EnergyVital Naturpodukte
Talstr. 7
01099 Dresden
Deutschland

Telefon: 0351 33292555
Mobil: +491577 3998502
E-Mail: top@energyvital.de
VAT-Nr.: DE352285297

Diesen Ausdruck als Bestellschein nutzen: Handschriftlich ergänzen und einsenden.

Übersicht

Eichelmehl aus Slowenien, 300 g

Produktnummer: ZD0005

Preis

Anzahl	Stückpreis	Grundpreis
Bis 1	11,90 €*	39,67 €* / 1 Kilogramm
Bis 4	11,30 €*	37,67 €* / 1 Kilogramm
Ab 5	10,70 €*	35,67 €* / 1 Kilogramm

Preise inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten

Beschreibung

Endlich wieder verfügbar - wenn auch nur ein begrenzter Vorrat! Bitte beachten: Wenn mehr Tüten bestellt werden als unter "Lagerbestand:" angegeben, verzögert sich die Lieferung um 1-2 Wochen, weil wir dann erst die fehlende Restmenge nachbestellen müssen, Lieferung aus Slowenien dauern zurzeit!

Eichelmehl für jeden Geschmack

Eichelmehl ist nicht gleich Eichelmehl. Je nach Region können sich die Eicheln geschmacklich unterscheiden. Da Zelod aus Maribor seine Zutaten je nach Verfügbarkeit bezieht, variieren auch die Herkunftsorte der Eicheln. Priorisiert werden dabei immer erst regionale Reserven, also Eicheln aus Slowenien. Danach wird auf Bestände aus

EnergyVital Naturpodukte
Talstr. 7
01099 Dresden
Deutschland

Telefon: 0351 33292555
Mobil: +491577 3998502
E-Mail: top@energyvital.de
VAT-Nr.: DE352285297

Diesen Ausdruck als Bestellschein nutzen: Handschriftlich ergänzen und einsenden.

der Türkei zurückgegriffen. Dadurch entsteht eine variable Vielfalt in den Geschmackstendenzen des wertvollen Eichelmehls und kann je nach Vorliebe gekauft werden. Zurzeit gibt es wieder das besonders aromatische Eichelmehl aus der Türkei. Es zeichnet sich durch einen intensiven, würzigen Geschmack aus. Daher stellt es eine hervorragende Zutat zum Backen von schmackhaften Brot dar. Schon kleine Mengen des Eichelmehls in Rezepten reichen aus, um von dem Geschmack des türkischen Eichelmehls und dessen Power-Stoffen profitieren zu können.

Eichelmehl der Sorten Quercus robur, patraea und ithaburensis

Eichel ist ein besonderes Produkt, das nicht intensiv landwirtschaftlich angebaut werden kann. Vielmehr handelt es sich um Eicheln aus wilden bzw. regionalen Eichelwäldern aus verschiedenen Ländern. Je nach Wetter, Klima und anderen Umständen sind diese für den Hersteller zu verschieden Jahreszeiten verfügbar.

Herkunft Slowenien / Kroatien

In diesen Ländern, wo auch die Herstellerin Želod.Si ansäßig ist (Firmensitz Maribor) werden die Eicheln noch direkt von der Produzentin mit Familie und Helfern im Wald gesammelt. Zelod ist ein Familienbetrieb und aus der persönlichen Liebe der Firmenchefin zu dem Produkt und der Idee, das uralte Lebensmittel Eichel wiederzubeleben, entstanden.
Selbstverständlich ist der Einsatz von Pestiziden ausgeschlossen, es handelt sich um natürliche, wilde Wälder.
Wegen des nicht ganz so heißen Klimas dort ist das Aroma des Eichelmehls eher mild.

Herkunft Türkei

Die Firma Želod.Si bezieht ihre türkischen Eicheln aus der Region östlich von Izmir. Dort gibt es noch große Eichenwälder, die vor allem für die Tanninproduktion genutzt werden, ein Stoff der auch in Eichelmehl enthalten ist und für den angenehm bitteren Geschmack und mit für den hohen Gesundheitswert sorgt.
Die Eichelbäume wachsen in vereinzelten Hainen im türkischen Hinterland, wildwachsend ohne Einsatz von Pestiziden, Dünger oder sonstigen Anbaumethoden.
Da das Klima in der Türkei wesentlich sonniger, trockener und heißer ist als auf dem Balkan, ist das Mehl nun auch wesentlich trockener und würziger, was sich positiv auf Geschmack und Haltbarkeit auswirkt.

Haltbarkeit

Eichelmehl ist ein gehaltvolles Lebensmittel und nicht wie z.B. Weißmehl ein nährstoffarmes Isolat. Das bringt aber auch mit sich, dass es unversiegelt empfindlicher für Verderb ist.

