

Frischkeim Produktspezifikationen

Adukibohnensprossen

Die Adukibohne (Azukibohne, *Phaseolus angularis*) ist eine kleine braunrote Sojabohnenart, die v.a. in China, Japan und Korea verwendet wird.

Im Vergleich zu anderen Bohnenarten haben Adukibohnen eine weiche Schale und schmecken auffallend süß. Aufgrund ihres niedrigen Ertrages gehören sie zu den kostbarsten und teuersten Bohnensorten.

Verwendung

Adukibohnensprossen geben dem Salat den Biß und schmecken in Suppen, Pfannengerichten und Eintöpfen.

Inhaltsstoffe

Adukibohnen enthalten ca. 25% Eiweiß und sind reich an Lysin (essentielle Aminosäure), Vitamin B1, B2, Niacin, sowie an den Mineralstoffen Eisen, Kalzium, Magnesium, Phosphor und Kalium.

Herstellung

Waschen und Einweichen (ca. 15 Std.) der Saat, Wachstum über 3 Tage bei regelmäßiger Lüftung und Bewässerung.

Saatenspezifikation

aus kontrolliert biologischem Anbau gemäß Verordnung EG Nr. 834/2007, DE-013-Öko-Kontrollstelle

Allergene

keine

GVO

im Sinne der Verordnungen EG Nr. 1829 und 1830/2003 nach unserem Kenntnisstand nicht kennzeichnungspflichtig

Haltbarkeit

12 Tage ab Abpackdatum bei 2 - 7 °C

Abpackungen

Art. 1121 - PE-Beutel 175g - EAN 40 21537 11210 9

Art. 1126 - PET-Schale 175g - EAN 40 21537 11260 4

Frischkeim Produktspezifikationen

Alfalfasprossen

Alfalfa (*Medicago sativa*) ist eine Luzerne-Art, deren Name dem aus Arabischen kommt und soviel bedeutet wie „gute Nahrung“. Alfalfasprossen sind in den USA schon lange als „Königin der Sprossen“ bekannt, und erfreuen sich auch bei uns zunehmender Beliebtheit. Besonders beliebt sind Alfalfasprossen bei Kindern.

Verwendung

Alfalfasprossen sind fein-würzig im Geschmack und eignen sich hervorragend als Salatgrundlage oder -beigabe und zum Garnieren. Lecker auf belegtem Brot oder Brötchen.

Inhaltsstoffe

Alfalfasprossen enthalten reichlich Vitamin C, ferner Karotin, Vitamin D, K, E, verschiedene B-Gruppen, und haben einen hohen Mineralstoffgehalt (Phosphor, Kalium, Calcium, Magnesium, Silizium, Kobalt, Schwefel).

Herstellung

Waschen und Einweichen (ca. 12 Std.) der Saat, Wachstum über 4 Tage bei regelmäßiger Lüftung und Bewässerung, Baden, Enthülsen.

Saatenspezifikation

aus kontrolliert biologischem Anbau gemäß Verordnung EG Nr. 834/2007, DE-013-Öko-Kontrollstelle

Allergene

keine

GVO

im Sinne der Verordnungen EG Nr. 1829 und 1830/2003 nach unserem Kenntnisstand nicht kennzeichnungspflichtig

Haltbarkeit

12 Tage ab Abpackdatum bei 2 - 7 °C

Abpackungen

Art. 1117 - PET-Schale 75g - EAN 40 21537 11170 6

Art. 1011 - PE-Beutel 150g - EAN 40 21537 10110 3

Art. 1015 - PE-Beutel 500g - EAN 40 21537 10150 9

Frischkeim Produktspezifikationen

Babymungs

Die Mungbohne (Mungobohne, grüne Sojabohne, Phaseolus aureus) wurde in China speziell für die Sprossenherstellung gezüchtet. Im Gegensatz zu den bekannten, ausgewachsenen Mungbohnen sprossen (auch einfach Sojasprossen genannt), enthalten die nur ca. 2 Tage alten Babymungs weniger Wasser und sind intensiver im Geschmack - sie erinnern an zarte, junge Gartenerbsen.

Verwendung

Babymungs schmecken in allen Salaten, Nudeln, Reis, Suppen und Gemüsegerichten.

Inhaltsstoffe

Mungbohnen sprossen enthalten viele Vitamine (A, B1, B2, Niacin, C und E) und sind mineralstoffreich (v.a. Kalzium, Eisen, Phosphor, Kalium und Magnesium).

