



Sesam

WEISS & SCHWARZ

SESAMUM INDICUM

WISSENSWERTES

- eine der ältesten Nutzpflanzen der Welt
- schwarz viel nährstoffreicher, kräftiger und aromatischer als weiß

BESONDERHEIT SAAT

- enthält wertvolle Mineralstoffe & ungesättigte Fettsäuren
- gehört zu selenhaltigsten Lebensmitteln

BESONDERHEITEN ÖL

- hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren
 - 40%
- Eiweiß
 - 20%
- reich an Selen
- Calcium, Magnesium, Eisen, Vitamin E, B-Vitamine

AUSSEHEN

- schwarze / weiße, kleine ovalen, flache Kerne

VERWENDUNG - SAAT

- Backen
- Salate
- Dekorieren
- Süßspeisen

VERWENDUNG - ÖL

- orientalische, tailändische & asiatische Küche
- Braten, Backen & Kochen
- Desserts

GESCHMACK

- nussig, leicht süßlicher Geschmack
- schwarz intensiver, aromatischer



LUFTMÜHLE RODERSDORF