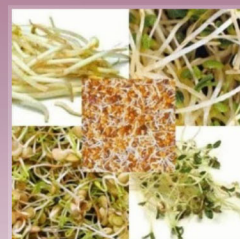


Zaden Kiemen en Microgroenten 2024

Een niet meer weg te denken aanvulling op brood, in salades, soepen, chili-gerechten, enz.

59 artikelen



Vreeken's Zaden
SeedSaver der Lage Landen



Bio Bowl

Moole glazen afdruiptset voor schone en succesvolle teelt van de spruitgroentes. Vooral geschikt om de spruitgroente tot jong kiemplantje (met 1 paar blaadjes) te laten uitgroeien (zgn. microgroenten). Ook prachtig als cadeauje.



Leveringsmaanden: het gehele jaar

690000.1 1 set € 9,95

Vitaseed Kiemtrommel

Een slimme kiemmachine: klein, maar net zo slim als de professionele kiemtrommels! De kunststof trommel met zaden zakt (draaiend volgens een geprogrammeerde cyclus) in een waterreservoir en gaat na enige tijd weer naar boven het water uit. Na 3-12 dagen zit de trommel vol met gezonde, schone kiemen. Klaar voor consumptie of voor enige dagen bewaring in de koelkast.



Het hele apparaat is (kbxh) 32x20x22 cm en verbruikt slechts 4,5W. Het waterreservoir heeft een inhoud van ongeveer 570 ml en je kan ongeveer 50 gram zaden per keer kiemen.

Het gebruik stap-voor-stap:

- Week de zaden 8-16 uur in een pot of glas met lauw water om deze avvast te laten zwellen.
- Sluit de Vitaseed Kiemtrommel aan op 220V.
- Vul de onderbak (het waterreservoir) met kraan- of bronwater, let op de min-max stand.
- Lepel de voorgeweekte zaden in de trommel.
- Start het kiemproces door op de start-knop te drukken.
- Voor optimale kieming is een warme plek het beste, liefst niet te licht.
- De trommel gaat draaien en zakt langzaam richting het waterreservoir waardoor de zaden worden bevochtigd, hierna komt de trommel al draaiend weer in de oorspronkelijke positie.

- Dit proces duurt 2 minuten en herhaalt zich elke 2 uur.
- Dagelijks het water verversen is aan te bevelen, ideaal water voor je planten! Het apparaat even uit zetten voordat het reservoir wordt ververs, uiteraard moet de trommel in hoge positie zijn.
- Als de zaden volledig gekiemd zijn, kunnen deze uit de trommel worden verwijderd door deze simpelweg open te vouwen. De kiemen goed wassen, even droogsingeren en smullen of opslaan in de koelkast.
- De trommel schoonmaken met de hand, liefst met een biologisch wasmiddel.

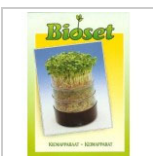
Gekiemde zaden zijn zeer gezond en vullen dagelijks op een natuurlijke wijze je vitamines aan. Experimenteer met de volgende soorten: Alfalfa, Basilicum, Mosterd, Broccoli, Amsoi, Boekweit, Wortelen, Kekererwt, Cichorei of Andijvie, Prei of Uien, Rode Klaver, Inkarnaatklover, Dille, Peultjes, Radijs, Rodekool etc. Zie ons hoofdstuk Kiemen en Microgroenten.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

690005.1 1 stuks € 169,00

Bioset Afdruiptapparaat

De ideale set voor het kweken van spruitgroenten. 3 niveaus met een bovenschale en afdruiptchaal. Door de gepatenteerde hevelgaatjes (met instelbaar ventiel) loopt het water heel langzaam door en hoeft maar 1x per dag te worden opgegoten. Kleur: transparant en wit.



Leveringsmaanden: het gehele jaar

690010.1 1 set € 14,95

Kiempot

Handige afdruiptpot voor het kweken van kiemgroenten. Simpel maar doelmatig! Het speciale afdruiptdekseel pas op veel schroefpotten. We leveren de glazen potten met een ROOD afdruiptdekseel. De pot is 9 cm doorsnee en 14 cm hoog, inclusief dekseel 15,5 cm hoog.



Leveringsmaanden: het gehele jaar

690020.1 1 set € 8,95

Duo Kiempotjes

Ze kweek je eenvoudig en fraai je spruitgroente in een decoratieve glazen potten met RVS rooster. Compleet met afdruiptprekje, wateropvangschaaltje en 2 zakjes zaad: Spruitgroente Saladex en Daikon.



Gebruik:
Strooi een lepel zaad in de kweekpot. Voeg ruim lauw water toe. Draai het deksetje erop, schudt voorzichtig en giet af. Spoel 2 à 3 keer per dag

Zet kweekpotten weg in het afdruipt rek bij ca. 20 °C De spruitgroenten kunnen (als ze voldoende gekiemd zijn) ongeveer een week in de koelkast worden bewaard zonder hun gezonde eigenschappen te verliezen.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

690025.1 1 set € 14,95

Micromatjes

De ideale éénmalige kweekmatjes (65x105 mm) voor tinkers, ruola, broccolikers en andere gemakkelijke kiemers, waar het gaat om de oogst van de kiemen + blaadjes, de zgn. Microgroenten. Het materiaal is gemaakt van biologisch geteelde vezelhenpen en neemt zeer goed vocht op. Leg de matjes op een (gebak)schotel, laat ze eerst een uurtje goed water opzuigen, strooi vervolgens de zaden op het matje, druk een beetje aan en zorg dat het matje vochtig blijft door in het schotelje dagelijks wat water te gieten. Voor het raam, in de buurt van een grootsteen is de ideale kweekplek. In het geval van tinkers is binnen 1 week de oogst mogelijk.



Leveringsmaanden: het gehele jaar

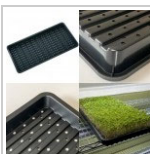
690030.1 8 matjes € 1,50

690030.2 5x8=40 matjes € 5,95

690030.3 25x8=200 matjes € 25,00

Kweekschotel Microgroente G213b

(Engels: Microgreens Growing Tray Black with holes)



De ideale tray of kweekschotel voor het kweken van microgroenten. De vele gaten zitten door het wisselende profiel in 2 hoogtelagen en zorgen voor een optimale bewatering en drainage. Hier past de opvangbak zonder gaatjes (zie 690036) precies onder om het water op te vangen, deze opvangbak is ideaal bij de binnenteelt. Zaai je in de zomer buiten, dan kan je deze opvangbak achterwege laten. De bakken zijn gemaakt van duurzaam en sterk, spuitgegoten, BPA-vrij kunststof, je kan dus jarenlang van deze kweekschotels genieten! Door de geringe diepte (3 cm) is het oogsten van de kiem- of microgroenten extra gemakkelijk, daar is over nagedacht! Zelfs de maat van de bakken (56x28 cm) is erg slim, de meeste platen hout zijn immers 122x244 cm, op een kwart plaat (122x61 cm) passen heel mooi 4 van deze kweekschotels!

Voor de kweek van microgroenten kan je fijne zaaigrond gebruiken (809620 + 809625), veel soorten kiemen ook goed op de micromatjes (690030) of (als je heel veel zaait) op de Bio Vezel Mulch (845020) Uiteraard kan je zelf vast nog veel andere toepassingen verzinnen voor deze fraaie trays. Voor het zaaien van veel groenten en bloemen zijn ze ook bijzonder geschikt, door de geringe diepte gebruik je maar weinig zaaigrond, je moet de plantjes echter wel snel verspenen.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

690035.1 1 stuks € 4,95

690035.2 10 stuks € 39,50

Wateropvangbak Kweekschotel Microgroente G222b

(Engels: Microgreens Reservoir Tray Black without holes)



Deze wateropvangbak (zonder gaatjes dus) is speciaal ontwikkeld voor de waterdoorlatende kweekschotel (zie 690035). De bakken zijn gemaakt van duurzaam en sterk, spuitgegoten, BPA-vrij kunststof, je kan dus jarenlang van deze kweekschotels genieten! Sommige microgroenten kiemen beter in het donker, je kan deze schotel dan ook gebruiken als "verduistering" bovenop de kweekschotels 690035. Uiteraard kan je zelf allerlei andere toepassingen vinden voor deze wateropvangbakken!

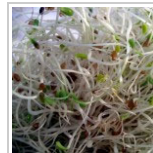
Leveringsmaanden: het gehele jaar

690036.1 1 stuks € 4,95

690036.2 10 stuks € 39,50

Alfalfa

Medicago sativa



Een van de fijnste, ruime toepassing. Heerlijk fijne spruitjes met frisse smaak en „knapperig“ mondgevoel. Alfalfa zijn de kiemen van Luzerne klaver. Deze zaden zijn na de oogst vrij bevonden van schadelijke bacteriën: Salmonella spp. Lysteria monocytogenes, E coli 0157-H7 & Ehec (Enterohaemorrhagic Escherichia coli). Daarna zijn de zaden zo hygiënisch mogelijk behandeld.

Dit soort wordt hoofdzakelijk geteeld als kiem- of spruitgroente (voor de witte kiem dus). De teelt is in het donker en in de warmte. De kiemen kunnen in de koelkast een week vers blijven, mits goed uitgelekt.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

690050 50 g € 2,95

690050.1 250 g € 9,95

Anijskers

Pimpinella anisum (Engels: Anise Cress)



Anijs is een zeer smakelijk en veelzijdig kruid, dat ook heel lekker is als microgroente! De jonge blaadjes hebben een fris en zoet anijsaroma en worden vooral rauw gegeten in salades, soepen en zoete baksels. De zaden hebben ook een heerlijk aroma en worden geoogst nadat de plant met rijpe zaden wordt geoogst en even gedroogd. Deze worden o.a. gebruikt bij bereiding van anijsmelk, bij suikerwerken, kruidenanis en borrels. Zowel de zaden als de blaadjes zijn heerlijk in een bijzondere thee. Anijs kent ook veel geneeskrachtige toepassingen, raadpleeg internet. De toepassingen zijn altijd veilig.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

690090 1000 zaden (5 g) € 1,95

690090.1 10.000 zaden (50 g) € 4,95

690090.2 100.000 zaden (500 g) € 25,00

Anijskiem

De ronde, iets gegolfde blaadjes hebben een frisse anijsmaak met een licht zoethoutaccent. Heerlijk bij vleesgerechten, cheesecake en in drankjes. Ik kwam ook de naam "Atsina Cress" of "Micro Sarmbuca" tegen voor dit soort.



Leveringsmaanden: het gehele jaar

690100 5.000 zaden (2 g) € 2,50

690100.1 140.000 zaden (50 g) € 19,50

Azukibonen

Vigna angularis

ECO GETEELDE ZADEN. Gekiemde Azukibonen zijn een voedzame en gezonde toevoeging in salades. De boon komt van oorsprong uit Japan e.o. en bevat zeer veel mineralen.



Dit soort wordt hoofdzakelijk geteeld als kiem- of spruitgroente (voor de witte kiem dus). De teelt is in het donker en in de warmte. De kiemen kunnen in de koelkast een week vers blijven, mits goed uitgelekt.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

690500 50 g € 1,95

690500.1 250 g € 7,95

Amarantkers, Rode

Amaranthus gangeticus



Aziatische bladgroente (zie "Amarantblad" in hoofdstuk "Groentezaden"). Gezaaid in een pot of bakje groeit er een aantrekkelijk rood, jong en fris blad uit, dat prachtig mengt in de sla en een lichte bietensmaak achterlaat.

Zeer fijn zaad!

