Dane aktualne na dzień: 08-11-2026 19:28

Link do produktu: https://www.agrozam.pl/zestaw-nasion-bio-organic-na-kielki-ekologiczne-p-6784.html



Zestaw Nasion BIO ORGANIC na KIEŁKI Ekologiczne

Cena	**17,10 zł**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**1062184963**
Producent	**Toraf**

Opis produktu

Kiełki Bio - Organic Zestaw 5 Nasion

Spożywanie kiełków jako składnika sałatek, kanapek czy innych potraw pozwala na znacznie wzbogacenie diety w białka, mikroelementy i witaminy. Nasiona, jako zalążek nowej rośliny, zawierają cenne substancje, dzięki którym jest możliwy jej wzrost. Ich bogactwo w czystej postaci nie może być jednak w pełni wykorzystane. Część składników ziaren nie jest trawiona przez układ pokarmowy. Zapoczątkowanie procesu kiełkowania sprawia, że w nasionach zachodzą przemiany. Uaktywnienie enzymów, które rozkładają węglowodany i białka na proste substancje, powoduje, że są one rozpuszczane w wodzie, a kiełki są znacznie lepiej przyswajane przez organizm. Hurtownia i producent nasion TORAF oferuje nasiona na kiełki i kiełkownice, których jest producentem. Pozwalają one na szybkie przygotowanie kiełków do spożycia.

Kiełki soczewicy to bogate źródło białka, witaminy: B1, B2, PP oraz wielu niezbędnych składników jak wapń, fosfor, żelazo, karoten koniecznych do właściwego funkcjonowania układu nerwowego, kostnego i naczyniowego. Błonnik pomaga usuwać z organizmu toksyny. Kiełki są bogate w kwas foliowy o działaniu krwiotwórczym. Mogą jeść je osoby, które nie tolerują preparatów żelaza. To doskonały element diety dla kobiet w ciąży. Można dodawać je do sałatek, kanapek, dań głównych, past twarogowych.

Przygotowanie kiełków:

Produkcja kiełków w domu jest bardzo prosta do wykonania przy użyciu kiełkownicy Toraf. Postępując zgodnie z instrukcją obsługi kiełki są gotowe do spożycia po upływie 3-6dni. Kiełkownica umożliwia jednoczesną uprawę 3 rodzajów kiełków. Inną metodą produkcji kiełków jest produkcja kiełków w słoiku. W tym celu należy wypłukać nasiona następnie przesypać do wcześniej wyparzonego naczynia i zalać przegotowaną letnią wodą. Moczyć przez kilka godzin, potem wodę zlać, a nasiona wypłukać, naczynie nakryć gazą, obwiązać i odstawić w ciepłe (18-22°C), nie nasłonecznione miejsce. W tym czasie kiełki należy przepłukiwać 2 razy dziennie wodą. Kiełki są gotowe do spożycia przy długości ok. 3-5 cm, po 3-6 dniach

Kiełki – rzodkiewka China Rose

Kiełki rzodkiewki dzięki dużej ilości witaminy C, (zawierają jej 2 razy więcej niż korzeń rzodkiewki), podnoszą odporność organizmu.

To świetny lek na przeziębienie, mający również działanie wykrztuśne. Duża zawartości siarki w kiełkach rzodkiewki wpływa korzystnie na stan skóry, włosów i paznokci. Kiełki rzodkiewki mają ostry, pieprzny, wyrazisty smak niemal identyczny jak korzeń rzodkiewki.

Dodaje się je do sałatek, kanapek, twarożku, jaj a także rozdrobnione do zup.

Przygotowanie kiełków:

Produkcja kiełków w domu jest bardzo prosta do wykonania przy użyciu kiełkownicy Toraf. Postępując zgodnie z instrukcją obsługi kiełki są gotowe do spożycia po upływie 3-6dni. Kiełkownica umożliwia jednoczesną uprawę 3 rodzajów kiełków. Inną metodą produkcji kiełków jest produkcja kiełków w słoiku. W tym celu należy wypłukać nasiona następnie przesypać do wcześniej wyparzonego naczynia i zalać przegotowaną letnią wodą. Moczyć przez kilka godzin, potem wodę zlać, a nasiona wypłukać, naczynie nakryć gazą, obwiązać i odstawić w ciepłe (18-22°C), nie nasłonecznione miejsce. W tym czasie kiełki należy przepłukiwać 2 razy dziennie wodą. Kiełki są gotowe do spożycia przy długości ok. 3-5 cm, po 3-6 dniach

Nasiona na kiełki rukoli

Błonnik i kwas tłuszczowy omega-3 zawarte w kiełkach rukoli stymulują apetyt, ułatwiają trawienie, oczyszczają organizm z toksyn, wzmacniają układ odpornościowy, poprawiają krążenie oraz mają działanie bakteriobójcze oraz przeciwnowotworowe. Kiełki rukoli podobnie jak same liście są stosowane jako afrodyzjak.

