



100 % SVENSKT / VEGANSKT / EKOLOGISKT / GLUTENFRITT / SOJAFRITT MATHANTVERK FRÅN ROSLAGEN

VAD ÄR TEMP:ISH?

Temp:ish är en alternativ proteinkälla som består av svenskodlade, KRAV-märkta fermenterade matlupinbönor. Den är rik på protein och fibrer, helt oprocessad och innehåller varken soja, gluten eller tillsatser.

Matlupinbönan påminner mycket om sojabönan i textur och höga proteininnehåll men går att odla i svenskt klimat, vilket är toppen!

Temp:ish har en unik smak som sticker ut från de flesta veganska alternativ vi finner på marknaden idag, eftersom det inte försöker efterlikna kött varken i smak eller konsistens. Smaken är naturligt nötig och smörig tack vare matlupinbönona och fermenteringsprocessen.

HUR SKAPADES TEMP:ISH?

Ägare och grundare av Temp:ish är Sophia Lovén. Idén om Temp:ish startade i Sophias studentlägenhet då hon tyckte att de befintliga veganska alternativen på marknaden inte höll önskad kvalitet gällande ursprung av råvaror, innehåll och näring. Med traditionell tempeh som inspiration landade en tid av experimenterande i produkten Temp:ish.

Idag sker tillverkningen på ett hantverksmässigt vis i vår produktionslokal på Hydinge Gård i Roslagen, en timme norr om Stockholm.

VILKA VARIANTER AV TEMP:ISH FINNS DET?

I dagsläget säljer vi fem varianter av Temp:ish i fryst form:

- Naturell Helbit
- Naturell Färs
- Tacofärs
- Asiatiska Kuber
- Burgare

Samtliga produkter är frysta och har en hållbarhet på 1 år.

Utöver detta jobbar vi för fullt med att ta fram nya sorter som även kommer vara kylda och passar perfekt i kyldisken!

VARFÖR ÄR TEMP:ISH SÅ BRA?

- Svenska råvaror
- Certifierad med KRAV, Äkta Vara & Nyckelhålet
- Rik på protein & fibrer
- Efterliknar inte kött i smak eller konsistens
- Mångsidig produkt

VAD TYCKER ANDRA OM TEMP:ISH?

Temp:ish kammade hem silvermedaljen i ÄtStockholm 2021, en tävling för hållbara, innovativa livsmedelsprodukter baserade på svenska råvaror.

Juryns motivering: **"God smörig doft och bra tuggmotstånd gör att den här produkten sticker ut mot konkurrenterna - juryns smaklökar hurrade!**

Att den dessutom har bra näringsprofil och är baserad på svenska baljväxter gör detta till en het kandidat i proteinskiftet. Extra plus för en kvävefixerande blommande gröda i växtföljden."

I juni 2022 representerar Sophia & Temp:ish Sverige i tävlingen Embla, kategori nordiskt mathantverk, i Oslo.

ÄR DU NYFIKEN PÅ TEMP:ISH?

Tempish.se

Mail: Sophia@tempish.se

Tele: 0768 41 54 67

Instagram: Temp.ish

Facebook: