

# Buchweizen geschält bioSnacky

aus europäischem Anbau

## Zutaten

Buchweizen\* (Fagopyrum esculentum)

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

\*\*aus biodynamischer Erzeugung

## Allgemein

Buchweizen-Sprossen haben einen süßlichen Geschmack mit einer nussigen Note. Ideal als Topping für Salate, in Smoothies, Sommerrollen und Dips. Sprossen sind die einfachste Methode, um zu jeder Jahreszeit wichtige Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente, sekundäre Pflanzenstoffe und Ballaststoffe in die Ernährung zu bringen - und das ganz frisch geerntet und 'regional' von der heimischen Fensterbank!

## Herstellung

Buchweizen Keimsaaten werden gereinigt und abgepackt.

## Ursprung der Hauptzutat(en)

Österreich

## Verwendung

Vor dem Keimen einweichen. Vor dem Verzehr mit klarem Wasser gründlich spülen. Bildung von Faserwurzeln möglich. Pro Samenschale oder Keimglas 1 EL Samen verwenden. Dreißig Minuten bis vier Stunden einweichen. Drei bis vier Mal täglich wässern und nach 1-2 Tagen ernten. Die ideale Keimtemperatur beträgt 18-22°C.

## Lagerhinweis

Kühl, trocken und vor Licht geschützt lagern.

## Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Buchweizen-Samen

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

Eier oder Eiererzeugnisse

Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

Fisch oder Fischerzeugnisse

glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse

Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

Lupine oder Lupinenerzeugnisse

Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose

Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse

Sellerie oder Sellerieerzeugnisse

---

**Senf oder Senferzeugnisse**

---

**Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse**

---

**Soja oder Sojaerzeugnisse**

---

**Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l  
SO<sub>2</sub>)**

---

**Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse**