



Yipin tofu silkemyk ØKO 400 g

Økologisk silketofu med myk konsistens og naturlig smak.

Familien Lu brakte tofu til Sverige i 1998. Da lagde de sin første svenske tofu, noe som var starten på Yipins reise. Oppskriften som det hele startet med var deres egen oldemors. Familien Lu bodde i Kina før de flyttet til Sverige. Der bodde flere generasjoner under samme tak og spiste alltid middag sammen. Tofu var et fast innslag på middagsbordet, og da familien flyttet til Sverige tok de med oldemors oppskrifter og håndverk. Ettersom det var lite tofu å oppdrive i Sverige startet de sin egen produksjon, på sitt eget kjøkken, med sin unike familieoppskrift kombinert med en stor dose lidenskap. Venner og naboer begynte å spre ordet om "svensk tofu". Etter hvert bygde familien sin egen lille tofufabrikk i Vallentuna utenfor Stockholm. Der lager de svensk tofu den dag i dag, på samme måte som deres oldemor gjorde i Kina. Familien Lu ønsker deg velkommen til å oppdage svensk tofu, med smaker inspirert av både det asiatiske og nordiske kjøkken.

Skjær tofuen i terninger og server i en tradisjonell misosuppe eller gryterett, eller i asiatiske forretter som Hiyayakko og Agedashi tofu. Den kan også blandes og brukes som en kremet base i alt fra dressinger og kalde sauser til desserter og boba-te. Selv om tofu har en myk tekstur, kan den også stekes skånsomt, bakes, stekes eller paneres sprø.

Yipin silketofu har en myk, glatt tekstur og er naturlig på smak.

Produktnummer	800600
EPD-nummer	6470942
Antall i kartong	10



* 6 4 7 0 9 4 2 *