

Veelgestelde Vragen

DIVERSEN

De bovenste laag van mijn pot linzen (of bonen) is verkleurd, is dit nog veilig om te eten?

De donkere verkleuring aan de bovenkant van de pot linzen (of bonen) komt door oxidatie. Dit komt omdat er een klein laagje lucht tussen de deksel en de inhoud van de pot zit. Dit heeft geen invloed op de kwaliteit, smaak of structuur van het product. Het is dus helemaal veilig om te consumeren.

Hoe kan het dat mijn gist niet werkt?

Dit kan liggen aan de gebruikswijze. Actieve droge gist heeft een grotere korrel en moet voor gebruik in water worden opgelost, terwijl instant gist een fijnere textuur heeft en direct als droog ingrediënt kan worden toegevoegd. De gist van Smaakt is een actieve droge gist en kan dus niet droog aan meel/beslag worden toegevoegd.

Zijn de bananenstukjes verdwenen/veranderd in de speltmuesli extra?

Eind 2017 is het receptuur van de speltmuesli extra gewijzigd. De bananenchips die hier eerst inzat was een gesuikerde en gebakken variant. Vanwege onze Mijlpaal omtrent suikerreductie hebben wij deze bananenchips vervangen door ongezoete, gedroogde bananenstukjes. Deze bananenstukjes bestaan uit 100% banaan. Het kan zijn dat deze stukjes minder fel geel zijn of net wat minder overheersen in smaak. Wij hopen natuurlijk dat u ook vernieuwde versie kunt waarderen.

Wat is de bereidingswijze van zaden en pitten?

Zaden en pitten kunnen zowel verhit als onverhit worden geconsumeerd. U kunt zaden en pitten roosteren in een koekenpan of oven. Geroosterde zaden en pitten zijn lekker door de salade, op zelfgemaakt brood of door een stoofschotel. Van zaden en pitten kan er ook olie of pasta (bijvoorbeeld pompoenpitpasta en sesampasta) worden gemaakt.