

Kurzinformation:

Die Life Food GmbH stellt Tofu und verschiedene Tofu-Produkte her und das umweltverträglich und in bester Bioqualität. Tofu ist ein gesundes, sehr eiweißreiches Nahrungsmittel, das aus Sojabohnen gewonnen wird und nicht nur bei Vegetariern und Veganern als Fleischersatz Verwendung findet. Inzwischen sind selbst ‚Hamburger und Currywurst‘ aus Tofu, also auf pflanzlicher Basis erhältlich – eine gesunde und umweltfreundliche Alternative zu den ‚echten‘ aus Fleisch.

Bei einer Betriebsführung könnt ihr erleben, wie Tofu hergestellt wird, wo die Bohnen herkommen, wie er zubereitet wird und selbstverständlich wie er schmeckt.



Tofuherstellung bei der Life Food GmbH

Betriebsführungen:

Einzelpersonen & Gruppen bis max. 25 Personen; Anmeldung spätestens 14 Tage vorher; auch über die Homepage mögl., Kosten 3 €pro Person inkl. Verkostung und Infomaterial

Life Food bildet aus:

Industriekaufleute (m/w); Informatikkaufleute (m/w); IT-Systemelektronik (m/w); Mechatronik (m/w); Fachkräfte für Lebensmitteltechnik (m/w); Fachkräfte für Lagerlogistik (m/w); Fachinformatiker – Anwendungsentwicklung

Einen tollen Flyer mit ausführlicher Beschreibung der Berufe gibt's auf der Homepage.

Wegbeschreibung:

ab Frbg. Hbf, Stadtbahn1 bis Mossweiher, VAG-Bus 36 Richtung Hochdorf St.-Agatha Weg, Haltestelle Hochdorf Hanferstr.; Fußweg 3 Min. (Dauer gesamt: 25 Minuten)

Kontaktadresse:

Life Food GmbH
Taifun Tofuprodukte
Bebelstr. 8
79108 Freiburg

Tel: +49 761 - 152 10 0
Fax: +49 761 - 152 10 15
taifun@taifun-tofu.de
www.taifun-tofu.de