

## Yipin i ny design – svensk produktion och historia i fokus



Yipin, som är Sveriges första svenskproducerade tofu, gör en stor uppdatering av sin förpackningsdesign och logga för att tydligare lyfta ursprung och historia. ”Vi vill göra konsumenten medveten om var produkten kommer ifrån och samtidigt berätta vår familjs historia” säger Joceline Lu, medgrundare på Yipin och dottern i familjen.

Familjen Lu har tillverkat tofu i Sverige sedan 1998, och idag tillverkar de tofun i sin egen tofufabrik i Vallentuna. Tofureceptet, som ursprungligen kommer från gammelmormor i familjen, förblir detsamma. Däremot uppdateras hela deras uttryck med en ny förpackningsdesign, logga och hemsida från mitten av september.

- Med den nya designen lyfter vi kärnan av Yipin på ett tydligare sätt, med kvalitet, matinspiration och en lång familjehistoria i fokus, berättar Johanna Guo och Joceline Lu, mamman och dottern i företaget.

Tofun från Yipin tillverkas av GMO-fria och ekologiska sojaböner odlade i Frankrike och hittas på ICA, Hemköp, Willys och Coop. Från och med vecka 38 syns Yipin i ny förpackningsdesign i vegokylen. Först ut i butik är tempeh, örtmarinerad tofu och friterad tofu.



Från vänster: Joceline Lu, Chengen Lu och Johanna Guo i familjen Lu, som tillsammans driver Yipin. Foto: Charlotte Friberg, Fröken Friberg AB

### **Om Yipin – tofun från Sverige**

Familjen Lu gör svensktillverkad tofu i Vallentuna utanför Stockholm och är Sveriges första tofuproducent. Sedan starten år 1998 har de utvecklat ett brett sortiment av tofu, med smaker inspirerade av det asiatiska och nordiska köket. Tofu tillverkas hantverksmässigt utifrån gammelmormors recept, och görs av ekologiska sojaböner odlade i Frankrike.

För mer information, vänligen kontakta:

Stina Hedberg

PR & Kommunikation

+46 (0) 791020060

[www.yipin.se](http://www.yipin.se) / [@yipin.se](https://www.instagram.com/yipin.se)