Euren Fußabdruck zu
reduzieren
und dabei die Vorteile für
Eure Gesundheit und für die
Erde zu genießen!

Abbildung 1. Treibhausgasemissionen (THGE) proteinreicher Lebensmittel.⁶ Die niedrigsten 5% beschreiben, dass 5% der Produktionssysteme für diese bestimmten Lebensmittel die angegebene Menge oder weniger ausstoßen. Die höchsten 5% bedeuten, dass die obersten 5% der Produktionssysteme für diese bestimmten Lebensmittel die angegebene Menge oder mehr ausstoßen.

Quelle:

<https://www.eufic.org/de/gesund-leben/artikel/was-ist-eine-pflanzenbasierte-ernaehrung-und-hat-sie-vorteile/>



Wir sind bereit für die pflanzenbasierte Zukunft !

Das ist Sojafleisch, fertig für Deine
Gewürze! Koch es so,
wie Du Dein Fleisch kochen würdest.

plant based future

Zubereitung

- **Bolognese:** feines Sojafleisch in Tomatensauce geben und 10 Minuten köcheln
- **Lasagne:** das feine Sojafleisch **anstatt Hackfleisch** zwischen die Nudelblätter geben, in der Sauce köcheln
- **Burger:** mit feinem Sojafleisch: siehe unsere Koch-Videos https://www.instagram.com/lordoftofu_de/
- **Gulasch:** das grobe Sojafleisch in Stücke schneiden und in der Gulasch-Sauce mitkochen
- **Braten:** große Soja-Fleischstücke in einer Bratensoße mitkochen
- Danach ist das Sojafleisch auch **zum Grillen** geeignet





HORECA Gastronomie

Lord of Tofu beliefert die Lebensmittel-
Industrie und bietet Großverpackungen
für Hotels, Restaurants & Catering an!

Für Koch-Ideen:

Besucht uns auf

Instagram oder Facebook:

https://www.instagram.com/lordoftofu_de/?hl=de

<https://www.facebook.com/LordOfTofuTofurei>



Vegane Alternativen für

- Fleisch
- Fisch
- Käse

made by Lord of Tofu

Lord of Tofu Qualitätsgarantie

- Bio-Sojabohnen aus Österreich
- Herstellung des Sojafleisches in 79541 Lörrach, Deutschland.
- Vegan /plant based
- Glutenfrei
- Nussfrei
- Ohne Methylcellulose (= Tapetenkleister)
- Ohne Palmfett und ohne andere Öle
- Ohne Aromastoffe, Ohne Zusatzstoffe, Ohne Konservierungsmittel
- aus kontrolliert biologischem Anbau und somit auch Ohne Gentechnik!



DE-ÖKO-006



Fragen zur Bestellung,
Lieferbedingungen oder Preisen?
Wir antworten gerne!



Lord of Tofu
Dörte & Freddy Ulrich
Schopfheimer Str. 25
79541 Lörrach
Germany

Tel.: +49-7621-16 33 414
Fax: +49-7621-16 33 415
E-Mail: info@lord-of-tofu.de
www.lord-of-tofu.de