Herstellung

Waschen und Einweichen (ca. 12 Std.) der Saat, Wachstum über 2 Tage bei regelmäßiger Lüftung und Bewässerung.

Saatenspezifikation

aus kontrolliert biologischem Anbau gemäß Verordnung EG Nr. 834/2007, DE-013-Öko-Kontrollstelle

Allergene

keine

GVO

im Sinne der Verordnungen EG Nr. 1829 und 1830/2003 nach unserem Kenntnisstand nicht kennzeichnungspflichtig

Haltbarkeit

12 Tage ab Abpackdatum bei 2 - 7 °C

Abpackungen

Art. 1233 - PE-Beutel 175g - EAN 40 21537 10370 1

Art. 1232 - PET-Schale 175g - EAN 40 21537 12320 4

Art. 1030 - PE-Beutel 1000g - EAN 40 21537 10300 8

Frischkeim Produktspezifikationen

Brokkolisprossen

Brokkolisprossen sind bei uns noch nicht so bekannt wie das reife Gemüse. Sie gehören ebenso wie Rettich- und Senf-Sprossen zu den Kreuzblütlern, sind jedoch nicht so scharf.

Verwendung

Ihr mildwürziger Geschmack macht Brokkolisprossen zu einem idealen Begleiter aller Reis-, Kartoffel-, Fleisch- und Fischgerichte.

Inhaltsstoffe

Die Konzentration wertvoller Inhaltsstoffe ist in den Sprossen deutlich höher als im Brokkoli selbst. Brokkolisprossen enthalten eine Reihe wichtiger Mineralstoffe, Vitamine und das gesunde Zellwachstum fördernde Pflanzeninhaltsstoffe.

Herstellung

Waschen und Einweichen (ca. 12 Std.) der Saat, Wachstum über 6 Tage bei regelmäßiger Lüftung und Bewässerung.

Saatenspezifikation

aus kontrolliert biologischem Anbau gemäß Verordnung EG Nr. 834/2007, DE-013-Öko-Kontrollstelle

Allergene

keine

GVO

im Sinne der Verordnungen EG Nr. 1829 und 1830/2003 nach unserem Kenntnisstand nicht kennzeichnungspflichtig

Haltbarkeit

12 Tage ab Abpackdatum bei 2 - 7 °C

Abpackungen

Art. 1298 - PET-Schale 50g - EAN 40 21537 12980 0

Frischkeim Produktspezifikationen

Dinkelsprossen

Dinkel (*Triticum spelta* L.) oder "Spelz" ist ein Vorläufer des heutigen Weizen. Er wird in jüngerer Zeit insbesondere im ökologischen Landbau wieder verstärkt angebaut. Ertragsmäßig bleibt er zwar hinter dem Weizen zurück, er verträgt jedoch raueres Klima und ist resistenter gegen Krankheiten.

Verwendung

Verwendung v.a. in Sprossenbackmischungen für Brote.

Inhaltsstoffe

Ähnlich wie Weizen, jedoch mit anderen Proteinen. Menschen mit Weizenunverträglichkeit können ihre Ernährung komplett auf Dinkelmehl umstellen. Dinkel ist jedoch nicht glutenfrei! Menschen mit Zöliakie, Sprue bzw. glutensensitiver Enteropathie dürfen keinen Dinkel oder Dinkelprodukte zu sich nehmen.

Herstellung

Waschen und Einweichen (ca. 12 Std.) der Saat, Wachstum über 2 Tage bei regelmäßiger Bewässerung.

Saatenspezifikation

aus kontrolliert biologischem Anbau gemäß Verordnung EG Nr. 834/2007, DE-013-Öko-Kontrollstelle

Allergene

glutenhaltiges Getreide

GVO

im Sinne der Verordnungen EG Nr. 1829 und 1830/2003 nach unserem Kenntnisstand nicht kennzeichnungspflichtig

Haltbarkeit

12 Tage ab Abpackdatum bei 2 - 7 °C

Abpackungen

Art. 1181 - PE-Beutel 1 kg

Art. 1183 - PE-Beutel 3 kg

Art. 1180 - PE-Beutel 10 kg

Frischkeim Produktspezifikationen

Erbsgrün

Frisches, zartes Grün aus Zuckererbsen

Verwendung

Erbsgrün eignet sich hervorragend zur Dekoration und als Beilage an Salate, Gemüse-, Fleisch- und Fischgerichte

Inhaltsstoffe

Erbsgrün ist reich an Folsäure, besitzt viel Kalzium und Eisen sowie Vitamin A, B und Vitamin C.

