

Droge partikels

Geschreven door Chris

dinsdag 22 januari 2013 14:08 - Laatst aangepast vrijdag 11 april 2025 11:51

droge partikels tellen niet mee in het totaalbedrag voor gratis bezorging en afhaalkorting.

Uiteraard kunt u uw droge onbehandelde partikels ook op afspraak bij ons afhalen.

Omdat de dHP droge partikels uit dezelfde voorraad komen als de dHP kant en klaar partikels, bent u altijd verzekerd van een vers en goed product, zoals kiemend hennepzaad, zinkende tijgernoten etc. etc. Achter elk product staat in het kort de bereidingswijze, mocht u er toch niet uit komen bij de bereiding van de bij ons gekochte partikels, dan kunt u uiteraard altijd contact met ons opnemen.

Droge partikels:

-Hennepzaad:

-1kg:€5,95 -5kg:€22,50 -10kg:€37,50 -15kg:€49,95



-24 uur weken/20-30 minuten koken, tot kiem zichtbaar is.

-Mais geel:

-1kg:€2,00 -5kg:€7,75 -10kg:€12,50 -20kg:€22,50



-24 uur weken/30 minuten koken.

-Mais rood:

-1kg:€3,00 -5kg:€12,50 -10kg:€20,50 -20kg:€35,00



-24 uur weken/30 minuten koken.

-Boekweit:

-1kg:€3,75 -5kg:€15,00 -10kg:€24,50 -20kg:€40,00



-24 uur weken/15 minuten koken, tot kiem zichtbaar is.

-Tijgernoot standaard 6-15mm:

Droge partikels

Geschreven door Chris

dinsdag 22 januari 2013 14:08 - Laatst aangepast vrijdag 11 april 2025 11:51

-1kg:€3,75 -5kg:€15,60 -10kg:€29,00 -20kg:€52,50



-48 uur weken/60 minuten koken.

-Tijgernoot xxi 10-25mm:

-1kg:€7,50 -5kg:€29,50 -10kg:€62,00 -20kg:€115,00



-48 uur weken/60-70 minuten koken.

-Gebroken tijgernoot:

-1kg:€4,75 -5kg:€19,50 -10kg:€39,00 -20kg:€69,50



-48 uur weken/45 minuten koken.

-Maple pea's:

-1kg:€3,50 -5kg:€13,00 -10kg:€22,50 -20kg:€37,50



-24 uur weken/20-30 minuten koken.

-Tarwe:

-1kg:€2,00 -5kg:€7,75 -10kg:€12,50 -20kg:€22,50



-24 uur weken/20-30 minuten koken tot kiem zichtbaar is.

-Mix 2 gebroken granen:

-1kg:€2,25 -5kg:€9,50 -10kg:€17,00 -20kg:€27,50



Droge partikels

Geschreven door Chris

dinsdag 22 januari 2013 14:08 - Laatst aangepast vrijdag 11 april 2025 11:51

-24 uur weken/20-30 minuten koken,
tot hennep kiemt, onder het koken voldoende roeren
omdat dit product door het talrijke suiker/zetmeel makkelijk aanbrand.