



Übersicht der bioSnacky Keimsaaten



Samensorte	Geschmack	Menge	Einweichzeit	Keimdauer	Hinweise
Alfalfa	mild nussig	1 EL	4h	ca. 7-8 Tage	Nicht vor dem 7. Tag verzehren.
Bockshornklee	intensiv würzig	1 EL	5h	ca. 2-4 Tage	Wird bei Überkeimung bitter.
Buchweizen	süßlich, mit nussiger Note	1 EL	½-4h	ca. 1-2 Tage	/
Fitness Sprossen-Mix	süßlich nussig, leicht pikant	2 EL	12h	ca. 3-5 Tage	Mischung aus Rettich, Mungbohnen und Weizen.
Grünkohl	mild würzig	1 EL	6-12h	ca. 3-6 Tage	/
Kresse	würzig, mit typischer Kresse-Schärfe	1 EL		ca. 3-5 Tage	Schleimsaat: nicht einweichen, nur besprenkeln. Nicht fürs Keimglas geeignet. 
Mild-aromatischer Sprossen-Mix	fein nussig	2 EL	12h	ca. 3-5 Tage	Roh erst ab dem 4. Tag verzehren. Mischung Linsen, Mungbohnen und Azukibohnen.
Mungbohnen	süßlich nussig	2 EL	12h	ca. 3-5 Tage	Roh erst ab dem 4. Tag verzehren.
Power Sprossen-Mix	würzig mit leichter Schärfe	1 EL	6-12h	ca. 3-6 Tage	Mischung aus Radieschen, Sprossen-Broccoli und Grünkohl
Radieschen	kräftig würzig	1 EL	12h	ca. 4-5 Tage	/
Rotklee	mild, besonders zart	1 EL	6-8h	ca. 3-5 Tage	/
Rucola	würzig, mit leichter Schärfe	1 EL		ca. 4-6 Tage	Schleimsaat: nicht einweichen, nur besprenkeln. Nicht fürs Keimglas geeignet. 
Sprossen-Broccoli	mild würzig	1 EL	6h	ca. 4-6 Tage	Aufgrund der Samengröße nicht fürs Keimglas geeignet. 
Vital Sprossen-Mix	süßlich nussig mit pikanter Note	2 EL	6-8h	ca. 4 Tage	Mischung aus Mungbohnen, Linsen, Radieschen und Rotklee.
Weizengras	süßlich mild	2 EL	12h	ca. 7-10 Tage	Für Presssaft und Smoothies. Nicht fürs Keimglas geeignet.
Wellness Sprossen-Mix	nussig würzig	2 EL	12h	ca. 3-5 Tage	Mischung aus Mungbohnen, Rotklee, Linsen und Rettich.

