

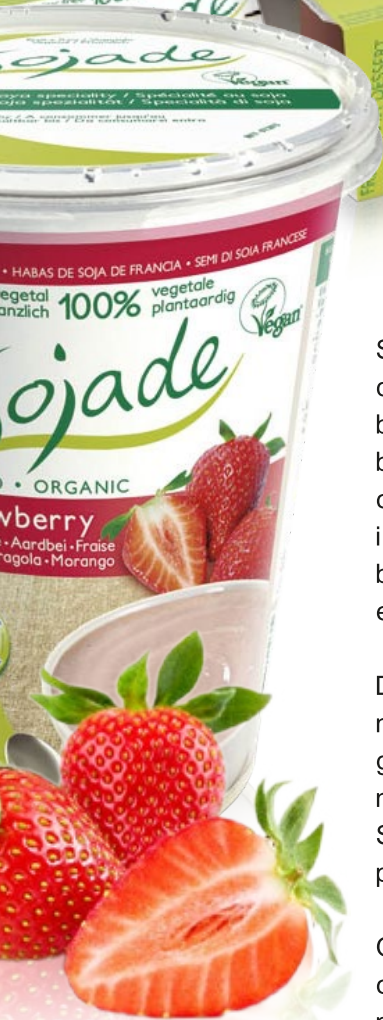


Sojade

Sojade to marka ekologicznych wyrobów sojowych, produkowanych przez rodzinną firmę Triballat Noyal z siedzibą w zachodniej Francji - Bretanii. Aby zaspokoić potrzeby jak największej liczby konsumentów, właściciele firmy od trzech pokoleń starają się łączyć tradycję z innowacją i urozmaicać swoją ofertę. Wychodząc naprzeciw potrzebom rynku niszowego, opracowują innowacyjne produkty ekologiczne.

Dwadzieścia lat temu, chcąc stworzyć wyroby alternatywne dla tradycyjnej diety, firma rozpoczęła produkcję ekologicznych produktów roślinnych na bazie soi, dedykowanych m.in. wegetarianom i weganom. Tak powstała marka Sojade. Obecnie Sojade poszerzyło swoją ofertę o nowe produkty ryżowe.

Oprócz roślinnych produktów bio, firma Triballat Noyal oferuje szeroki wybór świeżych produktów ekologicznych produkowanych na bazie mleka koziego i owczego. Są to m.in. jogurty oferowane pod marką Bergerie - wkrótce w ofercie Bio Planet.



Sojade



Alternatywa dla jogurtu? Produkty sojowe Sojade!



PRODUKT SOJOWY
NATURALNY
BIO 125 g



PRODUKT SOJOWY
MANGO/ BRZOSKWINIA
BIO 125 g



PRODUKT SOJOWY
JAGODOWY
BIO 125 g



PRODUKT SOJOWY
TRUSKAWKOWY
BIO 125 g



PRODUKT SOJOWY
MORELOWY
BIO 125 g



PRODUKT SOJOWY
MALINOWY
BIO 125 g



PRODUKT SOJOWY
WIŚNIOWY
BIO 125 g



PRODUKT SOJOWY
CYTRYNOWY
BIO 125 g



PRODUKT SOJOWY
NATURALNY
BIO 400 g



PRODUKT SOJOWY
MANGO/ BRZOSKWINIA
BIO 400 g



PRODUKT SOJOWY
JAGODOWY
BIO 400 g



PRODUKT SOJOWY
TRUSKAWKOWY
BIO 400 g



PRODUKT SOJOWY
MALINOWY
BIO 400 g



PRODUKT SOJOWY
CYTRYNOWY
BIO 400 g

0% laktozy!
Lekkostrawne!
Wolne od GMO!
W 100% wegańskie!
Żywe kultury
Bifidus i Acidophilus!
Stare domowe receptury!
Soja pochodząca z Francji!
Wyśmienity smak!



Czy wiesz, że...?

Uprawa soi jest korzystna w zmianowaniu, bo zostawia po sobie jedno z najlepszych stanowisk do uprawy innych roślin. Jest też rośliną, która wiąże azot atmosferyczny i nie wymaga nawożenia.

Soja charakteryzuje się wysoką zawartością białka i stanowi podstawę diety wegetariańskiej i wegańskiej.

Pozyskiwanie białka sojowego jest znacznie tańsze niż białka zwierzęcego. Produkcja 1 kilograma soi wymaga tylko 1/6 powierzchni ziemi i 1/60 zużycia wody w porównaniu z zapotrzebowaniem produkcji białka zwierzęcego.



DESER RYŻOWY
TRUSKAWKA Z CZARNĄ
PORZECZKĄ
BIO 2 x 200 g



DESER RYŻOWY
MANGO
BIO 2 x 200 g

Desery ryżowe i sojowe Sojade!

← Nowe opakowania już wkrótce!



DESER SOJOWY
CZEKOLADOWY
BIO 2 x 200 g



DESER SOJOWY
WANIOLIOWY
BIO 2 x 200 g