Kresse bioSnacky

aus europäischem Anbau

Zutaten
Kressesamen* (Lepidium sativum)
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Kresse-Samen schmecken würzig mit der typischen Schärfe. Sie sind besonders schnell zum Keimen zu bringen und daher ideal für Sprossen-Neulinge. Ideal als Würzmittel in Salaten, Saucen und Dressings und vor allem auf Brot. 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
Kresse Keimsaaten werden gereingigt und abgepackt.

Ursprung der Hauptzutat(en)
Österreich

Verwendung
Vor dem Keimen mit klarem Wasser gründlich spülen. Anschließend nur noch besprenkeln. Die Bildung von Faserwurzeln ist möglich. Pro Samenschale 1 EL Samen verwenden. Einweichen ist nicht erforderlich. Einmal täglich mit Wasser besprenkeln und nach 3-5 Tagen ernten. Die ideale Keimtemperatur beträgt 18-22°C. Kresse-Samen sind schleimbildend und daher nicht für das Keimglas geeignet

Lagerhinweis
Kühl, trocken und vor Licht geschützt lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung
Kresse-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 SO2)
Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse