

noble bean TEMPEH



Nouveau! PRÊT-À-CUISINER Tempeh

MEILLEUR QUE LE TOFU

Le Tempeh Noble Bean est produit à Montréal à partir de fèves de soja biologiques cultivées localement et fermentées à la perfection. Il en résulte un produit savoureux, sans gluten, et riche en protéines végétales uniques. Une alternative parfaite à la viande !

FIÈREMENT CANADIEN



19%
DE PROTÉINES

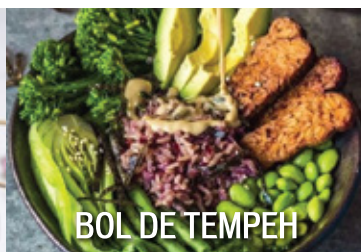
- Une saveur de noisette et une texture ferme approuvées par les chefs
- Facile à préparer : à la vapeur, au four, sauté ou frit
- Jusqu'à 100 portions dans une caisse, prix de revient à moins de 80 centimes par assiette
- Remplace la viande dans tout type de recette
- Idéal pour les restaurants et cafés



BURGER DE TEMPEH



BROCHETTE DE TEMPEH



BOL DE TEMPEH



CURRY DE TEMPEH



VALEUR NUTRITIVE

PAR 100g

Calories	Lipides (g)	Lipides saturés (g)	Lipides Trans (g)	Cholestérol (mg)	Sodium (mg)	Potassium (mg)	Glucides (g)	Fibres (g)	Sucres (g)	Protéines (g)	Vitamine A (% VQ)	Vitamine C (% VQ)	Calcium (% VQ)	Fer (% VQ)	Phosphore (% VQ)	Magnésium (% VQ)	Zinc (% VQ)
200	10	3	0	0	30	410	10	9	0	19	0	2	25	50	25	30	15



Ingrédients : Soja biologique, Culture de rhizopus

SPÉCIFICITÉS

UPC (caisse)	Poids de l'unité	Taille de l'unité(cm)	Nombre d'unités par caisse	Taille de la caisse (cm)	Poids de la caisse (kg)	Stockage	Code JG RIVE SUD 0067
NOBLE BEAN TEMPEH FORMAT RESTAURATION							
10818355000012	340g	15x14x2.5	20	33x28x14	6.8	1 an surgelé	

Téléchargez ici notre guide de cuisine et nos recettes : http://noblebean.com/NB_cooking_guide.pdf

Pour une demande d'échantillons contactez : emmanuelle@noblebean.com

noblebean.com