

# Spezifikation

## Kürbiskernmehl CH



### Artikelnummer / Einheit Liefereinheit

16912 (5kg) / 16904 (250 g)  
Gemäss Bestellung Kunde

### Beschreibung

Die Kürbiskerne werden vor der Ölpresung mit unjodiertem Speisesalz vermengt und geröstet. Durch die traditionelle Zugabe von Salz tritt das Öl besser aus und das Öl behält seine natürlich grüne Farbe besser. Das Kürbiskernmehl ist mit 59.5% eine richtige Eiweissbombe! Es enthält auch viele Nahrungsfasern, und dank dem reichlich vorhandenen Magnesium ist es damit perfekt für Sportler geeignet. Das herrliche Aroma bereichert allerlei Backwaren, Müesli, Smoothies und sogar Desserts.

### Zusammensetzung und Herkunft

Kürbiskernmehl (CH) teilentölt und vermahlen aus biologischer Landwirtschaft

### Hinweise

Die Kerne werden vor der Ölpresung mit Salz vermengt und geröstet.

### Status

Bio Knospe CH  
vegan

### Herstellverfahren

Die Kerne werden unter Zugabe von Salz sorgfältig geröstet und traditionell gepresst. Als Nebenprodukt entsteht der sogenannte Presskuchen. Dieser wird schonend vermahlen, gesiebt und ist mit dem hohen Proteingehalt eine aromatische Bereicherung für die gesunde und kreative Küche.

### Zubereitung / Verwendung

Genussfertig. Ideal zum Verfeinern von allerlei Gebäck wie Broten, Crackern, Riegeln und Keksen; zum Abschmecken von Kürbisgerichten wie Suppe und Risotto; zur Anreicherung von Smoothies, Joghurt und Müesli mit Protein, Nahrungsfasern und Mineralien. Passt auch zu süssen Speisen wie Cremen.

---

**Allergene**

Allergenfrei gemäss LIV Ja

---

**Nährwerte 100gr./100ml**

Energie (Kilojoule)	1'750 kJ
Energie (Kilokalorien)	419 kcal
Fett	15 g
gesättigte Fettsäuren	3.2 g
Kohlenhydrate	0 g
Davon Zucker	0 g
Nahrungsfasern / Ballaststoffe	16.0 g
Eiweiss (Protein)	60 g
Salz	2.3 g
Kalium	1'200 mg
Phosphor	1'683 mg
Magnesium	705 mg
Eisen	14 mg
Zink	12 mg
Kupfer	2.2 mg
Mangan	6.1 mg
Quelle	Analyse

---

**Beschreibung / Sensorik**

Aussehen, Farbe	grünlich-hellbraun
Konsistenz	fein vermahlen
Geruch	intensiv röstig, kernig, leicht erdig
Geschmack	salzig, röstig, intensiv aromatisch
Reinheitsgrad	Artenrein

---

**Fremdbesatz**

Keine Fremdbestandteile (Toleranz: <0.5 % kulturtypischer Fremdbesatz)

---

**Fremdkörper**

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

---

**Lagerbedingungen**

Lagerhaltung	Kühl und trocken lagern.
Mindeshaltbarkeitsdatum ab Produktion	360 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  
Beim Bahnhof  
4936 Kleindietwil  
Tel. 062 957 80 50  
[www.biofarm.ch](http://www.biofarm.ch)  
[info@biofarm.ch](mailto:info@biofarm.ch)

Qualitätssicherung  
Christian Jeremias  
Tel. 062 957 80 64  
[jeremias@biofarm.ch](mailto:jeremias@biofarm.ch)