

neu
 • Limmattaler aus BioCashews
 • BioChoco-Crème aus BioHafer



**Weltneuheiten
 lokal aus dem Limmattal**



vegane BioChoco-Crème
 aus glutenfreiem BioHafer
 als Alternative zu Pralinés
 als Choco-Aufstrich
 zum Garnieren von Torten

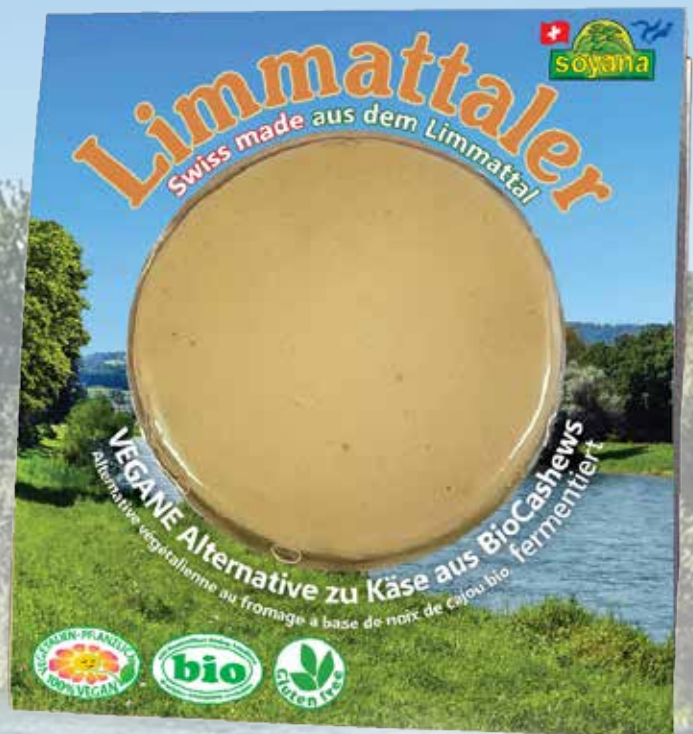


...wie ein Praliné geniessen, mit Früchten und Mandel-Schlagcreme, die feinste & schönste Torte dekorieren. Mit BioKokosblütenzucker sanft gesüsst, empfehlenswert: enthält 5 mal weniger Zucker als übliche Choco-Aufstriche.



So gehts:

Info: www.soyana.ch/chococreame



Limmattaler
 Vegane Alternative zu
 Käse aus BioCashews,
 fermentiert

- abschneiden und essen wie Käse!
 Von 70 von 76 Test-Personen als beste Käsealternative gelobt.
- einfach & schnell Soyana-Qualität geniessen...
 lecker & schnell für jeden Tag & für jede Situation:
 käsig, mild, schmeckt nach mehr - wie Käse!

Dein Fortschritt:
 Damit gelingt Dir
 die Befreiung vom
 Wunsch nach Käse.



Info: www.soyana.ch/limmattaler