Dit soort wordt geteeld als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

690540 2 g € 1,95

690540.1 10 g € 3,90

690540.2 100 g € 19,90

Bietjeskers**Beta vulgaris**

Een mooi rood kleurtje met een frisse bietjessmaak.

Dit soort wordt geteeld als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.



Leveringsmaanden: het gehele jaar

690600	40 g	€ 2,50
690600.1	250 g	€ 7,50
690600.2	1 kg	€ 20,00
690600.3	25 kg	€ 375,00

Bietjeskers**Beta vulgaris**

ECO GETEELDE ZADEN. Een mooi rood kleurtje met een frisse bietjessmaak.

Dit soort wordt geteeld als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.



Leveringsmaanden: het gehele jaar

690610	25 g	€ 3,95
---------------	------	--------

Basilicumkers 'Dark Opal'**Ocimum basilicum**

Sierlijke, blauwrode microbasilicum! Enkele groene blaadjes komen voor. De heerlijke smaak van basilicum is frisser en zachter, naarmate je ze jonger oogst. Als "kers" (afgeleid van het Engelse "cress") geteeld, geniet je van de zachte stengels en het malse, blauwrode blad. Ook kant en klaar voor het vijzelen van een heerlijke pesto!

Dit soort wordt geteeld als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.



Leveringsmaanden: het gehele jaar

690630	1400 zaden (2 g)	€ 1,95
690630.1	17.500 zaden (25 g)	€ 5,95
690630.2	70.000 zaden (4x25 g)	€ 19,50
690630.3	700.000 zaden (1 kg)	€ 125,00
690630.4	17,5 miljoen zaden (25 kg)	€ 2.500,00

Basilicumkers 'Red Rubin Improved'**Ocimum basilicum**

Sierlijke, purperrode microbasilicum! Dit sterk verbeterde ras heeft vrijwel geen kleurafwijkingen. De heerlijke smaak van basilicum is frisser en zachter, naarmate je ze jonger oogst. Als "kers" (afgeleid van het Engelse "cress") geteeld, geniet je van de zachte stengels en het malse, blauwrode blad. Ook kant en klaar voor het vijzelen van een heerlijke pesto!

Dit soort wordt geteeld als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.



Leveringsmaanden: het gehele jaar

690640	700 zaden (1 g)	€ 2,50
690640.1	14.000 zaden (20 g)	€ 9,95

Basilicumkers 'Groene Genovese'**Ocimum basilicum**

De heerlijke smaak van basilicum is frisser en zachter, naarmate je ze jonger oogst. Als "kers" (afgeleid van het Engelse "cress") geteeld, geniet je van de zachte stengels en het malse, groene blad. Ook kant en klaar voor het vijzelen van een heerlijke pesto!

Dit soort wordt geteeld als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.



Leveringsmaanden: het gehele jaar

690650	4 g	€ 1,50
690650.1	50 g	€ 3,95
690650.2	250 g	€ 9,95
690650.3	1 kg	€ 35,00

Boragekers**Borago officinalis**

Borage of Komkommerkruid is een heerlijk fris kruid, dat zich uitstekend leent als microgroente (oogsten van het kiemblad) de knapperigheid en frisse komkommermaak zijn dan al volop in alle subtiele nuance aanwezig. Laten we de planten doorgroeien dan ontstaat het sappige, harige blad en prachtige hemelsblauwe bloemen, die overigens beide ook eetbaar zijn: het blad door de salade en de bloemetjes als garnering "on top"! De frisse smaak van komkommers voert ook hier de boventoon.

Dit soort wordt geteeld als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.



Leveringsmaanden: het gehele jaar

690660.1	50 g	€ 3,95
690660.2	250 g	€ 12,50
690660.3	4x250 g	€ 39,95

Carrot Cress

Excuus voor de Engelse term, want we vonden Worteltjeskers, Wortelbladkers of Peentjeskers niet goed klinken. Het fraaie, fijne blad van worteltjes decoreert prachtig in gerechten en heeft een milde, iets zoete worteltjessmaak!

Dit soort wordt geteeld als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.



Leveringsmaanden: het gehele jaar

690665	40 g	€ 4,95
690665.1	200 g	€ 19,95
690665.2	1 kg	€ 50,00

Chia**Salvia hispanica**

Naast het zaad, dat als bonen wordt gegeten of geperst tot bijzondere olie (zie vervolg) geeft de plant heerlijke bladeren en stengeltjes, die aan salades, soepen, vleesgerechten etc. een heerlijke smaak toevoegen. Kweek ze als kiemgroente of (nog beter) als microgroente. "Chia Fresca" is een gezondheidsdrankje, dat ontstaat na het weken van de zaden in water of vruchtensap. De plant bloeit in ons land niet of erg laat (korte-dag-plant) en wordt daardoor vrij hoog, maar blijft wel stevig!

