

## Platz 1



## „Silk Tofu“ – das erstklassige Dessert-To-Go mit vietnamesischen Wurzeln

„Silk Tofu“ ist ein köstliches Dessert aus Seidentofu und Kokosmilch, kombiniert mit einer fruchtigen Kirschsauce, das aufgrund seiner ungewöhnlich zarten Konsistenz, seines Geschmacks und seines ökologischen Mehrwerts überzeugt: Die Rohstoffe kommen aus Deutschland, die Verpackung ist sehr leicht und biologisch abbaubar. Nicht zuletzt ist das rein pflanzliche Dessert reich an ungesättigten Fettsäuren. Laut des Erfinder-Teams wurzelt „Silk Tofu“ auf einem Rezept einer vietnamesischen Dame: Oma Châu.



Das „Silk Tofu“-Team:  
**Vi Le und Anh Viet Trinh**

Betreut durch:  
**Prof. Dr. Christof Hamel**  
**Dr. Margit Brandt**

Hochschule Anhalt  
Fachbereich Angewandte Biowissenschaften und Prozesstechnik

Kontakt: [viet@viralogie.de](mailto:viet@viralogie.de) und [vile1203@yahoo.de](mailto:vile1203@yahoo.de)