



## Yipin tofu soya & ingefær 230 g

### Ekstra fast tofu med soya og ingefær.

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.

<b>Produktnummer</b>	800602
<b>EPD-nummer</b>	6472690
<b>Antall i kartong</b>	8



Stek og nyt! Så enkelt er det. Yipin har marinert tofu for deg, med de beste smakene fra Asia. En fylldig soyasaus med ingefær og hvitløk. Denne tofuen er ekstra fast i konsistensen for å gjøre den veldig enkel og smakfull å steke, bake, grille eller spise kald. Tofu soya & ingefær er spesielt godt i asiatiske retter. Stek den marinerte tofuen sammen med grønnsaker, kok nudler og nyt en rask wok. Eller skjær den i terninger og spis den kald i en salat eller wrap.

Tofu med ekstra fast tekstur og med smak av ingefær og hvitløk.