

Fermented Tofu FETO natural
Tofu Fermentado TOFÉ Natural

Tofu made with vegan fermentation cultures

Tofu feito com culturas de fermentação veganas

Ingredients: Soybeans* 62 %, Water, Sea Salt, Beet Sugar*, Fermentation Cultures, Coagulating Agents: Magnesium Chloride, Calcium Sulphate.

Ingredientes: Feijão de soja* 62 %, água, sal marinho, açúcar de beterraba*, culturas de fermentação, coagulantes: cloreto de magnésio, sulfato de cálcio.

*organically grown ingredients

*de agricultura biológica controlada

May contain traces of gluten, almonds, celery, sesame seeds and wheat

Pode conter vestígios de glúten, amêndoas, aipo, sésamo e trigo.

Nutritional values per 100 g:

Declaração nutricional por 100 g:

Energy / Energia.....	611 kJ (146 kcal)
Fat / Lípidos.....	8.1 g
of which saturates / dos quais saturados.....	1.3 g
Carbohydrate / Hidratos de carbono	2.0 g
of which sugars / dos quais açúcares	< 0.5 g
Protein / Proteínas.....	16 g
Salt / Sal	1.4 g

Store chilled at 2-7 °C. Best before:

Conservar entre 2-7 °C. Consumir de preferência antes de:

UK Importer: Windmill Organics LTD,
6A Lower Teddington Rd, KT1 4ER

01/26



e 200g

Taifun-Tofu GmbH · Bebelstr. 8 · 79108 Freiburg · Germany