Achtergrondinformatie vonden we bijvoorbeeld in www.anthemis.nl: Uit archeologisch onderzoek is gebleken dat de Salvia hispanica al 3500 jaar v.Chr. door de mens als voedsel gebruikt werd. De plant stamt oorspronkelijk uit Mexico en het zaad was vroeger het belangrijkste voedingsmiddel van de Midden-Amerikaanse bevolking. De plant behoort tot de lipbloemigen (Lamiaceae) en werd door de Azteken "Chia" genoemd. Voor de Azteken was Chiazaad het reinste "krachtvoer" ze aten de zaden om hun uithoudingsvermogen te vergroten en als medicijn. Het geroosterde zaad werd gemalen en van het meel werd een soort cake gebakken. De boodschappers konden op één hand zaad een hele dag rennen. Dit "running food" had voor het Aztekenvolk een hogere waarde dan goud en was zo belangrijk dat het zelfs als betaalmiddel diende. Vóór de Spaanse kolonisatie werd in Mexico en andere landen van Midden-Amerika meer Chia dan Maïs verbouwd. Hiervoor waren goede redenen: het zaad bevat 20% meer proteïne dan granen en de Chia-bladeren werden als kruid gebruikt. Buitengewoon is, dat de uit het Chiazaad gewonnen olie uit meer dan 60% omega-3 linolenzuur bestaat, één van de hoogste percentages uit het plantenrijk. Na de val van het Aztekenrijk raakte de Chia in de vergeetheid en werd deze alleen nog door de Mexicaanse indianen op kleine schaal geteeld. Kort geleden werden de grote voordelen van het zaad opnieuw ontdekt en wordt de plant in Peru en Argentinië op grotere schaal aangebouwd. Door het hoge gehalte aan omega-3 vetzuren is Chiazaadolie een belangrijk voedingssupplement geworden en een uitstekend alternatief voor visolie. De aangenaam smakende olie is vrij van allergenen en CO2 extractie zorgt er voor dat geen belangrijke stoffen verloren gaan. Chiazaadolie heeft ontstekings- en allergie remmende eigenschappen en verbetert de elasticiteit van de huid. Een weldaad voor een beschadigde en geïrriteerde huid.

Gebruik Chiazaadolie puur of in mengsels o.a. voor de verzorging van de rijpe of droge huid, huidontstekingen, beschadigde en geïrriteerde slijmvlies.

Dit soort wordt geteeld als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.



Leveringsmaanden: het gehele jaar

690670	40 g	€ 2,50
690670.1	250 g	€ 5,95
690670.2	4x250 g	€ 19,95

Pikantkers 'Hot Stuff'**Brassica**

Hoe wonderlijk is smaak! De eerste indruk is "lekker fris" en langzaam ontstaat "lekker pittig"! Meng de kiemen door salade of eet ze samen met hartig broodbeleg. Een grote hoeveelheid pur is best heet...!

Dit soort wordt geteeld als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.



Leveringsmaanden: het gehele jaar

690700	40 g	€ 3,95
690700.1	1 kg	€ 59,00

Erwtenklem**Pisum sativum**
(Engels: Pea Sprouts)

Ongelofelijk: zo fris en mals als peultjes en erwten, al vanaf 2-4 weken meerdere keren zijn deze jonge groeischeuten oogstbaar! Wij hebben uit 28 blinde smaakproeven de lekkerste uitgekozen en hebben gelet of stevige smaak, niet bitter en zo zoet mogelijk. Zaai ze lekker in een pot en laat ze jaarrond in de vensterbank of buiten ontkiemen. Ze kiemen al vanaf 5°C en kunnen (mits niet te kort afgeknipt) meerdere keren geogost worden. Meng de scheuten rauw door de sla, op een broodje gezond of kort in de roerbakpan als laatste toevoeging in wokgerechten.



Leveringsmaanden: het gehele jaar

690900	50 g	€ 2,50
690900.1	1 kg	€ 19,50
690900.2	10 kg	€ 150,00
690900.3	25 kg	€ 295,00

Micro-Erwtenkiem 'Petite Snap-Greens'**Pisum sativum**
(Engels: Pea Sprouts)

Geteeld om zijn unieke mini-blaadjes, eetbare scheuten en bloesems. Oogst een paar dagen nadat de blaadjes zijn gevormd en nog mals zijn. Hele plantjes kunnen ook worden geoogst als ze 15-20 cm groot zijn. Als ze boven het 2e paar blaadjes worden gesneden, is een tweede oogst mogelijk. In dit jonge stadium is de hele plant dus eetbaar en zeer geliefd (rauw) voor salades of geblancheerd.

Je kan deze erwt uiteraard ook tot volle wasdom laten groeien in de tuin, ze worden ongeveer 90 cm hoog en hebben geen ondersteuning nodig. Petite Snap-Greens produceren een heerlijk erwte, ze rijpen vrij laat en leveren wat minder op dan standaard erwten. Daar staat echter tegenover: een hoge resistentie tegen Fusarium, verwelking en echte meeldauw.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

690910	40 g	€ 3,95
690910.1	400 g	€ 29,50

Fenegriek**Trigonella foenum graecum**
(Engels: Fenugreek or Methi)

Je ruikt het al aan de zaden: een heerlijke geur van kerrie vermengd met "maggi" bepaalt de smaak van deze frisse kiemen. De jonge planten worden ook als keuken- en medicinaal kruid gegeten, ik zag ze op menig tropische groentemarkt! Deze zaden zijn na de oogst vrij bevonden van schadelijke bacteriën: Salmonella spp., Lysteria monocytogenes, E coli O157-H7 & Ehec (Enterohaemorrhagicae Escherichia coli). Daarna zijn de zaden zo hygiënisch mogelijk behandeld.

Dit soort wordt hoofdzakelijk geteeld als kiem- of spruitgroente (voor de witte kiem dus). De teelt is in het donker en in de warmte. De kiemen kunnen in de koelkast een week vers blijven, mits goed uitgelekt.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

691000	40 g	€ 2,50
691000.1	500 g	€ 15,00
691000.2	10x500 g	€ 125,00

Kikkererwt 'Sultano' / 'Principe'**Cicer arietinum**

ECO GETEELDE ZADEN. U kent ze wel, die grote oranjegele dobbelstenen... zeer voedingsrijk en als kiemgroente erg mals.

Dit soort wordt hoofdzakelijk geteeld als kiem- of spruitgroente (voor de witte kiem dus). De teelt is in het donker en in de warmte. De kiemen kunnen in de koelkast een week vers blijven, mits goed uitgelekt.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

692000	100 g	€ 2,95
692000.1	1 kg	€ 19,50

Kiemkers**Lepidium sativum**

ECO GETEELDE ZADEN! Deze oude vertrouwde tuinkers is heerlijk in de sla of op brood.

