

Vital Sprossen-Mix bioSnacky

Zutaten

Mungbohnsensamen* (Vigna radiata), Linsensamen* (Lens culinaris), Radieschensamen* (Raphanus sativus var. sativus), Rotkleesamen* (Trifolium pratense)
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Der Vital Sprossen-Mix schmeckt süßlich nussig mit pikanter Note. Ideal 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 Vital 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. Sechs bis acht Stunden einweichen. Zwei Mal täglich wässern und nach 4 Tagen ernten. Die ideale Keimtemperatur beträgt 18-22°C.

Lagerhinweis

Kühl, trocken und vor Licht geschützt lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Vital 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 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