

Weizengras bioSnacky

aus europäischem Anbau

Zutaten

WEIZENSamen* (Triticum aestivum)

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Weizengras schmeckt süßlich mild. Ideal in Brotteig, Salaten, Müsli, als Zugabe in gekochten Gerichte, zum Entsaften, für Presssaft und Smoothies. 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

Weizengras Keimsaaten werden gereinigt und abgepackt.

Ursprung der Hauptzutat(en)

Österreich

Verwendung

Zum Anbauen entweder den Sprossengarten mit Wasserauffangschale oder einen mit Erde gefüllten Topf, ebenfalls mit Abtropfschale verwenden. Keimsaat circa zwölf Stunden einweichen. Nach 7 - 10 Tagen kann geerntet werden. Vor dem Verzehr mit klarem Wasser gründlich spülen. Die ideale Keimtemperatur beträgt 18-22°C. Nicht für das Keimglas geeignet.

Lagerhinweis

Kühl, trocken und vor Licht geschützt lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Weizen - Samen für Weizengras

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	225 kJ / 54 kcal
Fett	1,30 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,21 g
Kohlenhydrate	2,40 g
davon Zucker	1,00 g
Ballaststoffe	1,1 g
Eiweiß	7,50 g
Salz	0,020 g

Allergene

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG

USt-IdNr.: DE 129088402

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