Dit soort wordt geteeld als kiem- of spruitgroente (voor de witte kiem dus) of als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). De kienteelt is in het donker en in de warmte, de kiemen kunnen in de koelkast een week vers blijven, mits goed uitgelekt. Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

692500	50 g	€ 2,50
692500.1	500 g	€ 15,00
692500.2	10x500 g	€ 75,00

Knoflookkiem**Allium tuberosum**

Beroemde bieslook vanwege de lichte en prettige knoflookmaak. Heel jong geoogst als micro- of kiemgroente is de smaak extra verfijnd en geliefd als topping bij gerechten en salades!

Dit soort wordt geteeld als kiem- of spruitgroente (voor de witte kiem dus) of als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). De kienteelt is in het donker en in de warmte, de kiemen kunnen in de koelkast een week vers blijven, mits goed uitgelekt.

Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

692550	1500 zaden (5 g)	€ 1,95
692550.1	10.000 zaden (33 g)	€ 6,95
692550.2	30.000 zaden (3x33 g)	€ 19,95
692550.3	75.000 zaden (250 g)	€ 39,95
692550.4	4x250 g	€ 100,00

Korianderkers**Coriandrum sativum**

ECO GETEELDE ZADEN. De speciale smaak van Koriander komt in subtiele, zachtere tinten terug als je deze zeer jong (dus als cress of kers) oogst: je herkent zoete bloemen, warme tinten, nootachtig en een frisse citrusmaak. Een heerlijke toevoeging bij soepen, salades, vis- en vleesgerechten, desserts zoals ijs.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

692600	5 g	€ 1,50
692600.1	50 g	€ 4,95
692600.2	500 g	€ 19,50
692600.3	2x500 g	€ 35,00
692600.4	25 kg	€ 375,00

Korianderkers**Coriandrum sativum**

De speciale smaak van Koriander komt in subtiele, zachtere tinten terug als je deze zeer jong (dus als cress of kers) oogst: je herkent zoete bloemen, warme tinten, nootachtig en een frisse citrusmaak. Een heerlijke toevoeging bij soepen, salades, vis- en vleesgerechten, desserts zoals ijs.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

692610	10 g	€ 1,50
692610.1	50 g	€ 4,95
692610.2	1 kg	€ 19,95

Lijnzaad**Linum usitatissimum**

Zeer bevorderlijk voor de stoelgang...

Dit soort wordt hoofdzakelijk geteeld als kiem- of spruitgroente (voor de witte kiem dus). De teelt is in het donker en in de warmte. De kiemen kunnen in de koelkast een week vers blijven, mits goed uitgelekt.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

693000	40 g	€ 1,95
693000.1	1 kg	€ 12,50
693000.2	10 kg	€ 95,00

Lima-Kers 'Dark Leaf'**Tropaeolum nanum**

Veelzijdige en heel sierlijke cress. Het jonge, donkergroene blad heeft al de subtiele, pittige smaak, boordevol vitamine C en een beroemde eetluststimulator! Wat verder uitgegroeid wordt het blad (vooral met veel licht) donker blauwgroen van kleur, blijft smakelijk pittig en wordt al snel "versierd" met knalrode bloemen, die al net zo smakelijk zijn: zacht van textuur en prettig pittig. Het bereid de mond voor op een nieuwe lekkernij, dus ideaal als tussengerecht, maar uiteraard ook heerlijk om een salade meer "power" en kleur te geven.

Deze plant komt van oorsprong uit Peru en niet uit Indonesië zoals de Nederlandse naam "Oost-Indische Kers" suggereert. Dit soort wordt geteeld als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

693400	50 g	€ 3,95
693400.1	1 kg	€ 35,00
693400.2	5x1 kg	€ 150,00
693400.3	25 kg	€ 625,00

Lima-Kers 'Variegated Leaf'**Tropaeolum nanum**

Veelzijdige en heel sierlijke cress. Het jonge, bontgekleurde (geel, wit en groen) blad heeft al de subtiele, pittige smaak, boordevol vitamine C en een beroemde eetluststimulator! Het sierlijke, frisgekleurde blad blijft smakelijk pittig en wordt al snel "versierd" met knalrode, oranje en gele bloemen, die al net zo smakelijk zijn: zacht van textuur en prettig pittig. Het bereid de mond voor op een nieuwe lekkernij, dus ideaal als tussengerecht, maar uiteraard ook heerlijk om een salade meer "power" en kleur te geven.

Deze plant komt van oorsprong uit Peru en niet uit Indonesië zoals de Nederlandse naam "Oost-Indische Kers" suggereert.

Dit soort wordt geteeld als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

693410	50 g	€ 3,95
693410.1	1 kg	€ 39,95
693410.2	5x1 kg	€ 175,00

Linzen, Groene 'Dupuis'**Lens culinaris syn. esculenta**

In ons land een peulgewas in opmars door de hoge voedingswaarde. Leuk om te telen, al is de oogst in onze zomers niet enorm. Je zaait historie, want al rond 9000 v. Chr. werden linzen in "Klein Azië" gegeten. De laatste 500 jaar is linzen in Europa deels verdrongen door erwten en is nu bezig met een come-back! Linzen laten zich gekookt heel gemakkelijk in allerlei gerechten verwerken, bekend is uiteraard de linzensoep. Als kiemgroente (spruitgroente) zijn linzen een rijke bron van eiwit. Dupuis linzen zijn wat kleiner en steviger dan gewone bruine linzen en zijn daardoor bijvoorbeeld heel geschikt in salades. De linzensoort Dupuis dankt haar naam aan de linzen die aangeduid worden als 'de Puy', een linzensoort die beschermd is met de AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). Dit is een speciale linzensoort uit het vulkaanlandschap in de Auvergne in Frankrijk. De hoofdstad heet daar Le Puy en naar dit stadje zijn Le Puy-linzen vernoemd. Alleen linzen uit Le Puy mogen die naam dragen, maar de linzensoort groeit ook goed in andere plaatsen. Vanwege de beschermde naam heten ze dan Dupuis linzen, om aan te geven dat het om hetzelfde ras gaat.

