

Spezifikation

Amarant CH



Artikelnummer / Einheit Liefereinheit

11510 (25 kg) / 11511 (5 kg) / 11513 (500 g)
Gemäss Bestellung Kunde

Beschreibung

Amarant wurde schon in präkolumbianischer Zeit in Süd- und Mittelamerika angebaut und dient als Grundnahrungsmittel der indigenen Bevölkerung. Amarant ist ein sogenanntes Pseudogetreide und gehört zu der Familie der Fuchsschwanzgewächse. Amarant ist wie Getreide reich an Kohlenhydraten aber von Natur aus glutenfrei. Amarant enthält hochwertiges Eiweiss und alle essentiellen Aminosäuren, vor allem Lysin. Zudem enthält unser CH Amarant wichtige Mineralstoffe wie Kalzium und Magnesium, sowie Eisen. Amarant mundet in einem Bratling oder Auflauf, die Körner können auch geschrotet oder gemahlen und zu Porridge zubereitet werden.

Zusammensetzung und Herkunft

Amarant (CH), aus biologischer Landwirtschaft.

Hinweise

Das Produkt kann trotz sorgfältiger Verarbeitung Steine und Schalenteile enthalten. Vor dem Kochen gut mit Wasser abspülen.

Status

Bio Knospe CH
rohkost
keimfähig
vegan

Herstellverfahren

Körner werden gereinigt und abgepackt. Bei der Herstellung werden keine Zutaten tierischer Herkunft oder Rohstoffe, die unter Verwendung tierischen Materials hergestellt wurden, verwendet.

Zubereitung / Verwendung

Amarant in einem feinen Sieb gut abspülen und in kochendes Wasser geben. Dann mit geschlossenem Deckel bei schwacher Hitze etwa 20 min. köcheln lassen und dann auf der ausgeschalteten Kochplatte 15 min. quellen lassen.

Kochtabelle

Verhältnis	ca. 1:3
Kochzeit min.	ca. 20 min.

Allergene

Gluten	Kann
Allergikerinfo	Kann Gluten enthalten.

Nährwerte 100gr./100ml

Energie (Kilojoule)	1'590 kJ
Energie (Kilokalorien)	378 kcal
Fett	8.4 g
gesättigte Fettsäuren	2.4 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	2.3 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	3.2 g
Kohlenhydrate	55 g
Davon Zucker	1.5 g
Nahrungsfasern / Ballaststoffe	7.8 g
Eiweiss (Protein)	14 g
Salz	0 g
Magnesium	2900 mg/kg
Eisen	63 mg/kg
Zink	28 mg/kg
Mangan	46 mg/kg
Quelle	Spezifikation Biofarm

Beschreibung / Sensorik

Aussehen, Farbe	Körner; rundlich, helbbraun
Konsistenz	Körner, fest
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch, nussig, aromatisch
Reinheitsgrad	artenrein

Fremdbesatz

<0.3% verarbeitungsbedingter Fremdbesatz und Schalenreste, staubfrei.

Fremdkörper

Wir unternehmen die notwendigen Sicherheitsvorkehrungen, damit das Produkt frei von Fremdkörpern wie Metall, Glas, Holz und Plastik ist.

Lagerbedingungen

Lagerbedingung	Bei Raumtemperatur (15-22°C) trocken (<60% rel. Luftfeuchte lagern).
Lagerhaltung	Kühl und trocken lagern.
Mindeshaltbarkeitsdatum ab Produktion	540 Tage
Bezeichnung Warenlos	Jedes Gebinde ist mit einer Warenlosnummer gekennzeichnet.

Allgemeine Anforderungen

Gesetzliche Bestimmungen	Dieses Produkt und die Verpackung entsprechen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung.
Richtlinien BIO Suisse	Das Produkt entspricht der Bio-Verordnung. Bei Knospe Produkten: Das Produkt entspricht den Bio-Suisse Richtlinien "Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten".
GVO	Es werden weder in der Produktion (Saatgut) noch in der Verarbeitung gentechnologische Erzeugnisse (gemäss Verordnung des EDI über gentechnische veränderte Lebensmittel VGVL) eingesetzt.
Rückstellmuster	Ein Rückstellmuster des entsprechenden Warenloses ist beim Hersteller bis zum Ablauf der Mindesthaltbarkeit hinterlegt.
Zertifizierung Biofarm	ISO 22'000:2018 Bio-Zertifizierung CH-Bio-006

Kontakt

Biofarm-Genossenschaft	Qualitätssicherung
Beim Bahnhof	Christian Jeremias
4936 Kleindietwil	Tel. 062 957 80 64
Tel. 062 957 80 50	jeremias@biofarm.ch
www.biofarm.ch	
info@biofarm.ch	