

Taugé® Mungobohnensprossen – die klassischen Feinen



Die frischen knackigen Sprossen der Mungobohne. Mit ihrer weißen Farbe und ihrem würzig-knackigen Geschmack bringen sie Extra-Frische in jedes Gericht. Irrtümlich werden sie oft als Sojasprossen bezeichnet, die klassische Mungobohnensprosse ist jedoch feiner im Geschmack und leichter verdaulich. Reich an Nährstoffen und leicht zubereitet, lassen sie sich auf vielfältige Weise verwenden, z. B. in Salaten, Aufläufen, Pfannen- und Wokgerichten sowie als leckere Beilage zu Fleisch- und Fischgerichten, als Suppenbeigabe und als Brotbelag.

Zusätzlich zu Taugé® Mungobohnensprossen bieten wir an:

Sango Sprouts® – Radieschen exotisch



Ihr Geschmack erinnert an zarte Radieschen, jedoch mit einer interessanten Pfeffernote. Die außergewöhnliche dunkellila Farbgebung verschönert im Nu belegte Brötchen, Salate oder Suppen.

Keimmix – kunterbunter Sprossenmix

Ein gesunder knackiger Mix aus beliebten Sprossen- und Keimsorten, wie Adzukisprossen, Mungosprossen und Keimen von Kichererbsen. Sehr köstlich in Wokgerichten, als Brotbestreung oder als Rohkost in Salaten sowie zu Suppen.



Erbsenspargelsprossen – die Eleganten



Schöne, lange, weiße, Sprossen, elegant mit einem knackigen, spargelartigen Geschmack. Sehr schmackhaft in Salaten, kurz erhitzt im Wok oder als Garnierung.

Garlic Sprouts® – die sanfte Knoblauchvariante

Garlic Sprouts® haben einen deutlichen, aber sehr feinen Knoblauchgeschmack. Als zarte Keimlinge passen sie auf Canapés, belegte Brötchen und zu Fleisch und Fischgerichten.



Adzuki Sprossen – die Kombinationswunder



Rötlich-braune Sprossen aus der japanischen Adzuki-Bohne. Mit ihrem knackig-würzigen Geschmack und ihrer warmen Farbe eignen sie sich besonders für Pfannengerichte mit Fleisch und Gemüse oder als Salat- und Sandwichtopping.

Rosabi Sprouts® – die Exotischen

Sie ist leichter im Geschmack als die kräftige Rote-Bete-Sprosse. Ursprünglich stammt sie aus einer koreanischen Rübensorte und wird gerne als exotisch-dekorative Zutat für Salate und Fleischgerichte verwendet. Reich an Vitaminen und Mineralstoffen.



Broccosprouts® – die herrlich Gesunden



Lecker leichter Brokkoligeschmack mit einem Hauch von Radieschen. Als eigene Züchtung besonders gesundheitsfördernd durch den hohen Gehalt am Inhaltsstoff SGS. Sehr fein zu belegten Brötchen, Salaten und zu Fischgerichten.

Linsensprossen – die herzhaften Milden

Im Geschmack mild und leicht süßlich – so eignen sie sich hervorragend als Rohkost im Salat. Ebenso köstlich leicht gedämpft in Pfannengerichten und Suppen sowie als leckere Füllung. Sie sind reich an Vitamin B1, B2, C und Eisen.



Alfalfa – die Feinen



Alfalfa sind die haarfeinen Keimlinge der Luzerne. Dekorativ und eher neutral im Geschmack, eignen sie sich ausgezeichnet als Salat und Sandwichtopping. Alfalfa-Sprossen sind reich an Vitamin C, D, E und K sowie an Mineralien.

Sonnenblumensprossen – die langen Kräftigen



Sonnenblumensprossen sind ca. 2 cm lang und werden aus geschälten Sonnenblumenkernen gezogen. Nussig und kräftig im Geschmack passen sie hervorragend zu Salaten und Müslis sowie in warme Gerichte wie z. B. Pfannkuchen und Aufläufe.

Rotkohlsprossen – die Extravaganten



Frisch im Geschmack und außergewöhnlich in ihrer Farbgebung. Diese weiß-lilafarbenen Sprossen ergänzen sich geschmacklich hervorragend mit würzigen Käsesorten, Obst und Rohkostsalaten.

Kichererbsensprossen – knusprig und vielseitig



Kurze, knackige Keime aus den goldgelben Kichererbsen, die geschmacklich an feine grüne Erbsen erinnern: nussig, herzhaft und leicht süßlich. Sie lassen sich wunderbar vielseitig zubereiten und verwenden: Roh, geröstet oder frittiert verfeinern sie Salate, Suppen und südländische Rezeptkreationen.

Porreesprossen – die Würzigen



Diese feinen, zartgrünen Sprossen zeichnen sich durch ihren frisch-würzigen Geschmack aus. Dekorativ und mit ihrem deutlichen Porreegeschmack, passen sie ausgezeichnet zu Fisch- und Krustentiergerichten, in Rohkostsalate oder zu Sandwiches und Wraps.

Greenpeez® – die Außergewöhnlichen



Frisch im Geschmack, der an junge, zarte Bohnen erinnert. Sie ergänzen sich vorzüglich mit Salaten oder kurz angebraten mit warmen Gerichten. Mit ihren zahlreichen sanftgrünen und leicht buschigen Blättchen sind sie zudem ein echter Hingucker.

Rettichsprossen – die Scharfwürzigen



Kräftig im Geschmack mit einer leicht scharfen Note. Durch ihre frische grüne Farbe schmücken sie sowohl optisch als auch geschmacklich belegte Brote, Salat und Wokgerichte.

Rote-Bete Sprossen – die Farbkräftigen



Mit ihrer prächtigen Farbe und ihrem deutlichen Rote-Bete-Geschmack bereichern sie unterschiedlichste Gerichte. Ein Farbtupfer, der zudem reich an Vitaminen der B-Gruppe sowie an Mineralstoffen wie Magnesium und Chrom ist.

Fenchelsprossen – die Eigensinnigen



Ihr Geschmack erinnert leicht an Anis und passt mit dieser exotischen Geschmacksausprägung hervorragend zu Fischgerichten und zu Desserts. Natürlich auch einfach als Brotbelag sehr gut geeignet.

Weizenkeime – die kleinen Würzigen



Weizensprossen sind leicht süßlich und saftig im Geschmack und schmecken sowohl geröstet als auch roh. Sie sind besonders reich an Vitamin C und Eiweiß. Hervorragend geeignet als Brotbelag, in Suppen, Salaten und Eiergerichten sowie als Zugabe zu Getreidepuffern und Gemüsegerichten.