



Des produits innovants, sains & savoureux, 100% végétal & Bio

Une gamme de produits gourmands au potentiel gastronomique infini !





Sojami à Tartiner

Une délicieuse pâte à tartiner au soja lactofermenté (Bio et local). À déguster comme un fromage à tout moment de la journée ! Riche en protéines et en ferments probiotiques.

6 SAVEURS : Ail & Fines Herbes, Basilic, Ciboulette Échalote, Cumin, Noix, Poivre 5 Baies.

Poids net : 400g (DLC 45j) / 1kg (DLC 15J)





Tofu Lactofermenté

Un tofu bio goûteux, qui offre une texture très proche de celle de la fêta. On peut l'utiliser comme un fromage, en salades, poêlé, mélangé avec des pâtes, en fond de tarte ou de quiche, ou simplement dans les sandwiches.

**5 SAVEURS : Nature, Pesto,
Mariné au Tamari,
Ail des Ours, Olives.**

Poids net : 1kg
(DLC 60j)





Sauces Lactofermentées

Des sauces végétales lactofermentées pour vos utilisations culinaires quotidiennes, riches en protéines de haute qualité et en ferments probiotiques.

*Sojami Cuisine, une vraie alternative à une crème fraîche épaisse traditionnelle.
Mayomi, une sauce façon mayonnaise surprenante tant elle est proche de l'original.*

2 SAVEURS : Sojami Cuisine & Mayomi.

Poids net :

Cuisine : 400g (DLC 45j) / 1kg - 10kg (DLC: 15j)

Mayomi : 400g (DLC 45j) / 1kg (DLC: 35j)



Tempeh d'Okara

Cette spécialité fabriqué à partir d'okara (pulpe de soja issue de la fabrication du jus de soja), est une véritable alternative végétale aux protéines animales. Grillé, poêlé, frit, mariné, ... Il s'intègre dans de multiples recettes (brochette, sandwich, burger, potée, ...)

**Une spécialité à la saveur unique
aux arômes de champignon et de noisette**

Poids net : 1kg (DLC 60J)





Sains & Gourmands

lesojami.com   

Agropole BP 109 - 47931 Agen Cedex 9
commercial@lesojami.com / 05 53 69 24 90