



## Solsikken Produktinformation



### SF20 Broccoli spirefrø - (Spirefrø - Spirefrø)



Sættes i blød 8-12 timer i rigeligt vand - ca. dobbelt så meget vand som frø.

Derefter skylles frøene grundigt og hældes i spirebeholderen, som ikke må stå i direkte sollys.

Spirene skylles efterfølgende i koldt vand 2 gange dagligt og spirer i løbet af ca. 6-10 dage.

Når spiren folder sit første blad ud, er den spiseklar. Opbevares i køleskab og skylles dagligt.

Kan også dyrkes som karse.

Sort:	Spirefrø
Latin:	Brassica oleracea var. Cymosa
Kategori:	Spirefrø
Subkategori:	Spirefrø
Frø pr. gram:	ca. 280 stk.



#### Priser

50 gr.	50,00 kr.
125 gr.	100,00 kr.

#### Generelt om Spirefrø

Dyrk selv dine sunde spirer af økologiske spirefrø året rundt.

Spirene er fyldt med vitaminer, mineraler og antioxidanter.

Du kan selv lave en spirebeholder f.eks af et syltetøjsglas med et låg af et stykke tyl eller lignende, der sættes fast med en elastik, så overskydende vand let kan drænes fra. Alle spirefrø kan også dyrkes på vat som karsefrø, der ikke er velegnede til dyrkning i glas.