Herstellung

Waschen und Einweichen der Saat. Wachstum über 12 Tage bei regelmäßiger Lüftung und Bewässerung

Saatenspezifikation

aus kontrolliert biologischem Anbau gemäß Verordnung EG Nr. 834/2007, DE-013-Öko-Kontrollstelle

Allergene

keine

GVO

im Sinne der Verordnungen EG Nr. 1829 und 1830/2003 nach unserem Kenntnisstand nicht kennzeichnungspflichtig

Haltbarkeit

12 Tage ab Abpackdatum bei 2 - 7 °C

Abpackungen

Art. 1305 - PET-Schale 50g - EAN 40 21537 13050 9

Frischkeim Produktspezifikationen

Grand Gourmet

eine ausgesuchte Zusammenstellung von Alfalfa-, Zwiebeln- und Rambo-Sprossen

Verwendung

Vielfältige Verwendung zur Dekoration und als Beilage an Salate, Gemüse-, Fleisch- und Fischgerichte.

Zusammensetzung

70% Alfalfasprossen
20% Zwiebelsprossen
10% Rambo Sprouts

Saatenspezifikation

aus kontrolliert biologischem Anbau gemäß Verordnung EG Nr. 834/2007,
DE-013-Öko-Kontrollstelle

Allergene

keine

GVO

im Sinne der Verordnungen EG Nr. 1829 und 1830/2003 nach unserem Kenntnisstand nicht
kennzeichnungspflichtig

Haltbarkeit

12 Tage ab Abpackdatum bei 2 - 7 °C

Abpackungen

Art. 1309 - PET-Schale 80g - EAN: 40 21537 13090 5

Frischkeim Produktspezifikationen

Kichererbsensprossen

Die Kichererbse (*Cicer arietinum*) stammt ursprünglich aus Südwestasien und wird auch heute noch v.a. in der asiatischen und nordafrikanischen Küche verwendet. Sie gehört genauso in afrikanische Couscous, wie in französische Soccas oder indische Curries.

Verwendung

Kichererbsensprossen eignen sich sehr gut als Suppeneinlage und als Gemüse, v.a. für italienische und afrikanische Gerichte. Vor dem Rohverzehr in Salaten sollten sie nur für 5 Minuten gekocht, geröstet oder frittiert werden.

Inhaltsstoffe

Kichererbsensprossen enthalten viel Eiweiß, Vitamine (A, B1, B2, Niacin, C) und Mineralstoffe (Eisen, Phosphor, Zink, Mangan, Kalium u.a.).

Herstellung

Waschen und Einweichen der Saat. Wachstum über 2 Tage bei regelmäßiger Lüftung und Bewässerung.

Saatenspezifikation

aus kontrolliert biologischem Anbau gemäß Verordnung EG Nr. 834/2007, DE-013-Öko-Kontrollstelle

Allergene

keine

GVO

im Sinne der Verordnungen EG Nr. 1829 und 1830/2003 nach unserem Kenntnisstand nicht kennzeichnungspflichtig

Haltbarkeit

12 Tage ab Abpackdatum bei 2 - 7 °C

Abpackungen

Art. 1062 - PE-Beutel 200g - EAN 40 21537 10620 7

Art. 1066 - PET-Schale 200g - EAN 40 21537 10660 3

Art. 1065 - PE-Beutel 500g - EAN 40 21537 10650 4

Frischkeim Produktspezifikationen

Kohlrabisprossen

Zarte Kohlrabiskeimlinge, violett, intensiv im Geschmack.

Verwendung

Verwendung zur Dekoration und als Beilage an Salate, Gemüse-, Fleisch- und Fischgerichte. Kohlrabisprossen passen auch gut zu Äpfeln und zu Käse.

Inhaltsstoffe

Kohlrabisprossen enthalten viel Calcium und Magnesium. Sie sind reich an Kalium, schon 200g decken 53% unseres Tagesbedarfes, ferner enthalten sie viel Vitamin C und wenig Natrium.

Herstellung

Waschen und Einweichen der Saat. Wachstum über 6 Tage bei regelmäßiger Lüftung und Bewässerung.

