

# tempehmanufaktur

tempehmanufaktur – Schnappinger GmbH · Gewerbegebiet Immenthal 4, 87634 Günzach



„Mit unserem Bio-Tempeh wollen wir einen wertvollen Beitrag für die Welt leisten – nachhaltig und ökologisch arbeiten, die Umwelt schonen und dabei den Menschen ein gutes Lebensmittel mit hochwertigem, pflanzlichen Protein zur Verfügung stellen.“

## Unsere Produkte:

Tempeh ist ein traditionelles fermentiertes Produkt aus Hülsenfrüchten, das ursprünglich aus der indonesischen Küche stammt. Bei der Fermentation mit einem Edelschimmelpilz entwickelt Tempeh sein einmaliges Aroma!

Tempeh ist von Natur aus vegan, proteinreich und laktosefrei. Durch die Fermentation mit dem Edelschimmelpilz der Gattung *Rhizopus* werden Nährstoffe in den Hülsenfrüchten aufgespalten, was Tempeh leicht bekömmlich und gut verträglich macht.



## Unser Betrieb:

In unserem Familienbetrieb im Allgäu produzieren wir in liebevoller Handarbeit besten Bio-Tempeh. Schon seit über 20 Jahren beschäftigen sich Stephanie und Markus mit der Herstellung dieser traditionellen indonesischen Köstlichkeit. Wir verarbeiten in der tempehmanufaktur nur kontrolliert biologische Rohwaren und sind seit der Gründung im Jahre 2010 bio-zertifiziert.

Zu unserer Unternehmensphilosophie gehören zudem auch die handwerkliche Arbeit und die Schonung von Ressourcen. In unserem Familienbetrieb arbeiten mittlerweile etwa 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in flexiblen Arbeitszeitmodellen.

Wir versuchen alle Rohwaren - von den Hülsenfrüchten bis zur Verpackungsfolie – möglichst regional zu beziehen. Darum unterstützen wir nachhaltige Anbauprojekte unserer Hülsenfrüchte im Allgäu. Dank unserer eigenen Photovoltaik-Anlage produzieren wir auch den Großteil der benötigten Energie selbst.



## Kontakt

tempehmanufaktur – Schnappinger GmbH  
Stephanie und Markus Schnappinger  
Gewerbegebiet Immenthal 4, 87634 Günzach  
Telefon: 08372/30 195-0  
E-Mail: [info@tempehmanufaktur.net](mailto:info@tempehmanufaktur.net)  
Internet: [www.tempehmanufaktur.net](http://www.tempehmanufaktur.net)

## Öffnungszeiten & Verkauf

Unseren Tempeh gibt's in vielen Bio-Läden oder in unserem **Online-Shop** [www.tempehshop.de](http://www.tempehshop.de).

Unser **Werkverkauf** hat Montags 10:00 – 16:00 Uhr und Dienstags 09:00 – 12:00 Uhr geöffnet.