Przygotowanie kiełków:

Produkcja kiełków w domu jest bardzo prosta do wykonania przy użyciu kiełkownicy Toraf. Postępując zgodnie z instrukcją obsługi kiełki są gotowe do spożycia po upływie 3-6dni. Kiełkownica umożliwia jednoczesną uprawę 3 rodzajów kiełków. Inną metodą produkcji kiełków jest produkcja kiełków w słoiku. W tym celu należy wypłukać nasiona następnie przesypać do wcześniej wyparzonego naczynia i zalać przegotowaną letnią wodą. Moczyć przez kilka godzin, potem wodę zlać, a nasiona wypłukać, naczynie nakryć gazą, obwiązać i odstawić w ciepłe (18-22°C), nie nasłonecznione miejsce. W tym czasie kiełki należy przepłukiwać 2 razy dziennie wodą. Kiełki są gotowe do spożycia przy długości ok. 3-5 cm, po 3-6 dniach

Kiełki rzeżuchy mają wyraźny ostry smak, są bogatym źródłem witamin C, PP, P, B, oraz związków mineralnych takich jak potas, magnez, wapń, siarka i mikroelementy. Są silnym przeciwutleniaczem. Wzmacniają organizm, poprawiają stan skóry, paznokci i włosów. Kiełki rzeżuchy działają pobudzająco na apetyt i trawienie, obniżają poziom cukru we krwi, z tego względu polecane są w szczególności cukrzykom.

Przygotowanie kiełków:

Produkcja kiełków w domu jest bardzo prosta do wykonania przy użyciu kiełkownicy Toraf. Postępując zgodnie z instrukcją obsługi kiełki są gotowe do spożycia po upływie 3-6dni. Kiełkownica umożliwia jednoczesną uprawę 3 rodzajów kiełków. Inną metodą produkcji kiełków jest produkcja kiełków w słoiku. W tym celu należy wypłukać nasiona następnie przesypać do wcześniej wyparzonego naczynia i zalać przegotowaną letnią wodą. Moczyć przez kilka godzin, potem wodę zlać, a nasiona wypłukać, naczynie nakryć gazą, obwiązać i odstawić w ciepłe (18-22°C), nie nasłonecznione miejsce. W tym czasie kiełki należy przepłukiwać 2 razy dziennie wodą. Kiełki są gotowe do spożycia przy długości ok. 3-5 cm, po 3-6 dniach

Kiełki nasion brokułu są źródłem najcenniejszych dla organizmu składników odżywczych: witamin A, C, B1, B2, PP, mikroelementów (wapń, żelazo, fosfor, magnez), enzymów i innych składników wzmacniających. Najcenniejszy w brokule jest sulforafan – substancja antyrakowa, której stężenie w kiełkach jest 200 razy większe niż w samym brokule. Ponadto kiełki brokułu pomagają obniżyć ciśnienie krwi, zapobiegają chorobom układu krwionośnego i udarom mózgu, a także dzięki wysokiej zawartości antyoksydantów wzmacniają układ odpornościowy i nerwowy. Kiełki brokułu są pikantne w smaku, doskonale nadają się do sałatek i kanapek.

Przygotowanie kiełków:

Produkcja kiełków w domu jest bardzo prosta do wykonania przy użyciu kiełkownicy Toraf. Postępując zgodnie z instrukcją obsługi kiełki są gotowe do spożycia po upływie 3-6 dni. Kiełkownika umożliwia jednoczesną uprawę 3 rodzajów kiełków. Inną metodą produkcji kiełków jest produkcja kiełków w słoiku. W tym celu należy wypłukać nasiona następnie przesypać do wcześniej wyparzonego naczynia i zalać przegotowaną letnią wodą. Moczyć przez kilka godzin, potem wodę zlać, a nasiona wypłukać, naczynie nakryć gazą, obwiązać i odstawić w ciepłe (18-22°C), nie nasłonecznione miejsce. W tym czasie kiełki należy przepłukiwać 2 razy dziennie wodą. Kiełki są gotowe do spożycia przy długości ok. 1-2 cm, po 3-6 dniach.