Dit soort wordt hoofdzakelijk geteeld als kiem- of spruitgroente (voor de witte kiem dus). De teelt is in het donker en in de warmte. De kiemen kunnen in de koelkast een week vers blijven, mits goed uitgelekt.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

693500	50 g	€ 1,95
693500.1	250 g	€ 5,95
693500.2	1 kg	€ 15,00

Linzen, Rode**Lens culinaris syn. esculenta**

Rode linzen geven een prachtig gekleurde soep! In ons land is het een peulgewas in opmars door de hoge voedingswaarde. Leuk om te telen, al is de oogst in onze zomers niet enorm. Je zaait historie, want al rond 9000 v. Chr. werden linzen in "Klein Azië" gegeten. De laatste 500 jaar is linzen in Europa deels verdrongen door erwten en is nu bezig met een comeback! Linzen laten zich gekookt heel gemakkelijk in allerlei gerechten verwerken, bekend is uiteraard de linzensoep. Als kiemgroente (spruitgroente) of microgroente (jong gegroeid met blaadjes) zijn linzen een rijke bron van eiwitten en heerlijk bij gerechten of door de salade.

Dit soort wordt hoofdzakelijk geteeld als kiem- of spruitgroente (voor de witte kiem dus). De teelt is in het donker en in de warmte. De kiemen kunnen in de koelkast een week vers blijven, mits goed uitgelekt.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

693550	50 g	€ 1,95
693550.1	250 g 	€ 5,95

**Maïskers****Zea may**

(Engels: Sweet Corn Cress or Shoots)

Jonge mais-scheutjes zijn erg lekker, vooral als ze in het donker gekweekt worden. We gebruiken voor deze maïskers een zoete soort en dat proef je terug in de scheutjes: fris, knapperig en een vleugje zoet, dat is smullen!

Leveringsmaanden: het gehele jaar

693600	40 g	€ 4,95
693600.1	100 g	€ 9,95
693600.2	1 kg 	€ 25,00

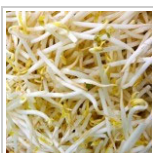
**Taugé****Vigna radiata syn. Phaseolus aureus mungo**

In China de populairste! Deze tropische bonensoort heeft groene zaden en geeft dikke en malse kiemen. Heerlijk door de sla, soep en rijstgerechten. Deze zaden zijn na de oogst vrij bevonden van schadelijke bacteriën: Salmonella spp. Lysteria monocytogenes, E coli O157-H7 & Ehec (Enterohaemorrhagic Escherichia coli). Daarna zijn de zaden zo hygiënisch mogelijk behandeld.

Dit soort wordt hoofdzakelijk geteeld als kiem- of spruitgroente (voor de witte kiem dus). De teelt is in het donker en in de warmte. De kiemen kunnen in de koelkast een week vers blijven, mits goed uitgelekt.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

694000	50 g	€ 2,50
694000.1	5x50 g	€ 9,95
694000.2	1 kg 	€ 29,95

**Toona-Kers****Toona sinensis**

Een heerlijke microgroente, dat de smaak van maggi en uitjes subliem combineert. Heerlijk door salades en gerechten met ei of vlees. Doorgroeoid ontstaat de Maggiboom, zie 352900.

Dit soort wordt geteeld als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

694100	5 g	€ 2,50
694100.1	100 g	€ 29,95
694100.2	1 kg 	€ 250,00

**Groene Perilla****Perilla frutescens**

Prachtige groene kiem met heerlijke, subtiele, notige smaak. Ze telen het beste in een dun laagje zaaigrond op een lichte plaats. Geef ze veel warmte voor een goede kieming. Al uitdunnend oogsten geeft een aantal plantjes de kans om door te groeien, zet deze dan in een grotere pot.

Dit soort wordt geteeld als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

694190	2 g	€ 2,95
694190.1	10 g	€ 4,95
694190.2	100 g	€ 19,95
694190.3	1 kg 	€ 150,00

**Rode Perillakers****Perilla frutescens**

Prachtige rode kiem met heerlijke, subtiele, notige smaak. Ze telen het beste in een dun laagje zaaigrond op een lichte plaats. Geef ze veel warmte voor een goede kieming. Al uitdunnend oogsten geeft een aantal plantjes de kans om door te groeien, zet deze dan in een grotere pot.

Dit soort wordt geteeld als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

694200	2 g	€ 2,95
694200.1	10 g	€ 4,95
694200.2	100 g 	€ 25,00

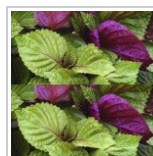
**Tweekeurige Perillakers 'Britton'**

Prachtige groen met rode kiem met heerlijke, subtiele, notige smaak. Dit is de meest populaire soort in Japan. Ze telen het beste in een dun laagje zaaigrond op een lichte plaats. Geef ze veel warmte voor een goede kieming. Al uitdunnend oogsten geeft een aantal plantjes de kans om door te groeien, zet deze dan in een grotere pot.

Dit soort wordt geteeld als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

694210	2 g	€ 2,95
694210.1	10 g	€ 7,50
694210.2	100 g	€ 59,95

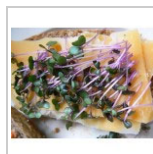
**Rodekoolkers****Brassica oleracea**

Groen met rode kiempjes met frisse koolsmaak.

Dit soort wordt geteeld als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

694300	25 g	€ 3,95
694300.1	4x25 g	€ 15,00
694300.2	1 kg 	€ 79,00

**Rucolakers****Eruca sativa**

Het hele jaar rond verse blaadjes van de steeds bekender wordende rucola. Tintje scherp met een heel eigen aroma geeft deze microgroente smaak aan hartig beleg, salades en amuzes.

Dit soort wordt geteeld als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.