Saatenspezifikation

aus kontrolliert biologischem Anbau gemäß Verordnung EG Nr. 834/2007, DE-013-Öko-Kontrollstelle

Allergene

keine

GVO

im Sinne der Verordnungen EG Nr. 1829 und 1830/2003 nach unserem Kenntnisstand nicht kennzeichnungspflichtig

Haltbarkeit

12 Tage ab Abpackdatum bei 2 - 7 °C

Abpackungen

Art.1278 - PET-Schale 50g - EAN: 40 21537 12780 6

Frischkeim Produktspezifikationen

Linsensprossen

Linsen (*Lens culinaris*) sind eine der ältesten bekannten Gemüsearten. Während in Deutschland zum Kochen v.a. die großen Sorten verwendet werden, eignen sich zum Keimen besser die kleineren, ursprünglich französischen Sorten. Wir verwenden eine Mischung aus feinen grünen DuPuy-Linsen und roten Berglinsen.

Verwendung

Linsensprossen eignen sich hervorragend für Aufläufe, Eintöpfe, Suppen oder Pfannengerichte, sowie roh oder kurz blanchiert als Salatbeigabe.

Inhaltsstoffe

Linsensprossen enthalten hochwertiges Eiweiß, Vitamine und Mineralien, v.a. Eisen.

Herstellung

Waschen und Einweichen der Saat. Wachstum über 2 Tage bei regelmäßiger Lüftung und Bewässerung.

Saatenspezifikation

aus kontrolliert biologischem Anbau gemäß Verordnung EG Nr. 834/2007, DE-013-Öko-Kontrollstelle

Allergene

keine

GVO

im Sinne der Verordnungen EG Nr. 1829 und 1830/2003 nach unserem Kenntnisstand nicht kennzeichnungspflichtig

Haltbarkeit

12 Tage ab Abpackdatum bei 2 - 7 °C

Abpackungen

Art. 1052 - PE-Beuteln 200g - EAN 40 21537 10520 0
Art. 1056 - PET-Schale 200g - EAN 40 21537 10560 6
Art. 1055 - PE-Beutel 500g - EAN 40 21537 10550 7

Frischkeim Produktspezifikationen

Mungbohnen sprossen

Die Sprossen aus der Mungbohne (grüne Sojabohne, Phaseolus aureus), auch einfach als Sojasprossen bekannt, sind die bekannteste und am weitesten verbreitete Sprossensorte. Sie sind aus der Küche Chinas und Ostasiens überhaupt nicht mehr wegzudenken.

Verwendung

Frisch und lecker als Salatbeigabe (evtl. vorher kurz blanchieren), als Gemüse (nur kurz andünsten), und in Füllungen (z.B. Frühlingsrollen).

Inhaltsstoffe

Mungbohnen sprossen sind reich an Vitaminen (A, B1, B2, Niacin, C, E), und Mineralstoffen (Calcium, Eisen, Phosphor, Kalium, und Magnesium).

Herstellung

Waschen und Einweichen (ca. 12 Std.) der Saat, Wachstum über 4 Tage bei regelmäßiger Bewässerung, Enthülsen.

Saatenspezifikation

aus kontrolliert biologischem Anbau gemäß Verordnung EG Nr. 834/2007, DE-013-Öko-Kontrollstelle

Allergene

keine

GVO

im Sinne der Verordnungen EG Nr. 1829 und 1830/2003 nach unserem Kenntnisstand nicht kennzeichnungspflichtig

Haltbarkeit

8 Tage ab Abpackdatum bei 2 - 7 °C

Abpackungen

Art. 1037 - PET-Schale 100g - EAN 40 21537 10360 2

Art. 1035 - PE-Beutel 500g - EAN 40 21537 10350 3

Frischkeim Produktspezifikationen

Power-Mix

Der Bio-Sprossen-Power-Mix:
eine innovative Zusammenstellung von Quinoa-, Linsen-, Weizen- und Rambosprossen.

Verwendung

Power-Mix eignet sich gut zur Dekoration und als Beilage an Salate, Gemüsegerichte und Saucen.

Zusammensetzung

50 % Quinoasprossen
20% Linsensprossen
20 % Weizensprossen
10 % Rambo Sprouts

Saatenspezifikation

aus kontrolliert biologischem Anbau gemäß Verordnung EG Nr. 834/2007,
DE-013-Öko-Kontrollstelle

Allergene

keine

GVO

im Sinne der Verordnungen EG Nr. 1829 und 1830/2003 nach unserem Kenntnisstand nicht
kennzeichnungspflichtig

Haltbarkeit

12 Tage ab Abpackdatum bei 2 - 7 °C

Abpackungen

Art. 1211 - PET- Schale 150g - EAN 40 21537 12110 1

Frischkeim Produktspezifikationen

Quinoasprossen

Quinoa, auch Kiwicha, Perureis, Inkakorn oder Incan Arrow genannt, ist eine einjährige südamerikanische Körnerfrucht, deren Samenkörner und Blätter essbar sind. Quinoa wächst auch auf kargen Böden, und ist hitze- und dürreunempfindlich

Verwendung

Verwendet werden Quinoasprossen zum Garnieren, als Salatzugabe, in Müsli, in Brot-, Pfannkuchen- und Waffelteig.

