

Link do produktu: <https://www.ekosklepbio.pl/lucerna-alfalfa-nasiona-na-kielki-bio-200-g-bio-planet-p-34098.html>



# LUCERNA (ALFALFA) NASIONA NA KIELKI BIO 200 g - BIO PLANET

|                             |                                                           |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Cena                        | <b>12,32 zł</b>                                           |
| Numer katalogowy            | <b>5903900368346</b>                                      |
| Producent                   | <b>Pięć Przemian</b>                                      |
| BEZ GLUTENU (w składnikach) | <b>BEZ GLUTENU (w składnikach)</b>                        |
| BEZ CUKRU (w składnikach)   | <b>BEZ CUKRU (w składnikach)</b>                          |
| Producent - nazwa i adres   | <b>BIO PLANET S.A., WILKOWA WIEŚ 7,<br/>05-084 LESZNO</b> |
| Masa netto                  | <b>200</b>                                                |
| Kraj pochodzenia składników | <b>Włochy</b>                                             |
| WEGAŃSKI                    | <b>WEGAŃSKI</b>                                           |
| Certyfikat bio              | <b>CERTYFIKAT BIO</b>                                     |
| WEGETARIAŃSKI               | <b>WEGETARIAŃSKI</b>                                      |

## Opis produktu

**SKŁADNIK** Ekologiczne nasiona na kiełki lucerny alfalfa 100 %. **OPIS** Ekologiczne nasiona alfalfa (Medicago sativa) są wykorzystywane od 1500 lat w medycynie chińskiej i indyjskiej. Obecnie coraz popularniejsze staje się spożywanie ich kiełków. Lucerna poprawia metabolizm. Idealna jako dodatek do dań głównych, kanapek oraz sałatek. **SPOSÓB PRZYGOTOWANIA** Oplukane nasiona należy rozłożyć na kiełkownicy lub naczyniu wyłożonym gazą. Zalać przegotowaną, letnią wodą. Nasiona umieszczamy w ciepłym i najlepiej ciemnym miejscu. Wodę uzupełniamy tak, aby nasiona miały cały czas wilgoć. W zależności od gatunku kiełkowanej rośliny, kiełki pojawiają się po 3-5 dniach. **ZAŁECANE WARUNKI PRZECZOWYWANIA** Przechowywać w temperaturze pokojowej w sposób niedostępny.