Leveringsmaanden: het gehele jaar


694400.1	100 g	€ 3,95
694400.2	250 g 	€ 6,95
694400.3	4x250 g 	€ 19,95

**Rucolakers****Eruca sativa**

ECO GETEELDE ZADEN. Het hele jaar rond verse blaadjes van de steeds bekender wordende rucola. Tintje scherp met een heel eigen aroma geeft deze microgroente smaak aan hartig beleg, salades en amuzes.

Dit soort wordt geteeld als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

694405.1	100 g	€ 7,50
694405.2	1 kg 	€ 39,50

**Radijskiem****Raphanus sativus c.v. group Chinese Radish**

Lekker pittig. Verrast uw salade.

Dit soort wordt geteeld als kiem- of spruitgroente (voor de witte kiem dus) of als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). De kiemteelt is in het donker en in de warmte, de kiemen kunnen in de koelkast een week vers blijven, mits goed uitgelekt. Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

694500	40 g	€ 1,95
694500.1	250 g 	€ 9,95
694500.2	4x250 g 	€ 29,95

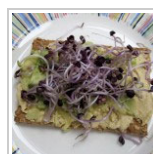
**Radijskiem, Rode 'Red Sango'****Raphanus sativus**

Lekker pittig met dieppaars kiemblad en lichtpaarse stengel. Verrast en versiert de salade.

Dit soort wordt geteeld als kiem- of spruitgroente (voor de witte kiem dus) of als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). De kiemteelt is in het donker en in de warmte, de kiemen kunnen in de koelkast een week vers blijven, mits goed uitgelekt. Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.

Leveringsmaanden: het gehele jaar


694600	40 g	€ 3,95
694600.1	250 g 	€ 15,00
694600.2	4x250 g 	€ 45,00

**Radijskiem, Rode 'Red Rambo'****Raphanus sativus**

ECO GETEELDE ZADEN. Lekker pittig met dieppaars kiemblad en lichtpaarse stengel. Verrast en versiert de salade.

Dit soort wordt geteeld als kiem- of spruitgroente (voor de witte kiem dus) of als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). De kiemteelt is in het donker en in de warmte, de kiemen kunnen in de koelkast een week vers blijven, mits goed uitgelekt. Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

694605	50 g	€ 4,95
694605.1	250 g 	€ 19,50
694605.2	4x 250 g 	€ 50,00



Radijskiem, Roze 'Rioja Improved'**Raphanus sativus**

Snel groeiende, malse radijsblaadjes in frisse roze kleur. Het blad is zonder hartjes en heeft een prettig milde radijssmaak. Oogst ze zeer jong, jong of volgroeid: altijd lekker. De worteltjes (radijsjes) zijn klein en niet eetbaar.

Dit soort wordt geteeld als kiem- of spruitgroente (voor de witte kiem dus) of als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). De kiemteelt is in het donker en in de warmte, de kiemen kunnen in de koelkast een week vers blijven, mits goed uitgelekt. Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

694610	10 g	€ 2,50
694610.1	250 g	€ 25,00

Mosterdkers**Sinapis alba**

Prettig scherpe kiemen, brengt uw salade op een hoger smaakplan!

Deze zaden zijn na de oogst vrij bevonden van schadelijke bacteriën: Salmonella spp.

Lysteria monocytogenes, E coli 0157-H7 & Ehec (Enterohaemorrhagisch Escherichia coli). Daarna zijn de zaden zo hygiënisch mogelijk behandeld.

Dit soort wordt geteeld als kiem- of spruitgroente (voor de witte kiem dus) of als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). De kiemteelt is in het donker en in de warmte, de kiemen kunnen in de koelkast een week vers blijven, mits goed uitgelekt. Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

695500	50 g	€ 2,50
695500.1	250 g	€ 9,95

Mosterdkers, Zwarte**Brassica nigra**

(Engels: Black Mustard Cress)

Hier hebben we een stukje historie op koolgebied! De Europese voorloper van de Aziatische Amsoi, die ontstaan is uit een kruising met rapstelen. De zaden zijn zwart en tot mosterd te persen. Het blad is lekker pittig en de plant zeer vorstbestendig. Tip: als microgroente is dit een heerlijke pittige toevoeging voor salades, je kan ook zaaien als spinazie en het blad jong oogsten voor in de sla.

Dit soort wordt geteeld als kiem- of spruitgroente (voor de witte kiem dus) of als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). De kiemteelt is in het donker en in de warmte, de kiemen kunnen in de koelkast een week vers blijven, mits goed uitgelekt. Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

695600	5 g	€ 1,95
695600.1	100 g	€ 4,95
695600.2	1 kg	€ 25,00
695600.3	3x1 kg	€ 50,00

Mosterdsla-Kers Red Mustard'**Brassica juncea ssp. Juncea**

(Engels: Red Mustard Cress)

Prettig scherpe kiemen in aantrekkelijke purperrode kleur, brengt uw salade op een hoger smaakplan!

Dit soort wordt geteeld als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

695700	3 g	€ 1,95
695700.1	100 g	€ 9,95
695700.2	1 kg	€ 59,50

Ui- Of Preikiem**Allium**

Verrassend, dat zo'n klein kiempje al zo'n gedistingeerde uien smaak met zich draagt... Deze zaden zijn na de oogst vrij bevonden van schadelijke bacteriën: Salmonella spp. Lysteria monocytogenes, E coli 0157-H7 & Ehec (Enterohaemorrhagisch Escherichia coli). Daarna zijn de zaden zo hygiënisch mogelijk behandeld.

Dit soort wordt geteeld als kiem- of spruitgroente (voor de witte kiem dus) of als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). De kiemteelt is in het donker en in de warmte, de kiemen kunnen in de koelkast een week vers blijven, mits goed uitgelekt.

Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

696700	25 g	€ 3,95
696700.1	250 g	€ 29,50
696700.2	4x250 g	€ 100,00

Penta Mix

Heerlijke mix van knapperig, pittig, kerrie, zacht en fijn: 45% taugé, 10% mosterd, 12,5% fenegriek, 12,5% linzen en 20% alfalfa.

Deze zaden zijn na de oogst vrij bevonden van schadelijke bacteriën: Salmonella spp.

Lysteria monocytogenes, E coli 0157-H7 & Ehec (Enterohaemorrhagisch Escherichia coli). Daarna zijn de zaden zo hygiënisch mogelijk behandeld.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

698000	50 g	€ 2,50
698000.1	250 g	€ 9,95

Brocollikers**Brassica oleracea botrytis var Cymosa**

In meerdere instituten wordt de lekker knapperige kiem van broccoli getest op blokkade-eigenschappen tegen kanker. De stoffen Sulforaphane en Sinigrin spelen hierin een rol. Zonder hier verder sensationeel over te willen doen, menen we er goed aan te doen deze gezonde kiemgroente aan te bevelen.

Deze zaden zijn na de oogst vrij bevonden van schadelijke bacteriën: Salmonella spp. Lysteria monocytogenes, E coli 0157-H7 & Ehec (Enterohaemorrhagisch Escherichia coli). Daarna zijn de zaden zo hygiënisch mogelijk behandeld.

Dit soort wordt geteeld als kiem- of spruitgroente (voor de witte kiem dus) of als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). De kiemteelt is in het donker en in de warmte, de kiemen kunnen in de koelkast een week vers blijven, mits goed uitgelekt.

Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

699000	75 g	€ 4,95
699000.1	1 kg	€ 50,00

Brocollikers**Brassica oleracea botrytis var Cymosa**

ECO GETEELDE ZADEN! In meerdere instituten wordt de lekker knapperige kiem van broccoli getest op blokkade-eigenschappen tegen kanker. De stoffen Sulforaphane en Sinigrin spelen hierin een rol. Zonder hier verder sensationeel over te willen doen, menen we er goed aan te doen deze gezonde kiemgroente aan te bevelen. Let op: veel collega's (tot in de supermarkt) bieden brocollikers aan, maar leveren de minder effectieve broccolletto, herkenbaar aan de pittige smaak, die overigens culinair wel interessant is! Alleen het merk BroccoSprouts biedt de gezonde brocollikers, het zaad van dit ras is echter beschermd.

Deze zaden zijn na de oogst vrij bevonden van schadelijke bacteriën: Salmonella spp. Lysteria monocytogenes, E coli 0157-H7 & Ehec (Enterohaemorrhagisch Escherichia coli). Daarna zijn de zaden zo hygiënisch mogelijk behandeld.

Dit soort wordt geteeld als kiem- of spruitgroente (voor de witte kiem dus) of als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). De kiemteelt is in het donker en in de warmte, de kiemen kunnen in de koelkast een week vers blijven, mits goed uitgelekt. Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

699100	50 g	€ 6,95
699100.1	750 g	€ 50,00

Zonnebloemkiem**Helianthus annuus**

ECO GETEELDE ZADEN! Zonnebloemkiemen zijn heel lekker: een beetje zoet, een beetje notig. Eenmaal 1x geprobeerd ligt verslaving aan deze heerlijke "microgroente" op de loer...! Teel ze op een vochtige ondergrond (keukenrol, watten, doek of zaagrond) en bedek het zaad met een doek of zaagrond. Oogst het jonge plantje zodra het kiemblad geheel ontvouwd is.

Dit soort wordt geteeld als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

699200	40 g	€ 2,95
699200.1	250 g	€ 7,95
699200.2	1 kg	€ 25,00
699200.3	5 kg	€ 75,00
699200.4	25 kg	€ 195,00

Zonnebloemkiem**Helianthus annuus**

Zonnebloemkiemen zijn heel lekker: een beetje zoet, een beetje notig. Eenmaal 1x geprobeerd ligt verslaving aan deze heerlijke "microgroente" op de loer...! Teel ze op een vochtige ondergrond (keukenrol, watten, doek of zaagrond) en bedek het zaad met een doek of zaagrond. Oogst het jonge plantje zodra het kiemblad geheel ontvouwd is.

Dit soort wordt geteeld als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

699210.1	100 g	€ 3,95
699210.2	500 g	€ 15,00
699210.3	2x500 g	€ 25,00
699210.4	10x500 g	€ 75,00

Tarwekiem / Kattengras 'Lavett'**Triticum aestivum**

Een veelzijdig gewas!

- 1) Allereerst heeft dit tarwezaad een uitstekende bak kwaliteit: brood uit eigen tuin.
- 2) Heerlijk en gezond zijn de net (of iets langer) gekiemde zaden.
- 3) Uit een hoekje van je tarweveldje in de tuin oogst je wat onrijpere aren om vers in boeketten te gebruiken of om te drogen voor droogboeketten.
- 4) Verder is deze tarwe uiteraard zeer geschikt voor tarwesap, een gezonde slok!
- 5) Ten slotte: gezaaid in een potje aarde, ontstaat kattengras, spinnend lekker voor uw poes!

Dit soort wordt geteeld als kiem- of spruitgroente (voor de witte kiem dus) of als microgroente (voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad). De kiemteelt is in het donker en in de warmte, de kiemen kunnen in de koelkast een week vers blijven, mits goed uitgelekt. Microgroente wordt op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm, na de ontkieming licht en koeler.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

699700	100 g	€ 1,95
699700.1	250 g	€ 2,95
699700.2	1 kg	€ 7,95

Fijn Kattengras 'Ligrande'**Lolium multiflorum**

Op zoek naar het lekkerste kattengras is er veel mogelijk! Alle granen en grassen komen in aanmerking. Vindt de kat een fijne grasstructuur lekker? Neem dan dit fijne soort raigras.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

699800	30 g	€ 1,95
---------------	------	--------