Inhaltsstoffe

Quinoa enthält besonders viel hochwertiges Eiweiß und essentielle Aminosäuren sowie überdurchschnittlich viel Calcium, Phosphor und Eisen.

Herstellung

Waschen und Einweichen der Saat, Wachstum über 2 Tage bei regelmäßiger Bewässerung.

Saatenspezifikation

aus kontrolliert biologischem Anbau gemäß Verordnung EG Nr. 834/2007, DE-013-Öko-Kontrollstelle

Allergene

keine

GVO

im Sinne der Verordnungen EG Nr. 1829 und 1830/2003 nach unserem Kenntnisstand nicht kennzeichnungspflichtig

Haltbarkeit

12 Tage ab Abpackdatum bei 2 - 7 °C

Abpackungen

Art. 1221 - PET-Schale 100g - EAN 40 21537 12210 8

Frischkeim Produktspezifikationen

Radisprossen

Radisprossen (Rettich, Raphanus sativus) haben durch die enthaltenen ätherischen Senföle einen würzig-scharfen und sehr temperamentvollen Geschmack.

Verwendung

Radisprossen eignen sich sehr gut zum Garnieren und Würzen von Rohkost, Salaten, Suppen und machen sich wunderbar auf einem frischen Käse- oder Wurstbrötchen.

Inhaltsstoffe

Radischensprossen haben einen hohen Gehalt an schwefelhaltigen Senfölen, enthalten viel Vitamin C, B1 und B2, sowie viele Mineralstoffe (Kalium, Calcium, Phosphor, Natrium und Eisen). Bekannt geworden ist der Rettich nicht zuletzt wegen seines guten Einflusses bei Gallen-, Leber- und Bronchialleiden.

Herstellung

Waschen und Einweichen (ca. 12 Std.) der Saat, Wachstum über 4 Tage bei regelmäßiger Bewässerung, Baden und Enthülsen.

Saatenspezifikation

Rettich, aus kontrolliert biologischem Anbau gemäß Verordnung EG Nr. 834/2007, DE-013-Öko-Kontrollstelle

Allergene

keine

GVO

im Sinne der Verordnungen EG Nr. 1829 und 1830/2003 nach unserem Kenntnisstand nicht kennzeichnungspflichtig

Haltbarkeit

12 Tage ab Abpackdatum bei 2 - 7 °C

Abpackungen

Art. 1148 - PET-Schale 75g - EAN 40 21537 11480 6

Art. 1242 - PE-Beutel 200g - EAN 40 21537 12420 1

Art. 1245 - PE - Beutel 500g - EAN 40 21537 12450 8

Frischkeim Produktspezifikationen

Rambo Sprouts

Rambo Sprouts sind der exotisch-pikante Farbtupfer am Salatbuffet.

Verwendung

Rambo Sprouts mit ihrer scharfen Würze und ihrer leuchtenden Farbe eignen sich sehr gut zum Garnieren, Dekorieren und Verfeinern. An Suppen, Pfannengerichte, Salate oder Sandwiches.

Inhaltsstoffe

Rambo Sprouts (roter Rettich) haben einen hohen Gehalt an schwefelhaltigen Senfölen, viel Vitamin C, B 1 und B 2, sowie viele Mineralstoffe (Kalium, Calcium, Phosphor, Natrium und Eisen).

Herstellung

Waschen und Einweichen (ca. 12 Std) der Saat. Wachstum über 4 Tage bei regelmäßiger Lüftung und Bewässerung, Baden, Enthülsen

Saatenspezifikation

aus kontrolliert biologischem Anbau gemäß Verordnung EG Nr. 834/2007, DE-013-Öko-Kontrollstelle

Allergene

keine

GVO

im Sinne der Verordnungen EG Nr. 1829 und 1830/2003 nach unserem Kenntnisstand nicht kennzeichnungspflichtig

Haltbarkeit

12 Tage ab Abpackdatum bei 2 - 7 °C

Abpackungen

Art. 1258 - PET- Schale 50g - EAN 40 21537 12580 2

Frischkeim Produktspezifikationen

Roggensprossen

Roggen (*Secale cereale*), ist eine in gemäßigten Breiten verbreitete Getreideart, die besser an kühle und trockene Klimate angepasst ist als Weizen.

