

Die ersten Rohkostnudeln in der Schweiz



Die **Kulinaristen**



Die glutenfreien Rohkostnudeln müssen nicht mehr gekocht werden, sondern werden schonend für 8-10 Minuten in Saucen oder Marinaden bei maximal 42° Celsius eingelegt.

Die Nudel besteht fast zu 100% aus gekeimten Saaten und ist so konzipiert, dass sie sich aus einer Sauce das Wasser "rauszieht" - sozusagen in die Nudel rein. Hitzeempfindliche Vitamine, Enzyme und Vitalstoffe werden durch kochendes Wasser nicht mehr deaktiviert und kommen dem Körper fast vollständig zu Gute.

Geschmacksrichtungen: Original, Tomate, Kräuter der Provence.

BIO Rohkost-keimlinge

Bio Keimlinge in exzellenter Rohkostqualität aus 100% biologisch kontrolliertem Anbau ohne Gentechnik. Von Natur aus gluten- und laktosefrei; veganes Produkt ohne Zusatzstoffe.

Sorten: Sonnenblumen, Buchweizen, Quinoa. Weitere in Vorbereitung.



Die einzelnen Sprossen sind mit grosser Sorgfalt in Handarbeit gezogen und keimen unter kontrollierten Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen bis zu 3 Tage. Die exzellente Rohkostqualität gewährleistet der Produzent durch besonders schonende Herstellung bis max. 42° Grad. Dadurch werden die Keimlinge besonders bekömmlich. Keimlinge sind die optimale & länger haltbare Alternative zu frischen Sprossen - für das persönliche Wohlbefinden.

Alle Produkte sind ohne Farb- und Konservierungsstoffe, ohne künstliche Bindemittel, ohne Geschmacksverstärker.



Die **Kulinaristen**

Haferflocken aus 100% gekeimten BIO-Hafer

Glutenfrei, vegan

100% gekeimte, geschrotete Haferflocken aus kontrolliert biologischem Anbau. Die gekeimten, geschroteten Haferflocken passen gut ins Müsli, oder in den morgendlichen Joghurt. Der gekeimte Hafer ist viel leichter verdaulich als die pure Haferflocken-Variante.

Die Kulinaristen dürfen nach dem neuen Codex Alimentarius Standard die Produkte glutenfrei nennen, wenn der Grenzwert von 20ppm eingehalten wird.



BIO Dinkel-Bandnudeln

Die laktosefreien Bio-Dinkelbandnudeln werden in liebevoller Handarbeit gefertigt.

Das Premiumprodukt wird bei max. 43° C. über zwei Tage schonend getrocknet und von Hand verpackt.

In folgenden Sorten
lieferbar.

- Dinkel
- Basilikum
- Paprika
- Spinat

Sehr beliebt für
Geschenkpäckungen.



Alle Produkte sind ohne Farb- und Konservierungsstoffe, ohne künstliche Bindemittel, ohne Geschmacksverstärker.