



Le tempeh est un ingrédient polyvalent qui se cuisine de différentes façons : en lamelles, en cubes ou émietté, intégrez-le à vos marinades, ragoûts, salades et même dans vos pâtes !

# NOUVEAUTÉ

## TEMPEH BIO & LOCAL

Né d'une rencontre fortuite entre des graines de soja et un petit champignon nommé rhizopus, le tempeh est un produit peu transformé. Il faut juste un peu de temps pour que la magie de la fermentation opère, afin d'obtenir ce bloc aux multiples bienfaits et saveurs.



Adam  
transformateur (75)



**Tempeh à l'italienne tomate basilic**

colis 6 x 170gr

**Tempeh asiatique gingembre**

colis 6 x 170gr

**Tempeh BBQ paprika**

colis 6 x 170gr

**Tempeh nature**

colis 6 x 200gr

DLC 3 mois  
(produit pasteurisé)

**Forte concentration  
en protéines, probiotiques  
& vitamines**

**Découvrez-les !**