

demeter

SÜSSLUPINENMEHL

Die Süsslupine besteht aus hochwertigem pflanzlichem Eiweiss und ist besonders für Vegetarier, Veganer und Sportler geeignet. Sie besitzt einen hohen Eiweissgehalt (41%) und reichlich Ballaststoffe (32g/100g). Die Süsslupine enthält alle 8 essentiellen Aminosäuren und ist gluten- und cholesterinfrei.

ZUTATEN Weisse Süsslupinen aus kontrolliertem Demeter-Anbau. Mit der Zentrotanmühle (Luftwirbelmühle) schonend und extrafein gemahlen, glutenfrei.

HERKUNFT LUPINEN Siehe Boden

GEBRAUCHSEMPFEHLUNG Für die glutenfreie und kreative Küche. Für Gebäck, Brei, Pfannkuchen, Suppen, Saucen, Dressings, Shakes, Smoothies und vieles mehr. Rohverzehr ist möglich.

FARINE DE LUPIN DOUX

Le lupin doux est une source végétale de protéines à haute valeur nutritive, pouvant ainsi combler les besoins des végétariens, végétans et sportifs. Sa teneur en protéine s'élève à 41%, et elle fournit l'ensemble des 8 acides aminés essentiels. Sans gluten et cholestérol, le lupin doux est également riche en fibres alimentaires (32g/100g).

INGRÉDIENTS Lupin doux de l'agriculture Demeter contrôlée. Transformé au moulin Zentrotan (moulin à tourbillon d'air) pour mieux conserver les qualités nutritives tout en obtenant une farine très fine. Sans gluten.

PROVENANCE LUPINS

Voir le fond SUGGESTION D'UTILISATION La farine de lupin doux est un ingrédient polyvalent pour des préparations culinaires originales et sans gluten, telles que les gateaux, les bouillies, les pancakes, les soupes, les sauces chaudes et froides, les boissons mixées au lait ou aux fruits (smoothies). Peut être consommée non cuite.

FARINA DI LUPINO DOLCE

I lupini dolci contengono proteine vegetali di alta qualità e sono particolarmente indicati per vegetariani, vegani e sportivi. Presentano un elevato contenuto di proteine (41%) e tutti e 8 gli aminoacidi essenziali. Offrono un buon apporto di fibre (32g/100g) e sono privi di glutine e di colesterolo.

INGREDIENTI Semi di lupino dolce da agricoltura Demeter controllata. Macinati finemente con il mulino Zentrotan (con flusso d'aria costante che ne preserva intatte le caratteristiche). Senza glutine.

PROVENIENZA LUPINI

Vedi Fondo **CONSIGLI DI UTILIZZO** Per una cucina creativa. Senza glutine. Da aggiungere, tra l'altro, a prodotti da forno, frittelle, minestre e zuppe, salse, condimenti, frullati e centrifughe. Può essere consumata a crudo.

LUPINENMEHL

MIT DER ZENTROFANMÜHLE GEMAHLEN

FARINE DE LUPIN

MOULUE SUR MOULIN ZENTROFAN

FARINA DI LUPINO

MACINATA CON MULINO ZENTROFAN

e 300 g

Demeter ist das Markenzeichen für Produkte aus biologisch-dynamischer Wirtschaftsweise. Nur streng kontrollierte Vertragspartner dürfen das Demeter-Zeichen nutzen. Lückenlos wird überprüft, ob vom Anbau bis zur Verarbeitung die konsequenten Richtlinien des Demeter-Verbandes eingehalten werden. Hinzu kommt die staatliche, jährliche Bio-Kontrolle nach der Schweizerischen und der EG-Bio-Verordnung.

Mehr Informationen unter: www.demeter.ch

Demeter est le sigle des produits fabriqués de manière biodynamique. Seuls des partenaires soumis à des contrôles stricts sont autorisés à utiliser le symbole de Demeter. Nous vérifions si les directives de l'association Demeter sont respectées de A à Z, de la culture à la transformation. A cela, il faut ajouter le contrôle biologique public et annuel effectué conformément à l'Ordonnance suisse sur l'agriculture biologique et au Règlement européen concernant le mode de production biologique. Plus d'informations sur les sites: www.demeter.ch

Demeter è il marchio per prodotti alimentari provenienti da coltivazioni o allevamenti biodinamici. Solo partner severamente controllati possono utilizzare il marchio Demeter. Un processo di verifica completo assicura la rigida conformità alle direttive dell'associazione Demeter dalla produzione fino alla lavorazione del prodotto. A questo si aggiungono i controlli statali annuali secondo le norme per i prodotti biodinamici della Svizzera e della CE. Per ulteriori informazioni: www.demeter.ch

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE pro 100 g
VALEURS NUTRITIVES MOYENNES par 100 g
VALORI NUTRITIVI MEDI per 100 g

Energie / énergie / energia	1470 kJ / 350 kcal
Fett / graisse / grassi	8 g
davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés / di cui acidi grassi saturi	2 g
Kohlenhydrate / glucides / carboidrati	13 g
davon Zucker / dont sucres / di cui zuccheri ¹⁾	3 g
Ballaststoffe / fibres alimentaires / fibre	32 g
Eiweiss / protéines / proteine	41 g
Salz / sel / sale ²⁾	< 0,1 g

1) Enthält von Natur aus Zucker / Présente une teneur naturelle en sucres / Contiene naturalmente zucchero
2) Ohne Zusatz von Salz / Sans sel ajouté / Senza aggiunta di sale

mindestens haltbar bis: siehe Boden
à consommer de préférence avant le: voir le fond
da consumarsi preferibilmente entro il: vedi fondo

Kühl und trocken aufbewahren / Conserver au froid et sec / Conservare in luogo fresco e asciutto
Hergestellt in der Schweiz / Produit en Suisse / Prodotto in Svizzera



CH-BIO-006
EU-Landwirtschaft

NaturKraftWerke®
naturkraftwerke.ch | weltkueche.bio
Lager EU: A. Conte, Bichtlingerstrasse 13
DE 88605 Schnerkingen



7 640110 517635



CH-038-013



WELTKÜCHE®
www.weltkueche.bio
Rezeptsammlung

NATUR
KRAFT
WERKE