

Mild-aromatischer Sprossen-Mix bioSnacky

Zutaten

Linsensamen* (Lens culinaris), Mungbohnsensamen* (Vigna radiata), Azukibohnen* (Vigna angularis)
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

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

Die Saaten für den mild-aromatischen 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 oder 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. Roh erst ab dem 4. Tag verzehren.

Lagerhinweis

Kühl, trocken und vor Licht geschützt lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Mild aromatischer Sprossen-Mix - Samen für Sprossen und Keimlinge

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

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

Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse

Soja oder Sojaerzeugnisse

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

Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse