



## Tofu Vorbestellungen bei maßVoll – so läuft's:

1 × monatlich beziehen wir frischen Tofu von der Tofubar in Chemnitz. Voraussetzung dafür ist, dass insgesamt mindestens 5kg vorbestellt werden, die Mindestbestellmenge pro Person beträgt 500g.

1. Der Tofu wird regelmäßig zum **2. Donnerstag des Monats** geliefert.  
(Dies wäre also der früheste Abholtag für euch.)
2. Eure Bestellungen müssen bis spätestens Freitagnachmittag der Vorwoche eingetroffen sein. Ihr bekommt in den Tagen zuvor eine Erinnerung und Updates zu den jeweils verfügbaren Sorten via Tofu-Newsletter. Einige Sorten/Produkte wird es immer geben und andere variieren.
3. Bitte schickt mir eine Nachricht mit der gewünschten Sorte und Menge, euren Namen und ggf. den Abholtag (letzteres, falls ihr es nicht schafft, den Tofu zeitnah nach Anlieferung abzuholen).
4. **Wichtig:** Die Mindestbestellmenge je Sorte beträgt 500g, besser wären 1 kg je Sorte. Die Tabelle zeigt neben der Verfügbarkeit auch die Verpackungseinheiten der jeweiligen Produkte.
5. Eure Wünsche teilt ihr am besten per E-Mail an [bestellung@potsdam-unverpackt.de](mailto:bestellung@potsdam-unverpackt.de) oder einfach über das Kontaktformular auf der Website mit.
6. Ich vertraue darauf, dass die vorbestellten Produkte auch immer abgeholt werden und verzichte auf Vorauszahlungen.

verfügbare Sorten	verfügbare Verpackungsgrößen
Tofu Natur (immer verfügbar)	500g / 1 kg
Tofu in verschiedenen Marinaden, immer verfügbar sind: <i>Kräuter, Olive, Senf-Datteln, Paprika Orange</i>	500g / 1 kg
Laberkaes	500g = 4 Filets / 1 kg = 8 Filets
Räuchertofu	500g = ca. 3 Stück / 1 kg = ca. 6 Stück
Tofu Schinken	500g = 5 Stück / 1 kg = 10 Stück
Burger Patties	900g = 6 Stück
Frikadellen	700g = 10 Stück

**Hinweis:** Der Tofu ist, je nach Sorte, ungeöffnet ca. 3 Wochen haltbar. Ausgenommen davon ist der Natur-Tofu – dieser sollte sofort verzehrt werden. Nach Öffnung der Verpackung, sollten die Produkte innerhalb von ein paar Tagen verzehrt werden. Einfrieren ist möglich, beeinträchtigt aber die Qualität. Zugunsten der Haltbarkeit wird der Frischtofu in einer Vakuumpackung geliefert – zu je 500g- oder 1kg-Abpackungen. Er wird in einer umweltfreundlichen Isolierverpackung mit wiederverwendbaren Kühlakkus versendet. Die Isolierung besteht aus 100% recyclingfähigem Papier und wird zusammen mit den Kühlakkus zur Wiederverwendung an die Manufaktur zurück geschickt. Bis Potsdam irgendwann über eine eigene Tofu-Manufaktur verfügt, nehmen wir mit dieser Variante Vorzug.

Weitere Infos und Verbrauchshinweise findet ihr auf der Website der Tofubar – [www.tofubar.de](http://www.tofubar.de)

**Bei Interesse an Vorbestellungen lasst es uns per E-Mail unter [bestellung@potsdam-unverpackt.de](mailto:bestellung@potsdam-unverpackt.de) oder persönlich wissen, dann bekommt ihr regelmäßige Updates per Tofu-Newsletter. Wir freuen uns auf eine erfolgreiche Tofu-Zusammenarbeit! :-)**