Verwendung

Verwendung in Müslis und Sprossenbackmischungen für Brote.

Inhaltsstoffe

Roggen ist reich an Vitaminen des B-Komplexes sowie an Vitamin E, Magnesium, Phosphor, Eisen, Fluor und v.a. Kalium. Der vergleichsweise hohe Lysinanteil macht Roggen zu einem wichtigen Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung. Ernährungsphysiologisch und backtechnisch interessant ist Roggen in der menschlichen Ernährung vor allem durch die so genannten Pentosane. Verschiedenen Untersuchungen zufolge sollen die Pentosane und die damit längere Verweildauer des Nahrungsbreis im Verdauungsapparat, eine antikarzinogene Wirkung haben.

Herstellung

Waschen und Einweichen (ca. 12 Std.) der Saat, Wachstum über 2 Tage bei regelmäßiger Bewässerung.

Saatenspezifikation

aus kontrolliert biologischem Anbau gemäß Verordnung EG Nr. 834/2007, DE-013-Öko-Kontrollstelle

Allergene

glutenhaltiges Getreide

GVO

im Sinne der Verordnungen EG Nr. 1829 und 1830/2003 nach unserem Kenntnisstand nicht kennzeichnungspflichtig

Haltbarkeit

12 Tage ab Abpackdatum bei 2 - 7 °C

Abpackungen

Art. 1151 - PE-Beutel 1 kg

Art. 1153 - PE-Beutel 3 kg

Art. 1150 - PE-Beutel 10 kg

Frischkeim Produktspezifikationen

Rote Bete Sprossen

Rote-Bete-Sprossen sind leuchtend rot und erdig im Geschmack.

Verwendung

Rote-Bete-Sprossen haben einen einmaligen, bodenständigen Geschmack. Durch ihre intensive Farbe eignen sie sich v.a. zur Dekoration und als Beilage an Salate, Gemüse-, Fleisch- und Fischgerichte.

Inhaltsstoffe

Rote-Bete-Sprossen enthalten viel Folsäure und sind reich an Magnesium und Calcium, sie enthalten wenig Natrium.

Herstellung

Waschen und Einweichen (ca. 12 Std) der Saat. Wachstum über 6 Tage bei regelmäßiger Lüftung und Bewässerung, Baden, Enthülsen

Saatenspezifikation

konventionelles Saatgut, ungebeizt

Allergene

keine

GVO

im Sinne der Verordnungen EG Nr. 1829 und 1830/2003 nach unserem Kenntnisstand nicht kennzeichnungspflichtig

Haltbarkeit

8 Tage ab Abpackdatum bei 2 - 7 °C

Abpackungen

Art. 1265 - PET- Schale 50g - EAN 40 21537 12650 2

Frischkeim Produktspezifikationen

Sonnenblumensprossen

Die Heimat der Sonnenblume (*Helianthus annuus*) ist Südamerika, dort wurden sie von den Inkas gezüchtet. Im 16. Jahrhundert brachten Seefahrer Sonnenblumensamen nach Europa mit. Wirtschaftliche Bedeutung hat die Sonnenblume bei uns heute hauptsächlich als Ölpflanze.

Verwendung

Sonnenblumensprossen können ähnlich wie die Kerne verwendet werden. Mit ihrem milden Geschmack verfeinern sie alle Salate, Suppen, Nachspeisen und Müslis. Das nußartige Aroma der Sonnenblumensprossen kann durch leichtes Anrösten verstärkt werden.

Inhaltsstoffe

Die Samen der Sonnenblume galten schon bei den Indianern als wertvolles Nahrungsmittel. Samen und Sprossen enthalten viel Fett, Eiweiß, Vitamine (B1, B2, Niacin, E) und Mineralstoffe (Kalium, Eisen u.a.).

Herstellung

Waschen und Einweichen (ca. 12 Std) der Saat. Wachstum über 2 Tage bei regelmäßiger Lüftung und Bewässerung, Baden, Enthülsen

Saatenspezifikation

aus kontrolliert biologischem Anbau gemäß Verordnung EG Nr. 834/2007, DE-013-Öko-Kontrollstelle

Allergene

keine

GVO

im Sinne der Verordnungen EG Nr. 1829 und 1830/2003 nach unserem Kenntnisstand nicht kennzeichnungspflichtig

Haltbarkeit

12 Tage ab Abpackdatum bei 2 - 7 °C

Abpackungen

Art. 1091 - PE-Beuteln 150g - EAN 40 21537 10910 9

Art. 1096 - PET-Schale 150g - EAN 40 21537 10960 2

Art. 1095 - PE-Beutel 500g - EAN 40 21537 10950 5

Frischkeim Produktspezifikationen

Sprossen-Backmischung

Verwendung

Verwendung als Zugabe zum Brotteig.

