

טמפה

בייצור מקומי

מה זה טמפה?

מאכל שמקורו באינדונזיה, שבו פולי סויה (או קטניות אחרות) עוברים תהליך של התססה ומשמשים מצע גידול לפטריה. התוצר הסופי הוא מעין בלוק דחוס של פולים ותפטיר הפטריה, שאותו נוח לחתוך ולבשל במגוון צורות.

אנחנו מייצרים טמפה קלאסי מפולי סויה אורגניים מותססים, וגם גירסה מקומית מאפונה מותססת עם עדשים שחורות מונבטות.

למה זה טוב?

טמפה הוא תוספת מזינה מאוד לתפריט! הוא עשוי מקטניות שלמות ולא מעובדות, ובזכות ההתססה קל יותר לעכל ולספוג את הערכים התזונתיים הרבים שבטמפה. הטמפה הוא מקור מצוין לחלבונים, סיבים, הרבה מינרלים וויטמינים (כולל מקבוצת B). הוא פרוביוטי, ללא גלוטן וללא כולסטרול.

מה עושים עם טמפה?

לטמפה יש טעם מעט אגוזי, ומרקם יחסית "בשרי". הוא מצוין בספיגת טעמים ומשתלב במגוון רחב של מנות. ניתן לאדות, להקפיץ, לבשל ולאפות, אפשר לחתוך לפרוסות או קוביות וגם לגרר. נהדר כתוספת לתבשילים, מוקפצים, סלטים, סנדויצ'ים, ועוד ועוד...



לשאלות והזמנות :

ליאורה - 0542-424469