

SONNENTOR Kräuterhandels GmbH werd in 1988 opgericht in Oostenrijk. De hoogwaardige biologische grondstoffen werden aanvankelijk door 3, maar nu reeds door 150 biologische boerderijen geleverd.

Hun slogan 'Vandaag komt de SONNENTOR zon op voor jou!' weerspiegelt zich in de mooie producten en in de ganse filosofie van het bedrijf :



Johannes Gutmann, oprichter Sonnentor

Wij bij SONNENTOR
geloven sterk dat
de **natuur** de beste
recepten bezit voor een mooi
en lang leven. Daarvoor werken wij en
daarnaar streven wij.
Wij geloven ook dat **biologische
landbouw** de enige begaanbare weg
is in een tijd van monocultuur en
overproductie. We werken in grote
eerbied voor het **ritme** van de natuur.
De **kringloop**, de wederkerigheid en het
steeds hernieuwende leven
zijn ons basisprincipe. Enkel een harmonieuze
samenwerking met de natuur maakt echt
evenwicht mogelijk.

KIEMZADEN



SON057 Tuinkers kiemzaden *

6 x 120g

De jonge blaadjes van tuinkers worden vaak gebruikt in salades, bij mayonaise, kaas en eiergerechten of als garnituur.

Tip : niet vooraf weken

kiemtijd : 5 - 6 dagen

ideale temperatuur : 18 – 20°C

dagelijks besproeien en spoelen



SON058 Fenegriek kiemzaden *

6 x 120g

Fenegriek kiemen hebben een karakteristieke curry-geur. Ze zijn ideaal bij pasta- en rijstgerechten.

Tip : weektijd : 6 – 8 uren

kiemtijd : maximum 4 dagen (anders worden ze bitter)

ideale temperatuur : 18 – 20°C

2 x per dag spoelen



**SON059 Mungbonen kiemzaden ***

6 x 120g

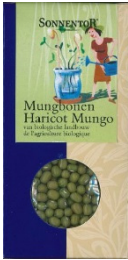
Gekiemde mungbonen zijn heel lekker in salades, soepen en Aziatische pangerechten.

Tip : weektijd : 12 uren

kiemtijd : 4 - 5 dagen

ideale temperatuur : 18 – 20°C

2 à 3 x per dag spoelen

**SON060 Radijs kiemzaden ***

6 x 120g

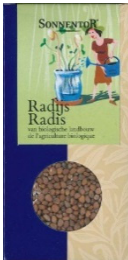
De sterk kruidige radijs kiemen passen ideaal bij salades, dips en spreads.

Tip : weektijd : 6 - 8 uren

kiemtijd : 5 - 8 dagen

ideale temperatuur : 18 – 20°C

2 à 3 x per dag spoelen

**SON061 Rucola kiemzaden ***

6 x 120g

De sterk kruidige rucola kiemen zijn ideaal bij vlees- of groentebereidingen en geven een bijzondere toets aan salades en soepen.

Tip : niet vooraf weken

kiemtijd : 4 - 6 dagen

ideale temperatuur : 18 – 20°C

2 x per dag spoelen

**SON064 Geel mosterdzaad kiemzaden ***

6 x 120g

Geel mosterdzaad kan goed gemengd worden met andere kiemzaden. De kiemen passen best bij gebakken aardappelen en maken sauzen en dips heerlijk pikant.

Tip : weektijd : 5 uren

kiemtijd : 3 dagen

ideale temperatuur : 18 – 20°C

2 x per dag spoelen

**SON065 Alfalfa kiemzaden ***

6 x 120g

Alfalfa kiemen worden gebruikt in salades, soepen en broodbeleg. De nootachtige smaak past bijzonder goed bij kazen.

Tip : weektijd : 6 – 8 uren

kiemtijd : minstens 6 dagen

ideale temperatuur : 18 – 20°C

2 x per dag spoelen





SON062 Kiemzadenmengeling 1 *

6 x 120g

Stevig smakende kiem-mix voor frisse salades : geel mosterdzaad, linzen en fenegriek.

Tip : weektijd : 4 – 6 uren

kiemtijd : 4 - 7 dagen

ideale temperatuur : 18 – 20°C

dagelijks besproeien en spoelen



SON063 Kiemzadenmengeling 2 *

6 x 120g

Heerlijke kiemzadenmengeling voor het verfijnen van salades, soepen en andere gerechten : groene rammenas, fenegriek en linzen.

Tip : weektijd : 6 - 8 uren

kiemtijd : 4 - 6 dagen

ideale temperatuur : 18 – 20°C

2 x per dag spoelen



Voor het gebruik van deze kiemzaden : zie ook hoofdstuk 'Non-food' in deze catalogus.