

KICHERERBSENMEHL

Kichererbsenmehl wird in der orientalischen Küche häufig verwendet für Brote, Gemüsebällchen, frittiertes Gemüse in Kichererbsenteig (Pakora), Süßigkeiten (Laddhu) und als Bindemittel für Saucen. Es hat einen charakteristischen, aromatischen Eigengeschmack und ist reich an Eiweiß. Zudem hat das Mehl eine verblüffende fettabweisende Eigenschaft, wodurch beim Frittieren fast kein Fett aufgenommen wird. Das macht die Speisen wesentlich leichter verdaulich.

ZUTATEN Kichererbsenmehl aus kontrolliert biologisch-dynamischem Anbau (Demeter). Mit der Zentrophanmühle schonend und extrafein gemahlen, glutenfrei.

HERKUNFT ROHSTOFF Ägypten, Sekem-Initiative.

GEBRAUCHSEMPFEHLUNG Für die glutenfreie und/oder asiatische Küche. Für Gebäck, Brei, Pfannkuchen, Pudding, Falafel, Hummus, als Paniermehl, Bindemittel und vieles mehr.

LA FARINE DE POIS CHICHE

La farine de pois chiche est traditionnellement utilisée dans la cuisine orientale pour pain, boulettes de légumes, légumes frites dans la pâte de pois chiche (pakora), friandises (laddhu) et comme liaison pour sauces. Son arôme particulier est riche en protéines. Son caractère étonnant de ne pas se mêler avec de la graisse empêche que pendant la friture l'huile est absorbée, ce qui rend les aliments bien plus digestibles.



CH-038-010

INGREDIENTS Farine de pois chiche de cultivation biodynamique contrôlée (Demeter). Mouluée délicatement extrafin dans le moulin Zentrophan. Sans gluten.

PROVENANCE MATIÈRE PREMIÈRE Egypt, initiative Sekem.

CONSUMATION RECOMMANDÉE Se prête à la cuisine «sans gluten» ou à la cuisine asiatique. Idéal pour pâtisseries, purées, omelettes, panure, crêmes, falafel, hummus, liaison etc.

FARINA DI CECI

La farina di ceci viene frequentemente usata nella cucina orientale per fare pagnotte, palline di verdura, verdura frita in impasto di ceci (Pakora) e dolci (Laddhu), per legare salse. Ha un sapore proprio caratteristico e aromatico ed è ricca di proteine. Inoltre la farina possiede una stupefacente proprietà grasso-respingente, cosicché durante la frittura non viene riassorbito quasi alcun grasso. Questo rende i cibi essenzialmente più digeribili.

INGREDIENTI Farina di ceci, proveniente da agricoltura biodynamica controllata (Demeter). Macinata finemente con il sistema zentrophan. Senza glutene.

PROVENIENZA MATERIE PRIME Egitto, iniziativa Sekem.

CONSIGLI DI IMPIEGO Per la cucina senza glutene e/o la cucina asiatica. Per impanare, per legare salse, per pasticceria, pappe, budini, falafel, humus e molto d'altro.



demeter

Ausgezeichnet biodynamisch.

KICHER- ERBSENMEHL

ZENTROFANGEMAHLN

FARINE DE POIS CHICHE
MOULUE DE FAÇON ZENTROPHAN

FARINA DI CECI
MACINATA CON MULINO ZENTROFAN

e 300 g

NATUR
KRAFT
WERKE

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 und www.demeter.de

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 et www.demeter.de

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 e www.demeter.de

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

Energie/énergetique/energetico	1288 kJ/305 kcal
Fett/lipides/grassi	5,9 g
davon gesättigte Fettsäuren/dont acides gras saturés/di cui acidi grassi saturi	0,8 g
Kohlehydrate/glucides/carboidrati	44,5 g
davon Zucker/dont sucres/di cui zuccheri ¹⁾	4,5 g
Ballaststoffe/fibres alimentaires/fibre	15,5 g
Eiweiss/protéines/proteine	18,5 g
Salz/sel/sale ²⁾	< 0,1 g

¹⁾ Enthält von Natur aus Zucker ²⁾ Ohne Zusatz von Salz

mindestens haltbar bis: siehe Boden.

à consommer de préférence

avant le: voir le fond.

da consumare preferibilmente

entro il: vedi fondo.

Kühl und trocken aufbewahren | Conserver au froid et sec | Conservare in luogo asciutto e fresco.

Hergestellt in der Schweiz / Fabriqué en Suisse /
Fabbricati in Svizzera



CH-BIO-006
Nicht EU-
Landwirtschaft

NaturKraftWerke®
CH 8607 Aathal-Seegraben
Lager EU, Bichtlingerstrasse 13
DE 88605 Schnerklingen
naturkraftwerke.ch | weltkueche.bio