Zusammensetzung

40% Mungbohnsensprossen

40% Linsensprossen

20% Alfalfasprossen

Saatenspezifikation

aus kontrolliert biologischem Anbau gemäß Verordnung EG Nr. 834/2007,
DE-013-Öko-Kontrollstelle

Allergene

keine

GVO

im Sinne der Verordnungen EG Nr. 1829 und 1830/2003 nach unserem Kenntnisstand nicht
kennzeichnungspflichtig

Haltbarkeit

12 Tage ab Abpackdatum bei 2 - 7 °C

Abpackungen

Art. 1315 - PE-Beutel 3 kg

Art. 1310 - PE-Beutel 10 kg

Frischkeim Produktspezifikationen

Sprossen-Backmischung 10 Sorten

Verwendung

Verwendung als Zugabe zum Brotteig.

Zusammensetzung

30%Mungbohnen sprossen - 20% Adukibohnen sprossen
20% Kichererbsen sprossen - 10% Alfalfasprossen
8% Weizensprossen - 3% Roggensprossen
3% Radisprossen - 2% Sesamsprossen
2% Leinsamen - 2% Quinoasprossen

Saatenspezifikation

aus kontrolliert biologischem Anbau gemäß Verordnung EG Nr. 834/2007,
DE-013-Öko-Kontrollstelle

Allergene

glutenhaltiges Getreide, Sesam

GVO

im Sinne der Verordnungen EG Nr. 1829 und 1830/2003 nach unserem Kenntnisstand nicht
kennzeichnungspflichtig

Haltbarkeit

12 Tage ab Abpackdatum bei 2 - 7 °C

Abpackungen

Art. 1352 - PE-Beutel 12 kg

Frischkeim Produktspezifikationen

Sprossen-Gemüse

Unser Sprossen-Gemüse ist eine fein aufeinander abgestimmte Mischung aus fünf verschiedenen Sprossensorten.

Verwendung

Verwendet wird Sprossen-Gemüse v.a. in Gemüsegerichten und Füllungen, für die Pfanne und für den Wok.

Zusammensetzung

25% Linsensprossen
25 % Babymungo
20% Kichererbsensprossen
20 % Adukibohnenprossen
10 % Sonnenblumensprossen

Herstellung

(nur für Einzelsorten)

Saatenspezifikation

aus kontrolliert biologischem Anbau gemäß Verordnung EG Nr. 834/2007,
DE-013-Öko-Kontrollstelle

Allergene

keine

GVO

im Sinne der Verordnungen EG Nr. 1829 und 1830/2003 nach unserem Kenntnisstand nicht
kennzeichnungspflichtig

Haltbarkeit

12 Tage ab Abpackdatum bei 2 - 7 °C

Abpackungen

Art. 1192 - PE-Beutel 200g - EAN 40 21537 11920 7
Art. 1196 - PET-Schale 200g - EAN 40 21537 11960 3
Art. 1195 - PE-Beutel 500g - EAN 40 21537 11950 4
Art. 1191 - PE-Beutel 1000g - EAN 40 21537 11910 8

Frischkeim Produktspezifikationen

Sprossen-Müsli

Unser Sprossen-Müsli ist eine fertige Mischung aus verschiedenen Getreidesprossen (Weizen, Roggen und Gerste) und Sonnenblumensprossen.

Verwendung

Verwendet wird Sprossen-Müsli roh oder geröstet in Müslis, Salaten und herzhaften Einöpfen, für Brote und die Vollkornbäckerei.

Zusammensetzung

36 % Weizensprossen

36 % Roggensprossen

18 % Gerstesprossen

10 % Sonnenblumensprossen

Saatenspezifikation

aus kontrolliert biologischem Anbau gemäß Verordnung EG Nr. 834/2007, DE-013-Öko-Kontrollstelle

Allergene

glutenhaltiges Getreide

GVO

im Sinne der Verordnungen EG Nr. 1829 und 1830/2003 nach unserem Kenntnisstand nicht kennzeichnungspflichtig

Haltbarkeit

12 Tage ab Abpackdatum bei 2 - 7 °C

Abpackungen

Art. 1082 - PE-Beutel 200g - EAN 40 21537 10820 1

Art. 1086 - PET-Schale 200g - EAN 40 21537 10860 7

Art. 1085 - PE-Beutel 500g - EAN 40 21537 10850 8

Frischkeim Produktspezifikationen

Sprossen-Salat

Unser Sprossensalat ist eine fein aufeinanderabgestimmte Mischung aus fünf verschiedenen Sprossensorten.

