Bio Sonnenblumenkerne



Price: \$3.00 Ursprünglicher Preis war: \$3.00\$2.80 Aktueller Preis ist: \$2.80.

Was sind Bio-Sonnenblumenkerne?

Bio-Sonnenblumenkerne werden sorgfältig aus 100 % reinen, biologisch angebauten Sonnenblumen gewonnen. Nach der Ernte werden die Samen einem schonenden mechanischen Entschalenprozess unterzogen, um den Kern von der äußeren Schale zu trennen. Anschließend werden die Kerne sorgfältig gereinigt und sortiert, um sicherzustellen, dass nur die hochwertigsten, ganzen und makellosen Samen ausgewählt werden. Die Bio-Zertifizierung garantiert, dass die Sonnenblumen ohne synthetische Pestizide, Herbizide, GVO oder künstliche Zusatzstoffe angebaut und verarbeitet werden und somit den strengen Clean-Label- und natürlichen Zutatenstandards entsprechen.

Bio-Sonnenblumenkerne werden aufgrund ihres ausgewogenen Nährwertprofils und ihrer Vielseitigkeit sehr geschätzt:

- Nährstoffreich: Sie sind eine ausgezeichnete Quelle für Vitamin E, Magnesium, Selen und gesunde Fette (einfach und mehrfach ungesättigt).
- Gute Protein- und Ballaststoffquelle: Trägt zur Sättigung und einer gesunden Verdauung bei.
- Milder, neutraler Geschmack: Ihr zarter, nussiger Geschmack macht sie sowohl für süße als auch für herzhafte Anwendungen geeignet, ohne andere Aromen zu überdecken.
- Knusprige Textur: Verleiht verschiedenen Speisen einen angenehmen Biss.

Dank ihrer robusten Nährwerte und ihrer Anpassungsfähigkeit sind unsere Bio-Sonnenblumenkerne die ideale Zutat für Hersteller, die das Gesundheitsprofil, die Textur und die Attraktivität ihrer Produkte mit einer sauberen und transparenten Zutat verbessern möchten.

Technische Daten

Bio-Sonnenblumenkerne: Naturbelassen, ungeröstet, ungesalzen.

Attribut	Details
Gebräuchliche Namen	Bio-Sonnenblumenkerne geschält, Bio-Sonnenblumenherzen
Lateinischer Name	Helianthus annuus
Quelle	100 % Bio-Sonnenblumenkerne
Verarbeitung	Entschalen, Reinigen, Sortieren
Aussehen	Ovale Körner, hellgrau bis cremefarben
Geschmack	Mild, nussig, leicht buttrig
Textur	Fest, knusprig
Reinheit	Typischerweise ≥99,9 % (keine Schalen, Fremdkörper)
Feuchtigkeitsgehalt	Max. 10 %
Ölgehalt	45-55 % (typisch)
Proteingehalt	20-25 % (typisch)
Fettsäureprofil	Reich an Linolsäure (Omega-6), Ölsäure (Omega-9)



Attribut	Details
Mikrobiologische Reinheit	Erfüllt internationale Lebensmittelsicherheitsstandards (z. B. keine E. coli-Bakterien, keine Salmonellen, niedrige Gesamtkeimzahl)
Schwermetalle	Niedrige Werte, konform mit internationalen Vorschriften

Hauptmerkmale

- Nährstoff-Kraftpaket: Reich an Vitamin E, einem starken Antioxidans, wichtigen Mineralien wie Magnesium und Selen sowie nützlichen mehrfach und einfach ungesättigten Fetten.
- Hervorragende pflanzliche Proteinquelle: Trägt zum Muskelerhalt und Sättigungsgefühl bei und ist daher ideal für vegane und vegetarische Produkte.
- Hoher Ballaststoffgehalt: Unterstützt die Verdauungsgesundheit und trägt zu einem Sättigungsgefühl bei.
- Allergenfreundliche Alternative: Natürlich frei von wichtigen Allergenen wie Gluten, Milchprodukten und Soja. Wird oft als sichere, köstliche nussfreie Alternative in Rezepten und Einrichtungen verwendet.
- Milder, vielseitiger Geschmack: Sein zarter, nussiger Geschmack fügt sich nahtlos in süße und herzhafte Zubereitungen ein, ohne andere Zutaten zu überdecken.
- Bio & Clean Label: Bio-zertifiziert und gentechnikfrei, frei von synthetischen Pestiziden, Herbiziden und künstlichen Zusatzstoffen, erfüllt die strengen Verbraucheranforderungen an reine und transparente Inhaltsstoffe.
- Befriedigende, knusprige Textur: Fügt einer breiten Palette von Produkten ein ansprechendes Texturelement hinzu.

