

Sesamsamen



Der Einsatz von Sesam hat mit der steigenden Nachfrage auf Bio- und Naturkostprodukte an Bedeutung gewonnen.

Bereits **Spuren** von Sesamprotein können heftige allergische Symptome hervorrufen. Rösten oder Erhitzen verringert die Allergenität nicht.

Produkte, die Sesam enthalten können:

Backwaren und Gebäck (schwarze Sesamsamen werden häufig mit Schwarzkümmelsamen verwechselt!), Müsli(riegel), Frühstücksflocken, vegetarische Brotaufstriche, Bratlinge, asiatische und orientalische Gerichte (z.B. Moutabel, Baba Ghanoush, Saté-Soße), Gewürzpasteten (z.B. Gomasio, Tahini, Hummus), Süßspeisen (z.B. Halva, Eis), Knabberartikel, in Krusten von Wurstwaren (z.B. Pfeffersalami) und Diätahrung.