Das türkische Eichelmehl ist aus genannten Gründen eher sehr trocken und würzig. Die im Schrank gelagerte Tüte ("Speisekammertemperatur") hält problemlos noch viele Wochen, auch wenn sie schon geöffnet wurde.
Das Eichelmehl aus Slowenien hat etwas mehr Restfeuchte und ist milder, es sollte daher, wenn die Tüte z.B. für ein halbes Brot angebrochen wurde, innerhalb von 2-3 Wochen aufgebraucht werden.

Auf jeden Fall ist darauf zu achten, das Mehl luftdicht zu verschließen (z.B. damit keine Mehlmotten hineingeraten). Es spricht auch nichts dagegen, es in eine luftdichte Plastikbox umzufüllen oder im Kühlschrank zu lagern, wo es absolut insektensicher ist.

Die aktuelle Lieferung Eichelmehl stammt aus Eicheln aus slowenischen Wäldern!

Zu jeder Sendung legen wir einige Rezepte für Brot und Brötchen bei, so dass man sofort loslegen kann!

Archäologische Funde belegen um 5000 die Verwendung von Eichelmehl zum Backen von Brot. Was unseren Vorfahren geholfen hat, durch die Steinzeit zu kommen, kann auch für uns nur gut sein. Eichelmehl sollte eigentlich Bestandteil jeder Paleo-Ernährung sein. Oder einfach für jeden, der gerne eine etwas herbe Note im Brot hat.

Die Vorteile von Eichelmehl

EnergyVital Naturpodukte
Talstr. 7
01099 Dresden
Deutschland

Telefon: 0351 33292555
Mobil: +491577 3998502
E-Mail: top@energyvital.de
VAT-Nr.: DE352285297

Diesen Ausdruck als Bestellschein nutzen: Handschriftlich ergänzen und einsenden.

- Glutenfrei.
- Gesund und nahrhaft, da es sich um ein 100% natürliches Waldprodukt handelt.
- Enthält Kohlenhydrate, Proteine, Fette, Zucker, Natrium, Gerbstoffe / Tannine und von den Vitaminen vor allem B-Vitamine.
- Das wenige Fett hat ein sehr gutes Fettsäuren-Profil mit einem sehr geringen Anteil gesättigter und einem sehr hohen Anteil einfach und mehrfach ungesättigter Fettsäuren.
- Ist für die Zubereitung von Backwaren (Brot, Pfannkuchen, Muffins usw.) geeignet, so dass ca. 15-30% des Mehls (je nach Geschmack wird es mehr oder weniger herb) durch Eichelmehl zu ersetzen ist.

Nährwertdeklaration

Nährwerte	**pro 100 g**
Brennwert	1534 kJ / 364 kcal
Fett	4,8 g
davon:	
- gesättigte Fettsäuren	0,8 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren	2,3 g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,7 g
Kohlenhydrate	67,4 g
- davon Zucker*	7,1 g
Eiweiß	4,6 g
Salz**	0,01 g

* natürlich vorkommend, es wird kein Zucker zugesetzt
** Natrium aus natürlichen Quellen

Zutaten

100% Eichelmehl, gerbstoffbereinigt aus Wildsammlung (Herkunft Slowenien).

Verzehrempfehlung des Herstellers

Zur Beimischung in Brot, Gebäcken, Kekse usw..

Lagerungshinweise:	Kühl und trocken lagern. Die angebrochene Tüte am besten in eine luftdichte Dose umfüllen und im Kühlschrank lagern. Innerhalb 4 Wochen aufbrauchen. Das MHD wird vom Hersteller mit 18 Monaten angegeben. Aufgrund der Erfahrungen mit der etwas höheren Restfeuchte vergeben wir nur 12 Monate auf den Tüten. Somit ist man bis zum letzten Tag des angegebenen MHDs auf der sicheren Seite, ggf. auch wesentlich länger.
Hersteller:	ZELOD.SI, Irena Ekart s.p., Obrežna ulica 1, 2000 Maribor, Slowenien.
Produktart:	Lebensmittel

EnergyVital Naturpodukte
Talstr. 7
01099 Dresden
Deutschland

Telefon: 0351 33292555
Mobil: +491577 3998502
E-Mail: top@energyvital.de
VAT-Nr.: DE352285297

Diesen Ausdruck als Bestellschein nutzen: Handschriftlich ergänzen und einsenden.

Produktinformationen

Darreichung:	In Pulverform.
Pflanzen:	Eiche
Herkunftsort:	Türkei
Lagerungshinweise:	Kühl und trocken lagern. Die angebrochene Tüte am besten in eine luftdichte Dose umfüllen und im Kühlschrank lagern. Innerhalb 4 Wochen aufbrauchen.
Hersteller:	ŽELOD.SI, Irena Ekart s.p., Obrežna ulica 1, 2000 Maribor, Slowenien.
Produktart:	Lebensmittel

Bewertungen

0 von 0 Bewertungen

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Keine Bewertungen gefunden. Teilen Sie Ihre Erfahrungen mit anderen.