

Rotklee bioSnacky

aus europäischem Anbau

Zutaten

Rotklee Samen* (Trifolium pratense)

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Rotklee-Sprossen haben einen besonders milden und zarten Geschmack. 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

Rotklee Keimsaaten werden gereinigt und abgepackt.

Ursprung der Hauptzutat(en)

Italien

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. Darauf achten, dass die Samen nicht zu eng liegen. Gegebenenfalls die Menge der Samen pro Samenschale oder Keimglas auf ½ EL reduzieren. Sechs bis acht Stunden einweichen. Zwei Mal täglich spülen und nach 3-5 Tagen ernten. Die ideale Keimtemperatur beträgt 18-22°C.

Lagerhinweis

Kühl, trocken und vor Licht geschützt lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Rotklee-Samen

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	147 kJ
Brennwert kcal	35 kcal
Fett	0,70 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,07 g
Kohlenhydrate	2,20 g
davon Zucker	1,00 g
Ballaststoffe	2,0 g
Eiweiß	4,00 g
Salz	0,009 g

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG

USt-IdNr.: DE129088402

Allergene

Eier oder Eierzeugnisse

Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

Fisch oder Fischerzeugnisse

glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse

Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

Lupine oder Lupinerzeugnisse

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