Adresse:
Talstr. 7
01099 Dresden

Kontakt:
Telefon: 015773998502
E-Mail: pdf@energyvital.de

Rechtliches:
Amtsgericht Dresden
USt-ID-Nr.: DE352285297

Overzicht

Eikelmeel van eikels, 300 g

Productnummer: ZD0005



Prijs

Hoeveelheid	Prijs per eenheid	Basisprijs
Tot 1	€ 9,80	€ 32,67 / 1 Kilogramm
Tot 4	€ 9,30	€ 31,00 / 1 Kilogramm
Vanaf 5	€ 8,80	€ 29,33 / 1 Kilogramm

Prijzen incl. BTW en excl. verzendkosten

Beschrijving

Eikelmeel voor elke smaak

Eikelmeel is niet altijd hetzelfde. Firma Zelod biedt afhankelijk van het seizoen eikelmeel uit verschillende regio's aan. Het onderscheidt zich door een intense, kruidige smaak. Daarom is het een uitstekende ingrediënt om smakelijk brood te bakken. Al kleine hoeveelheden eikelmeel in recepten zijn voldoende om van de smaak van het eikelmeel en diens krachtige stoffen te profiteren.
Het eikelmeel is afkomstig van de met name in de mediterrane regio voorkomende soort Quercus ithaburensis.

Adresse:
Talstr. 7
01099 Dresden

Kontakt:
Telefon: 015773998502
E-Mail: pdf@energyvital.de

Rechtliches:
Amtsgericht Dresden
USt-ID-Nr.: DE352285297

De eikel is een bijzonder product dat niet intensief landbouwkundig geteeld kan worden. Het gaat om eikels uit wilde of regionale eikenbossen uit verschillende landen. Afhankelijk van het weer, het klimaat en andere omstandigheden zijn deze voor de producent in verschillende seizoenen beschikbaar.

Herkomst: Turkije

Firma Želod.Si betrekt haar Turkse eikels uit de regio ten oosten van Izmir. Daar zijn nog grote eikenbossen die vooral worden benut voor de tannineproductie, een stof die ook in eikelmeel voorkomt en verantwoordelijk is voor de aangenaam bittere smaak en mede voor de hoge gezondheidswaarde.
De eikenbomen groeien in verspreide hagen in het Turkse binnenland, wild zonder gebruik van pesticiden, meststoffen of andere teeltmethoden.
Aangezien het klimaat in Turkije aanzienlijk zonniger, droger en heter is dan op de Balkan, is het meel van daar veel droger en kruidiger dan Europese varianten, wat positief uitwerkt op smaak en houdbaarheid.

Houdbaarheid

Eikelmeel is een voedzaam voedingsmiddel en, in tegenstelling tot bijvoorbeeld witmeel, geen voedingsarm isolaat. Dat brengt echter ook met zich mee dat het ongeopend gevoeliger is voor bederf.

Het Turkse eikelmeel is om genoemde redenen tamelijk droog en kruidig. De in de kast bewaarde zak ("voorraadkasttemperatuur") blijft probleemloos nog vele weken goed, zelfs als deze al geopend is.

Zorg er in ieder geval voor dat het meel luchtdicht wordt afgesloten (bijv. zodat er geen meelmotten in komen). Er is ook niets op tegen om het in een luchtdichte plasticbox over te doen of in de koelkast te bewaren, waar het absoluut insectenveilig is.

Bij elke zending voegen we enkele recepten voor brood en bolletjes toe, zodat je meteen aan de slag kunt!

Archeologische vondsten tonen rond 5000 het gebruik van eikelmeel voor het bakken van brood aan. Wat onze voorouders heeft geholpen de steentijd door te komen, kan ook voor ons alleen maar goed zijn. Eikelmeel zou eigenlijk onderdeel moeten zijn van elk paleo-dieet. Of gewoon voor iedereen die graag een iets bittere noot in het brood heeft.

De voordelen van eikelmeel

- Glutenvrij.
- Gezond en voedzaam, omdat het een 100% natuurlijk bosproduct is.
- Bevat koolhydraten, eiwitten, vetten, suikers, natrium, looistoffen/tannines en van de vitamines vooral B-vitamines.
- Het geringe vetgehalte heeft een zeer goed vetzuurprofiel met een zeer klein aandeel verzadigde en een zeer groot aandeel enkel- en meervoudig onverzadigde vetzuren.
- Geschikt voor de bereiding van bakwaren (brood, pannenkoeken, muffins enz.), zodat ongeveer 15–30% van het meel (afhankelijk van de smaak wordt het meer of minder bitter) door eikelmeel kan worden vervangen.

Voedingswaarde

Voedingswaarden	**per 100 g**
Energie	1534 kJ / 364 kcal
Vetten	4,8 g
waarvan:	

Adresse:
Talstr. 7
01099 Dresden

Kontakt:
Telefon: 015773998502
E-Mail: pdf@energyvital.de

Rechtliches:
Amtsgericht Dresden
USt-ID-Nr.: DE352285297

– verzadigde vetzuren	0,8 g
– enkelvoudig onverzadigde vetzuren	2,3 g
– meervoudig onverzadigde vetzuren	1,7 g
Koolhydraten	67,4 g
– waarvan suikers*	7,1 g
Eiwitten	4,6 g
Zout**	< 0,01 g

* van nature aanwezig, er wordt geen suiker toegevoegd
** Natrium uit natuurlijke bronnen

Ingrediënten

100% eikelmeel, van tannines gezuiverd uit wilde verzameling (herkomst Turkije).

Aanbeveling van de producent

Om toe te voegen aan brood, gebak, koekjes enz.

Bewaaradvies

Koel en droog bewaren. De aangebroken zak het beste overdoen in een luchtdichte doos en in de koelkast bewaren. Binnen 4 weken consumeren.
De THT wordt door de producent aangegeven als 18 maanden vanaf de vuldatum.

Productinformatie

Toedieningsvorm:	In poedervorm.
Planten:	Eik
Productsoort:	Voedsel