

La gamma Provamel

La gamma Provamel comprende anche deliziose e sane bevande e dessert a base di soia, yofu e condimenti.

Scopri tutti i nostri prodotti sul sito www.provamel.com o chiedi informazioni al tuo negozio di alimenti biologici!



Provamel
Love your future

Dir. resp.: J. Cornet - Alpro NV - Belgio. 1116

Provamel Bio Tofu Naturale



NUOVO!



Provamel Bio Tofu Naturale 250g

Provamel Bio Tofu

Provamel è un marchio che comprende una vasta gamma di alimenti a base di soia in grado di soddisfare sia il consumatore più esigente di prodotti sani e naturali, sia chi è alla ricerca di nuove alternative vegetali.



Il tofu Provamel, prodotto partendo dai fagioli di soia da agricoltura biologica, è un ingrediente di facile preparazione, ricco di proteine vegetali di alta qualità e di calcio. Il tofu può essere abbinato a una grande varietà di ingredienti,

assumendo il sapore delle erbe e delle salse utilizzate nella ricetta, prestandosi così a numerosi impieghi in una cucina moderna, attenta alla salute.

Sviluppo sostenibile

Il rispetto delle risorse naturali del nostro pianeta è sempre stato un valore fondamentale per Provamel, molto apprezzato dai consumatori più attenti all'ambiente e alla salute.

Il tofu è in linea con questo valore, infatti richiede in media...

- 10 volte meno terra
- 100 volte meno acqua
- 11 volte meno energia fossile

...rispetto alla produzione di proteine animali.



Omelette piccante al tofu

(Per 4 persone)

Ingredienti:

1 confezione di Provamel Bio Tofu Naturale (250g),
½ peperone verde, ½ peperone rosso,
4 uova,
2 cucchiari di erba cipollina (tritata finemente),
1 cucchiario di prezzemolo (tritato finemente),
2 cucchiari di sale,
1 pizzico di pepe di Caienna,
15g Provamel Bio Soya Spalma e Cucina per cucinare e da spalmare.

Preparazione:

Far scolare il Provamel Bio Tofu Naturale e sbriciolarlo con una forchetta. Pulire i due mezzi peperoni e tagliarli a pezzetti. Battere le uova e aggiungere l'erba cipollina, il prezzemolo, sale e pepe. Riscaldare la crema Provamel Bio Soya in una padella antiaderente e friggere i peperoni a pezzetti per circa 4 minuti. Quindi aggiungere il Provamel Bio Tofu Naturale. Dopo 1 minuto aggiungere le uova battute mescolandole al Provamel Bio Tofu Naturale e friggere l'omelette a fuoco lento per circa 8 minuti, finché il lato inferiore è dorato e quello superiore si è asciugato.