Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

26.04. 2022

Neuheit! Tofuartiges Bio-Produkt aus Hanfsamen.

Von martin.kaeppel...



Bild Rechte
ABAC R&D AG

*Wie*tofu ist kein Tofu, aber eine bestechend gute Alternative

(Schlieren)(PPS) *Die Nachfrage nach einem hochwertigen Fleischersatz nimmt zu. Da kommt Zellavie® Bio-Wie*tofu*, eine Alternative zu herkömmlichem Tofu, wie gerufen. Wie*tofu *sieht genauso aus wie Soja-Tofu und hat eine ähnliche Konsistenz, aber die Nährwerte und der Geschmack sind um einiges hochwertiger. Wie*tofu *besteht aus Bio-Hanfsamen und Wasser und überzeugt bewusste Feinschmecker durch das milde, nussige Aroma.*

Wie*tofu* wurde von der Firma ABAC R&D entwickelt und ist ein Naturprodukt mit echtem Mehrwert. Das Besondere daran ist seine Basis aus Bio-Hanfsamen sowie das einzigartige und schonende Herstellungsverfahren, wodurch die Nährstoffe besser vom Körper aufgenommen werden können. Der moderne Fleischersatz basiert auf Bio-Hanfsamen und Wasser, wird ohne Abfall hergestellt und enthält weder

Konservierungsmittel noch künstliche Zusätze. *Wie*tofu lässt sich mit einem Schuss Fantasie und beliebigen Gewürzen einfach zubereiten. Er kann wie Tofu gegessen werden, kalt, gekocht oder gebraten.

Die Basis von Wietofu ist Jahrtausende alt

Es scheint, als besinnen sich die Menschen wieder vermehrt auf Rohstoffe, die zum Teil in Vergessenheit geraten sind. Dazu gehört auch der Hanf, der bei weitem nicht nur die allseits bekannten Cannabinoide wie THC enthält. Seit Tausenden von Jahren nutzen die Menschen die Fasern der Hanfpflanze, beispielsweise zur Herstellung von Seilen, Papier oder Kleidung. Ein besonders wertvoller Bestandteil der Hanfpflanze sind ihre Samen, woraus vor allem Öl für Lebensmittel und Kosmetikprodukte gewonnen wird. Das Wissen um diese hochwertigen Inhaltsstoffe hat sich die ABAC R&D zunutze gemacht und den *Wie*tofu entwickelt.

Unscheinbare Samen mit gewaltigem Nährstoffgehalt

Die positiven Eigenschaften von Hanfsamen als schmackhafte und gesunde Nahrungsgrundlage sind erst in den letzten Jahren bekannt geworden. Die kleinen Samen enthalten ein Öl, das zu über 90% aus ungesättigten Fettsäuren besteht. Darin kommen vor allem Omega-6- und Omega-3-Fettsäuren vor, nahe am idealen Verhältnis. Auch der hohe Proteinanteil mit allen acht essenziellen Aminosäuren, die reichlich vorhandenen B-Vitamine und Mineralstoffe, wie Magnesium, Mangan, Kalium, Eisen, Kupfer und Zink, machen Hanfsamen zu einer wahren Vitamin- und Mineralstoffbombe – übrigens frei von berauschenden Stoffen wie THC oder anderen Cannabinoide. Das ist allerdings noch nicht alles.

Hergestellt durch ein patentiertes wissenschaftlich Verfahren

*Wie*tofu wird durch ein schonendes, weltweit einzigartiges Verfahren hergestellt, einer Technologie, entwickelt und perfektioniert von Schweizer Wissenschaftlern. Dieses gewährleistet nicht nur eine längere Haltbarkeit des Produktes, sondern

bewahrt auch alle wertvollen Inhaltsstoffe der Hanfsamen. Durch die verbesserte Stabilität kann auf Konservierungsmittel verzichtet werden.

*Wie*tofu lässt sich über Wochen im Kühlschrank lagern, ohne Qualitäts- und Geschmacksverlust. Dank der idealen Kombination von viel Protein und hochwertigem Öl bieten sich Hanfsamen wunderbar für einen 100% veganen Tofu- oder Fleischersatz an. *Wie*tofu ist nicht nur gesünder als herkömmlicher, geschmacksneutraler Tofu, sondern schmeckt durch sein nussiges Aroma auch besser.

Wietofu hat einiges zu bieten:

- Besteht aus Hanfsamen und Wasser
- Tofuähnliche Struktur
- Wertvolle Inhaltsstoffe, vegan und glutenfrei
- Reich an Protein, Omega-3- und -6-Fettsäuren
- Ohne Konservierungsmittel oder Zusatzstoffe
- Milder, nussiger Geschmack
- Abfallfreie Herstellung
- Bio-zertifiziert

Über die Organisation:

Zellavie und ABAC R&D stehen gesunde Produkte und für nachhaltige Technologien

Ende 2018 wurde die Marke «Zellavie» mit dazugehörendem Online-Shop von ABAC R&D AG ins Leben gerufen, um die vielfältige Welt der Lebensmittelforschung und Produkteentwicklung aus dem B2B Bereich direkt den Konsumenten verfügbar zu machen.

Forschung und Entwicklung der 2002 gegründeten ABAC R&D AG sind darauf ausgerichtet, die reichen Schätze der Natur für die Gesundheit von Mensch und Tier verfügbar zu machen. Die schonenden Herstellungsverfahren ermöglichen, dass die bioaktiven und natürlichen Inhaltsstoffe der Produkte erhalten bleiben. Dazu schöpft die ABAC R&D aus traditionellem Wissen, den Erkenntnissen der modernen Biowissenschaften sowie aus der Zusammenarbeit mit renommierten Wissenschaftlern in der Schweiz und Europa.

Pressekontakt:

Zellavie®, ABAC R&D AG
Wagistrasse 23
8952 Schlieren

Martin Käppeli
Telefon-Nr.: +41438885050
E-Mail: team @ zellavie.ch
www.zellavie.ch

Kategorie
Trends & Lifestyle & Mode

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/neuheit-tofuartiges-bio-produkt-aus-hanfsamen*