



SPROSSEN – SCHONEND GETROCKNET

Sprossen zeichnen sich durch einen explosionsartigen Anstieg von Vitaminen, Enzymen, Mineralstoffen und Vitalstoffen aus. Durch schonendes Trocknen bei 42°C bleiben diese weitestgehend erhalten.



SPROSSEN-MÜSLI & SPROSSEN-PORRIDGE

Beginne Deinen Tag mit der Energie aktivierter Sprossen!

Durch den Enzymprozess beim Ankeimen werden die Vitalstoffe bioverfügbar.

Sprossen-Porridge



Sprossen-Müsli



KNUSPERSPROSSEN GEWÜRZT

Peppe Deine Speisen auf oder genieße sie als Snack!

Mit den leckeren Knuspersprossen hast du ohne Aufwand immer Sprossen zur Hand.

Paprika



Basilikum



Schnittlauch





SPROSSEN – FRISCH

Nahrung wird bei der Nutzbarmachung von der Lebensenergie abgetrennt. Der Abbauprozess setzt ein. Nur Sprossen sind voller Leben, sogar noch, während wir sie essen.



50G KEIMSAATEN & SPROSSENGLAS

Die bekannte Art, Sprossen zu ziehen!

Sprossenglas mit zerlegbarem, leicht zu reinigendem Metallsieb und -gestell.

Dazu abgestimmt gibt es 4 Sorten Keimsaatenmischungen in der Graspapiertüte.



SPROSSENBEUTEL

Ziehe Deine eigenen Sprossen, ganz einfach!

Mit dem Teebeutel als Vorbild füllen wir BIO-Keimsaaten in ein bio-abbaubares Netzsäckchen. Jetzt noch eine Schale mit Wasser und los geht's!

Die gesamte Verpackung besteht aus nachwachsenden Rohstoffen.

