

TOFU



Il tofu viene prodotto attraverso la coagulazione della bevanda di soia, realizzata con fagioli frullati e acqua. Mantiene le proprietà della soia, specialmente se il processo produttivo avviene senza l'uso di macchinari industriali che, con le alte temperature e la grande velocità nei tempi di lavorazione, possono denaturare le molecole. Il tofu del Vecchio Oriente proviene da una coltivazione biologica e controllata. Viene realizzato attraverso metodi che rispettano le qualità del fagiolo, dando la possibilità a chi lo acquista, di usufruire di tutti i benefici della soia. Come quest'ultima, il tofu è ricco di proteine e povero di grassi, non viene sbiancato e non contiene conservanti o altri agenti chimici. Viene trattato con l'acqua sorgente del monte Fuji e con il Nigari (un minerale coagulante naturale, derivante dall'acqua marina durante l'estrazione del sale integrale. E' cloruro di magnesio, utilissimo per la salute dell'organismo poiché rinforza il sistema immunitario, quello nervoso e il tono muscolare). Il tofu è inserito in una confezione appositamente realizzata per preservarne la freschezza. Ha un sapore neutro: può essere usato sia nella preparazione di cibi salati che dolci. Una volta aperto può essere tagliato a cubetti e inserito in zuppe e minestre, può essere impanato, cotto al forno, grigliato, frullato e reso crema a cui possono essere aggiunti spezie, capperi, olive per condire un piatto di pasta o per spalmare dei croccanti crostini; ma il tofu può essere miscelato anche a del cacao, della cannella o altro, per guarnire gustosi dolci. . .

