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 SO2)
Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse