

Sprossen

aus biologischem Anbau

Sprossen – was ist das?

Sprossen und Keimlinge sind junge Pflanzen, die in einem frühen Wachstumsstadium geerntet und gegessen werden.

Unsere Bio-Sprossen werden aus speziell selektiertem, biologisch angebautem Saatgut, mit reinem Wasser, Wärme und Licht angezogen. Dabei wird jedes Samenkorn zum Wachsen angeregt und vermehrt dabei seinen Gehalt an gesunden Vitalstoffen auf wunderbare Weise.

Die jungen Pflanzen wachsen je nach Sorte zwischen 2 und 12 Tagen in klimatisierten und hygienischen Räumen ohne Dünger und Pflanzenschutzmitteln heran.

Bei Erntereife werden sie gewaschen, gekühlt, verpackt und täglich frisch an unsere Kunden geliefert.

Welchen Nutzen bringen Sprossen?

- Mehr Energie dank vielen natürlichen Vitalstoffen.
- Vollwertig, mit Blatt und Wurzeln leicht verdaulich.
- Schnelle und einfache Zubereitung.
- Die schmackhafte und variantenreiche Entdeckung für alle, die gerne kreativ und gesund kochen.

all inclusive!

vitamine
enzyme
spurenelemente

- Das ganze Jahr frische Spezialitäten aus einheimischem Anbau.
- Natur pur – speziell für Kinder und ältere Menschen.
- Sprossen sind reich an Antioxidantien, Vitaminen, Mineralien, Flavonoiden, Aminosäuren und ungesättigten Fettsäuren. Sie stärken damit die Abwehrkräfte auf eine schmackhafte Weise.

Wie verwendet man Sprossen in der Küche?

Roh, à la minute, als Beilage, Gewürz oder Hauptgang sind Sprossen eine wertvolle Spezialität. In Salaten, Sandwiches, Suppen und Saucen, auf dem Butterbrot, in Reis und Rösti, Gemüseplatten, Omeletten, Joghurt und ebenso zu asiatischen Gerichten sind Sprossen die Bereicherung für eine kreative, abwechslungsreiche und gesunde Küche.

Die Sprossen im Kühlschrank bei 4 – 8° C aufbewahren. Grünsprossen vor dem Anrichten mit Wasser abspülen.

«Sprossen – die Muntermacher der Natur.»

Felder Sprossen

frisch
natürlich
fein

Felder Sprossen AG

Öggenringen, CH-6274 Eschenbach
Tel. +41 (0)41 449 08 88, Fax +41 (0)41 449 08 85
info@felder-sprossen.ch, www.felder-sprossen.ch

Mit Bio-Sprossen mehr frische und gesunde Abwechslung auf dem Teller.



Alfalfa und Alfalfa mit Rucola

Fein, dekorativ und erfrischend vitaminreich. Einfach herrlich auf jedem Butterbrot.



Broccoli-Sprossen (Brocco Spouts®)

Der leicht scharfe Broccoligeschmack bereichert jedes Sandwich und Brötchen. Sehr gesund durch den hohen Gehalt an Antioxidantien (Sulforaphan-Glucosinolat), fördert die Abwehrkräfte.



Erbsspargel-Sprossen

Schön lange und weisse Sprossen mit einem knackig frischen, spargelähnlichen Geschmack. Sehr dekorativ auf dem Salatteller oder zum Dämpfen im Wok.



Green Peas®

Frische zarte Grünsprossen mit dem erfrischenden Geschmack von Erbsen. Im Sandwich, Salat oder kurz gedünstet im Wok.



Gourmet-Sprossen®

3 Farben und Aromen in einer Packung. Ideal für eine abwechslungsreiche Salatgarnitur oder feine Sandwiches (Alfalfa, Randen, Rettich).



Kichererbsen

Kurz angekeimte Kichererbsen. Geröstet, in Suppen und italienischen oder indischen Gerichten, schmecken sie herrlich.



Koriander-Sprossen

Diese erfrischend aromatischen Sprossen bereichern jeden Salat und Grillade. Ein Muss für die indische und thailändische Küche.



Linsen-Sprossen

Milder, süsslicher Geschmack. Als Salatbeigabe einstreuen oder zu Reisgerichten mit dem Gemüse dünsten. Hoher Eiweissgehalt, reich an Vitamin B1, B2 und Eisen.



Mungo-Sprossen (Sojasprossen)

Die Klassiker aus Asien. Seit langem beliebt wegen ihres frischen Geschmacks. Passt zu allen asiatischen Gerichten, zu Suppen und Salaten. Dank geschnittenen Wurzeln noch besser!



Power Mix®

(Mungbohnen, Linsen, Weizen und Kichererbsen) Die gesunde, proteinreiche Knabbermischung! Für feine Wok-Gerichte und Suppen oder einfach auf's Butterbrot.



Randen-Sprossen

Der exklusive Farbtupfer auf jedem Teller mit bodenständigem Geschmack. Passen sehr gut in Kombination mit Erbsspargelsprossen. Reich an Vitamin B11, B12 und Vitamin E.



Rettich-Sprossen

Die kleinen rosa Scharfmacher! Herrlich zu Schinken und Käse, peppen jedes Sandwich auf und sehen gut aus. Bringen den feinen Rettich / Radiesligeschmack im Handumdrehen in jeden Salat.



Rotkohl-Sprossen (Red Cabbage)

Die zarte lila Versuchung. Schmecken herrlich zu Käse, Äpfeln und im Salat.



Sandwich-Sprossen mild®

(Alfalfa, Sonnenblumen, Erbsspargeln) Für feine, erfrischende Sandwiches.



Sandwich-Sprossen scharf®

(Zwiebeln, Rettich, Alfalfa) Je 3 Farben und Aromen in einer Packung. Ideal für den Take-Away und die Salatbar.



Sango-Sprossen

Der dunkelrote – lilafarbene Sango-Rettich ist eine Augenweide mit scharfem Abgang. Mit Sango-Sprossen gibt's die tollsten Sandwiches und Salatdekorationen.



Sonnenblumen-Sprossen

Flower-Power im Salat und auf dem Butterbrot. Mit ihrem leichten nussigen Geschmack erfreuen die Sonnenblumensprossen jeden Gaumen. Die besten Sandwiches und Salate lassen sich damit machen.



Zwiebel-Sprossen

Dekorativ, scharf und erfrischend. Auf dem Salat, zu Fischgerichten, mit Schinken und Käse oder einfach auf dem Butterbrot sind sie immer wieder eine Gaumenfreude.



Weizengras

Zum Pressen ihres Verjüngungsextraks und Energy Drinks.

Hergestellt in der Schweiz mit biologischem Saatgut, nach den Richtlinien der Bio Suisse.

Alle Sprossen sind in Packungsgrößen von 50 g – 500 g erhältlich.