



### Aus Freude am Genuss

Für unsere **Tempeh-Spezialitäten** gilt das **abeentoo-Reinheitsgebot**: Wir verwenden nur, was wirklich hineingehört – **Bohnen, Wasser, Gewürze, Salz und den Tempeh-Edelschimmelpilz**. Wie viele traditionelle Lebensmittel Europas – etwa Käse, Joghurt, Brot oder Bier – wird auch Tempeh durch Fermentation hergestellt. Diese natürliche Herstellungsweise kommt ohne künstliche Zusätze aus und steht daher für echtes Handwerk und unverfälschten Geschmack.

Unser Ziel ist es, mit **abeentoo Tempeh** einen **nachhaltigen Beitrag zu einer ressourcenschonenden Ernährung** zu leisten. Dafür entwickeln wir unsere Rezepturen und Herstellungsverfahren stetig weiter – immer mit Priorität auf Geschmack und Qualität.

Wir möchten Menschen inspirieren, **mehr pflanzliche Lebensmittel** in ihren Alltag zu integrieren. Dafür liefert **abeentoo Tempeh** hochwertige Nährstoffe und hervorragende Genusserlebnisse – eine echte Alternative zu tierischen Produkten.

Die Idee passt perfekt zum Konzept der **Planetary Health Diet** – einer Ernährungsweise, die unsere Gesundheit und die des Planeten schützt. Mehr Infos auf **www.abeentoo.bio**.



## UNSER PARTNERSCHAFTLICHER UMGANG

### mit Mitarbeitern und Kunden

- Zwischen Mitarbeitenden und Unternehmensleitung herrscht ein partnerschaftlicher Umgang – offen, ehrlich und auf Augenhöhe.
- Eine offene Kommunikation ist auch die Basis für eine langfristige und erfolgreiche Zusammenarbeit mit Kunden und Lieferanten. Gemeinsam entwickeln wir uns weiter.



Leckere Rezepte findest du auf [www.abeentoo.bio](http://www.abeentoo.bio) und auf Instagram. Follow us!



Bio-Kontrollstelle  
DE-Öko-003

## abeentoo

Kirchstraße 13  
77963 Schwanau-Ottenheim  
Tel. 07824 47199  
[www.abeentoo.bio](http://www.abeentoo.bio)



@ABEENTOO

# abeentoo



# BIO-TEMPEH

## Spezialitäten



### Lecker – Zukunft – Genießen





# abeentoo

## BIO-TEMPEH-SPEZIALITÄTEN

### Für eine nachhaltige Ernährung

Unsere Expertise liegt in der Herstellung von Lebensmitteln auf Basis der traditionellen indonesischen Tempeh-Herstellung. Dabei werden die Bohnen in einem natürlichen Reifeprozess mit einem Edelschimmelpilz fermentiert – ähnlich wie bei der Käse- reifung. Das feine Pilzgeflecht verbindet die Bohnen zu einem festen Stück, das sich anschließend in Scheiben, Würfel oder Stäbchen schneiden lässt.

Durch die Fermentation wird das Eiweiß besonders gut verdaulich und erhält einen mild-nussigen Geschmack. Tempeh lässt sich einfach zubereiten – gebraten, gebacken oder gekocht – und passt in jede Küche. Probier's aus und entdecke, wie vielseitig pflanzlicher Genuss sein kann!

Mit unserer Arbeit möchten wir aktiv zur **Ernährungswende** beitragen. Dafür setzen wir auf klare Prinzipien:

- Herstellung **leckerer, pflanzlicher Lebensmittel** auf Basis hochwertiger Hülsenfrüchte
- Verwendung **regionaler Rohwaren** aus **zertifiziert biologischem Anbau**
- **Keine Gentechnik**, keine künstlichen Zusätze
- **100 % vegan** – für Genuss, der Mensch, Tier und Umwelt guttut



## LECKER

### für Genuss und Lebensfreude

- **Milder, natürlicher Geschmack**  
Durch unsere traditionelle und zugleich innovative Herstellung entstehen fein abgestimmte Tempeh-Spezialitäten.
- **Pfannenfertig gewürzt – einfach genießen**  
Schnell zubereitet und vielseitig kombinierbar.
- **Tempeh Natur**  
Traditioneller Tempeh für alle kreativen Köchinnen und Köche.

## NACHHALTIG

### vom Acker bis zum Teller



- Verwendung von **regional angebauten Bohnen** von Landwirten **aus Süddeutschland und dem benachbarten Elsass**.
- Ausschließlicher Einsatz von mindestens nach EU-Bio-Standard zertifizierten Bohnen.



## TRADITIONELLE HERSTELLUNG

### und Innovation

- Zweistufen-Fermentierung für einen milden Geschmack und hervorragende Bekömmlichkeit.
- Schonende Enthäutung der Bohnen für den weitgehenden Erhalt der Keimwurzel im fertigen Tempeh.
- Zugabe von Gewürzen während der Reifung führen zu einem intensiven Aroma und Geschmackserlebnis.

## GESUNDES

### und sicheres Lebensmittel

- Tempeh liefert mit ca. 17% so viel Protein wie tierische Lebensmittel – hohe Bioverfügbarkeit von Eisen, Kalzium und Magnesium durch den Abbau der Phytinsäure.
- Rohwarenbezug von zertifizierten Landwirtinnen und Landwirten.
- Von zertifiziertem Labor geprüfte, GMO freie Starterkulturen. Mikrobiologische Untersuchung der Tempeh Spezialitäten durch ein akkreditiertes Labor.

