

Bockshornklee bioSnacky

aus europäischem Anbau

Zutaten

Bockshornkleesamen* (Trigonella foenum-graecum)

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Bockshornklee-Sprossen schmecken intensiv würzig. 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

Bockshornklee 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. Circa fünf Stunden einweichen. Zwei Mal täglich wässern und nach 2-4 Tagen ernten. Die ideale Keimtemperatur beträgt 18-22°C. Wird bei Überkeimung bitter.

Lagerhinweis

Kühl, trocken und vor Licht geschützt lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Bockshornklee-Samen

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Eier oder Eierzeugnisse

Erdnüsse oder Erdnüssezeugnisse

Fisch oder Fischerzeugnisse

glutenhaltiges Getreide oder Getreidezeugnisse

Krebstiere oder Krebstierzeugnisse

Lupine oder Lupinenerzeugnisse

Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose

Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse

Sellerie oder Selleriezeugnisse

Senf oder Senferzeugnisse

Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse

Soja oder Sojaerzeugnisse

**Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l
SO₂)**

Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse