

# Fitness Sprossen-Mix bioSnacky

## Zutaten

Rettichsamen\* (Raphanus sativus), Mungbohnensamen\* (Vigna radiata), WEIZENsamen\* (Triticum aestivum)

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

\*\*aus biodynamischer Erzeugung

## Allgemein

Der Fitness Sprossen-Mix hat ein süßlich nussiges Aroma mit pikanter Note. Ideal eignen sich die Sprossen als Topping für Salate und Suppen, auf Brot und in Frischkäse. 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

Die Saaten für den Fitness Sprossen-Mix werden gereinigt, gemischt und abgepackt.

## Ursprung der Hauptzutat(en)

Diverse Länder

## Verwendung

Vor dem Keimen einweichen. Vor dem Verzehr mit klarem Wasser gründlich spülen. Bildung von Faserwurzeln möglich. Pro Samenschale und Keimglas 2 EL Samen verwenden. Zwölf Stunden einweichen. Zwei Mal täglich wässern und nach 3-5 Tagen ernten. Die ideale Keimtemperatur beträgt 18-22°C.

## Lagerhinweis

Kühl, trocken und vor Licht geschützt lagern.

## Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Fitness Sprossen-Mix - Samen für Sprossen und Keimlinge

[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**