Verwendung

Verwendung findet er als Salatgrundlage oder -beigabe, zum Garnieren und als Brotbelag.

Zusammensetzung

65% Alfalfasprossen
15% Linsensprossen
10% Babymungo
5% Adukibohnenprossen
5% Radisprossen

Saatenspezifikation

aus kontrolliert biologischem Anbau gemäß Verordnung EG Nr. 834/2007,
DE-013-Öko-Kontrollstelle

Allergene

keine

GVO

im Sinne der Verordnungen EG Nr. 1829 und 1830/2003 nach unserem Kenntnisstand nicht
kennzeichnungspflichtig

Haltbarkeit

12 Tage ab Abpackdatum bei 2 - 7 °C

Abpackungen

Art. 1021 - PE-Beutel 180g - EAN 40 21537 10210 0
Art. 1023 - PET-Schale 100g - EAN 40 21537 10230 8
Art. 1025 - PE-Beutel 500g - EAN 40 21537 10250 6

Frischkeim Produktspezifikationen

Weizensprossen

Weizen (*Triticum aestivum*) ist heute das Grundnahrungsmittel von gut der Hälfte der Weltbevölkerung. Er wird seit etwa 5000 Jahren kultiviert.

Verwendung

Verwendung finden Weizensprossen roh oder geröstet in Salaten und Müslis, sowie im Brotteig und in Pfannengerichten.

Inhaltsstoffe

Weizensprossen sind ein wichtiger Vitamin-E-Donator, sehr reich an Vitaminen der B-Gruppe sowie an Enzymen und Mineralien (Magnesium, Phosphor, Eisen, Natrium, Kalium).

Herstellung

Waschen und Einweichen (ca. 12 Std.) der Saat, Wachstum über 2 Tage bei regelmäßiger Bewässerung.

Saatenspezifikation

aus kontrolliert biologischem Anbau gemäß Verordnung EG Nr. 834/2007, DE-013-Öko-Kontrollstelle

Allergene

glutenhaltiges Getreide

GVO

im Sinne der Verordnungen EG Nr. 1829 und 1830/2003 nach unserem Kenntnisstand nicht kennzeichnungspflichtig

Haltbarkeit

12 Tage ab Abpackdatum bei 2 - 7 °C

Abpackungen

Art. 1072 - PE-Beutel 200g - EAN 40 21537 10720 4
Art. 1076 - PET-Schale 200g - EAN 40 21537 10760 0
Art. 1075 - PE-Beutel 500g - EAN 40 21537 10750 1
Art. 1071 - PE-Beutel 1 kg
Art. 1070 - PE-Beutel 10 kg

Frischkeim Produktspezifikationen

Zwiebelsprossen

Zwiebelsprossen haben einen angenehm erfrischenden, aromatischen und kräftigen Geschmack.

Verwendung

Zwiebelsprossen eignen sich sehr gut zum Garnieren und Würzen von Fisch- und Fleischgerichten, von Suppen und Salaten und sie passen herrlich zu belegten Wurst- und Käsebroten.

Inhaltsstoffe

Zwiebelsprossen wirken antibakteriell und stärken das Immunsystem. Gleichzeitig reinigen und entschlacken sie den Organismus.

Herstellung

Waschen und Einweichen (ca. 12 Std.) der Saat, Wachstum über 6 Tage bei regelmäßiger Lüftung und Bewässerung, Grünen unter Licht.

Saatenspezifikation

aus kontrolliert biologischem Anbau gemäß Verordnung EG Nr. 834/2007, DE-013-Öko-Kontrollstelle

Allergene

keine

GVO

im Sinne der Verordnungen EG Nr. 1829 und 1830/2003 nach unserem Kenntnisstand nicht kennzeichnungspflichtig

Haltbarkeit

12 Tage ab Abpackdatum bei 2 - 7 °C

Abpackungen

Art. 1168 - PET-Schale 50g - EAN 40 21537 11680 0
Art. 1163 - PE-Beutel 250g - EAN 40 21537 11630 5