Anwendungen

Unsere Bio-Sonnenblumenkerne sind unglaublich vielseitige und gefragte Zutaten für eine Vielzahl von B2B-Anwendungen in der Lebensmittel-, Snack- und Backwarenindustrie:

- Snackindustrie:
 - o Direkt zum abgepackten Snacken (geröstet oder ungeröstet).



- Zutaten in Studentenfutter, nussfreien Snackmischungen und gesunden Snackmischungen.
- Bäckerei & Konditorei:
 - o Wird in Brot, Muffins, Keksen, Müsli und gesunden Riegeln für mehr Knusprigkeit, Nährstoffe und Geschmack verwendet.
 - Wird in glutenfreien und nussfreien Backwaren verwendet.
 - Topping für Gebäck und Desserts.
- Müsli & Frühstücksprodukte:
 - o Zutaten in Granola, Müsli, Haferflocken und Frühstücksflockenmischungen.
- Salate & herzhafte Gerichte:
 - o Topping für Salate, geröstetes Gemüse und als Zutat in herzhaften pflanzlichen Gerichten.
- Butter und Aufstriche:
 - Wird zur Herstellung von Sonnenblumenkernbutter (SunButter®) als beliebte nussfreie Alternative verwendet.
- Nutraceuticals und Nahrungsergänzungsmittel:
 - o Als vollwertige Zutat in Proteinmischungen, Mahlzeitenersatz oder Superfood-Mischungen.

Warum sollten Sie sich für unsere Bio-Sonnenblumenkerne entscheiden?

Wenn Sie bei Ihrem Bedarf an Bio-Sonnenblumenkernen mit uns zusammenarbeiten, erhalten Sie eine hochwertige, stark nachgefragte Zutat, die wichtige Markttrends und Verbraucherpräferenzen berücksichtigt:

- Erfüllen Sie die Anforderungen an allergenfreie Produkte: Profitieren Sie vom wachsenden Bedarf an nussfreien Lösungen und bieten Sie eine sichere und köstliche Alternative.
- Verbessern Sie die Nährwertprofile: Werten Sie Ihre Produkte auf natürliche Weise mit wichtigen Vitaminen, Mineralien, gesunden Fetten, Proteinen und Ballaststoffen auf.
- Garantierte Bio-Zertifizierung: Unsere Kerne entsprechen strengen Bio-Standards, die für Ihre Clean-Label- und Premium-Produktlinien von entscheidender Bedeutung sind.
- Überragende Qualität und Reinheit: Unsere sorgfältige Verarbeitung gewährleistet Charge für Charge gleichbleibend hochwertige, saubere und makellose Körner und erfüllt die höchsten internationalen Standards für Lebensmittelsicherheit.

- Robuste und skalierbare Lieferkette: Als dedizierter B2B-Lieferant bieten wir eine zuverlässige Beschaffung und die Kapazität, Ihre Produktionsanforderungen von Klein- bis Großbestellungen effizient und konsistent zu erfüllen.
- Umfassender technischer Support: Unser Team stellt detaillierte Datenblätter, Analysezertifikate (CoAs) und fachkundige Beratung bereit, um Sie bei Ihren Anforderungen an die Produktentwicklung, Kennzeichnung und Einhaltung gesetzlicher Vorschriften zu unterstützen.

FAQs

Q: Are your Organic Sunflower Seed Kernels truly nut-free and suitable for allergen-sensitive facilities?

A: While we guarantee our Organic Sunflower Seed Kernels are naturally nut-free, crosscontamination prevention depends on your specific facility's practices. We ensure stringent protocols on our end to minimize cross-contact with common allergens during processing and packaging. Please discuss your specific allergen protocols with our sales team.

Q: What is the typical shelf life and recommended storage for bulk quantities?

A: Our Organic Sunflower Seed Kernels typically have a shelf life of 12-18 months from the manufacturing date when stored in a cool, dry place (below 75°F / 24°C), away from direct sunlight and strong odors, in their original sealed, airtight packaging. Refrigeration or freezing can extend shelf life, especially after opening.

Q: Can these kernels be roasted or seasoned by the buyer?

A: Yes, our kernels are supplied unroasted and unsalted, making them ideal for further processing such as roasting, seasoning, or incorporation into complex formulations, giving you full control over the final product.

Q: Is your Organic Sunflower Seed Kernels non-GMO?

A: Yes, as a certified organic product, our Organic Sunflower Seed Kernels are inherently Non-GMO, as they are derived from organically cultivated sunflowers grown without genetically modified



organisms.

Q: What are the main benefits of using sunflower seeds compared to other nuts or seeds?

A: Sunflower seeds offer a unique combination of Vitamin E, selenium, and magnesium, making them particularly beneficial for antioxidant and heart health. They are also a popular and safe **allergen-friendly alternative** to tree nuts and peanuts, catering to a wider consumer base.

Verpackung



Want to learn more about this product or have any questions?

View Product Page: Bio Sonnenblumenkerne