Dane aktualne na dzień: 08-11-2026 19:22

Link do produktu: https://www.agrozam.pl/toraf-nasiona-na-kielki-mieszanka-pikantna-20g-p-7006.html



Toraf Nasiona na kiełki Mieszanka Pikantna 20g

Cena	**3,40 zł**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**1062185485**
Kod EAN	**5907595506533**
Producent	**Toraf**

Opis produktu

Kiełki – mieszanka pikantna

Mieszanka nasion na kiełki składająca się z gatunków tworzących pikantna kompozycje smakowa. Dzięki różnorodności gatunków wchodzących w skład tej mieszanki zyskujemy w jednej porcji duża dawkę wartościowych substancji odżywczych, soli mineralnych, aminokwasów i witamin. Zawierają duże ilości wapnia, żelaza, magnezu, potasu, siarki i wiele mikroelementów (jod, mangan, lit, selen). Regularne spożycie kiełków obniża ilość złego cholesterolu (działa antymiażdżycowo), reguluje procesy trawienne. Kiełki tej mieszanki świetnie nadają się do sporządzania surówek, sałatek lub jako dodatek do kanapek.

Skład mieszanki:

Vigna radiata (Fasola Mung) - 40%;

Raphanus sativus (Rzodkiew) - 10%;

Raphanus sativus var sativus (Rzodkiewka) - 10%;

Sinapsis alba (Gorczyca) - 10%;

Lens culinaris (Soczewica jasna) - 10%;

Lens culinaris green (Soczewica zielona) - 10%;

Lens culinaris red (Soczewica czerwona) - 10%

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