

# Unser Partner in der Region Südbaden

Bio-Tofurei seit 1995

## Lord of Tofu

Seit 1995 entwickeln wir bei Lord of Tofu, im südbadischen Lörrach innovative vegane Lebensmittel. Ob Fleischalternativen, Soja-Käse, Vegan-Ei oder vegane Meeresküche – die Vielfalt begeistert unsere Kunden und setzt Qualitätsstandards!



Freddy Ulrich großen Wert auf geschmackvolle, gut gewürzte vegane Produkte mit Biss! Und zwar frei von Aromastoffen oder Geschmacksverstärkern. Alle Lord-of-Tofu-Produkte sind zudem glutenfrei und die meisten ohne Palmfett.

Für die Sojabohne als pflanzliche Basis haben wir uns wegen ihrer vielen Vorteile entschieden: zu recht auch „Fleisch des Feldes“ genannt, da sie (wie Fleisch) alle essentiellen Aminosäuren enthält, lässt sie sich wunderbar zu veganen Lieblingsprodukten verarbeiten. Aus Überzeugung produzieren wir nur in Bio-Qualität und

### vegane Ernährung und Klimaschutz

\* Die Umweltorganisation WWF geht in ihrer Studie „Klimawandel auf dem Teller“ davon aus, dass nahezu 70 % der direkten Treibhausgasemissionen die mit unserer Ernährung zusammen hängen, auf tierische Produkte zurückzuführen sind. Eine vegane Ernährung entspricht damit rund 230 Milliarden eingesparter PKW-Kilometer.)

Quelle: [www.klimafonds.de/vegan-ein-trend-als-klimaschuetzer](http://www.klimafonds.de/vegan-ein-trend-als-klimaschuetzer)

verarbeiten Sojabohnen aus Deutschland und Österreich. Weltweit einzigartig bei der Herstellung unseres Tofus ist der Einsatz des fermentierten Tee-Getränkes Kombucha als Bio-Gerinnungsmittel.

Tofu wird ähnlich wie Käse mit Hilfe eines Ferments erzeugt, welches das Sojaweiß zum Ausflocken bringt. Die Verwendung von Kombucha ergibt dabei einen ernährungsphysiologisch sehr empfehlenswerten Tofu mit wunderbar nussigem Geschmack.

Eine weitere Innovation stellt unser „Soja Frischfilet nach Lachsart“ dar: ein Produkt aus besten Bio-Rohstoffen. Der Atlantische Lachs ist Fisch des Jahres 2019, da er in Deutschland vom Aussterben bedroht ist. Zeit also mal unseren veganen Lachs-Ersatz oder vielmehr die köstliche Alternative zu Lachs zu probieren!

Gerne möchten wir uns an dieser Stelle bei „unseren“ Bio-Bauern bedanken, die wie wir aus ehrlicher Überzeugung tagtäglich für eine nachhaltige Landwirtschaft Mehrarbeit in Kauf nehmen und zudem ein Augenmerk auf unsere hohen Qualitätsansprüche für die Lebensmittelproduktion haben.



preisgekrönt:  
das Soja-  
Gulasch

**BESTES  
BIO**  
2019  
Kundenbefragung  
von 100 Bio-Kunden  
**SEHR GUT**  
Tofu  
[bestes-bio.  
schrotundkorn.de](http://bestes-bio.schrotundkorn.de)



Es werden ausschließlich regionale  
Bioland-Sojabohnen verarbeitet

### Kontakt

Lord of Tofu, Dörte und Freddy Ulrich GbR  
Schopfheimer Straße 25, 79541 Lörrach  
Telefon: 07621 16334-14, Fax: 07621 16334-15  
[info@lord-of-tofu.de](mailto:info@lord-of-tofu.de), [www.lord-of-tofu.de](http://www.lord-of-tofu.de)