

Vivera introduceert nieuwe tofu range

Voorgevroren Tofu voor direct gebruik geïnspireerd op TikTok-hack

Holten, 28 januari 2025 – **Plantaardig voedingsmerk Vivera lanceert twee nieuwe Tofu-lijnen. Een productreeks bestaande uit een voorgevroren stevige tofu, zachte tofu en gerookte tofu en een Aziatische productlijn. Hiermee maken ze het eiwitrijke product toegankelijker voor alledaags gebruik. Zo is de stevige variant gebaseerd op een TikTok hype om tofu in te vriezen om de structuur de verbeteren.**

Het invriezen van tofu zorgt ervoor dat er een stevigere textuur ontstaat die meer smaak opneemt. "Deze veelgebruikte TikTok-hack zorgt ervoor dat de tofu een extra bite krijgt en marinades beter worden opgenomen, zegt Karin Löwik (Marketing Director) van marktleider in vleesvervangers Vivera. Met deze tofu, hebben we dit al voor de consument gedaan, zodat ze dit zelf niet meer hoeven te doen. Zo maken we het voor iedereen zo makkelijk mogelijk om van de voordelen van tofu te genieten. Gebruikers kunnen direct en zonder te plannen beginnen met koken en gemakkelijk een smaakvolle plantaardige en eiwitrijke maaltijd op tafel zetten." Daarnaast voegt de plantaardige voedingsexpert een zachte tofu voor soepen en desserts toe aan haar assortiment en verbetert ze het recept voor de gerookte tofu.

Gezond en veelzijdig

Tofuproducten bevatten veel goede voedingsstoffen en zijn een gezonde toevoeging voor een maaltijd of een voedzaam alternatief, ook voor bijvoorbeeld (top)sporters. Het bevat veel eiwit, weinig calorieën en weinig verzadigde vetten. Tofu bevat ijzer, kalium, magnesium en de Vivera tofu is gemaakt van Europese biologische sojabonen. Löwik: "Tofu is een veelzijdig product en te gebruiken in veel verschillende gerechten. Toch kan dit ook verwarrend zijn. Ervaren tofu-koksweten hoe belangrijk het is om met de juiste basis te beginnen. Anderen weten vaak niet met welke soort tofu je welke gerechten kunt maken en hoe je tofu lekker kunt bereiden. Om het zo makkelijk mogelijk hebben we meer info op "How to Tofu". Hier vinden gebruikers uitleg, video's, receptinspiratie en een receptenboekje."

Aziatische invloeden

Naast de verschillende tofu texturen brengt Vivera de Tofusion-reeks, een combinatie van tofu, groente en kruiden, geïnspireerd op Aziatische keuken. De Japanse variant bevat edamame bonen, prei, lente-ui, gember en knoflook en heeft dan ook een rijke umami-smaak. De Tofusion geïnspireerd op de Koreaanse stijl bestaat uit witte kool, wortel, knoflook en chilipeper en brengt daardoor een kimchi smaak met zich mee. Löwik: "Door de rijke combinatie aan smaken, kun je zonder te marineren direct aan de slag. Deze varianten laten zien hoe veelzijdig en smaakvol tofu kan zijn en hiermee verlagen ook de drempel voor mensen die denken dat tofu saai of niet lekker is. Ze zijn voor zowel tofufans als beginnende tofu-koks gemakkelijk in een korte tijd te bereiden in de oven, pan of airfryer. Je kunt het plantaardige product gebruiken voor Aziatische gerechten of als voedzame snack."

Voor meer uitleg over tofu of receptinspiratie: www.howtotofu.com (live vanaf 29-01-2025).

Over Vivera

Vivera is sinds 1990 pionier in de ontwikkeling van vegetarische en plantaardige maaltijdcomponenten. Met een hoofdvestiging en fabriek in Holten is het met circa 500 werknemers sindsdien uitgegroeid tot één van de drie grootste producenten in Europa. De producten van Vivera zijn verkrijgbaar in meer dan 27.000 supermarkten in 25 Europese landen. Vivera wil steeds meer mensen laten genieten van plantaardig eten. Want meer plantaardig eten is nodig om onze planeet leefbaar te houden. Nu en in de toekomst voor onze kinderen. Meer en meer mensen zetten de stap naar plantaardig. Je hoeft je alleen maar open te stellen voor een kleine verandering in je eetgewoonten. Daarom zeggen wij: Eat Openminded!

Noot voor de redactie, niet voor publicatie

Voor meer informatie kun je contact opnemen met Isha van Egmond, via 06 59 83 82 70 of isha@mediatic.eu.