











INFO

Hergestellt aus Kirchererbsenpüree und Kürbiswürfeln, gewürzt, ausgeformt, vorgebacken und tiefgefroren.

ZUTATEN

Kichererbsen 44 %, Kürbis 29 %, Rapsöl, Zwiebeln, Stärke, Kartoffelflocken, Olivenöl, Kräuter, Speisesalz, Gewürze, Zucker, Stabilisator Hydroxypropylmethylcellulose

Inhaltsstoffe

-  Frei von gehärteten Fetten
-  Frei von Konservierungsstoffen
-  Frei von künstlichen Farbstoffen
-  Frei von natürlichen Farbstoffen
-  laktosefrei
-  glutenfrei
-  ODZ
-  Vegetarisch
-  Vegan

Kürbis-Falafel

STÜCKGEWICHT CA. 25 G



Verpackung

ARTIKEL-NR.	8980
JE KARTON	2 x 2,0 kg (Beutel)
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	11779
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 898009
EAN UMPERPACKUNG	4006934 898016
MHD	18 Monate



Nährwerte

BRENNWERT	787 kJ / 189 kcal	EIWEISS	5,7 g
FETT	9,7 g	SALZ	1,3 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	1,1 g		
KOHLLENHYDRATE	15,2 g		
DAVON ZUCKER	1,7 g		



Zubereitung

BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen (Umluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 14-16 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier fertig backen.

FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 6-7 Minuten frittieren.

PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 12 Minuten bei mittlerer Hitze knusprig braten. Dabei mehrmals wenden.

BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Backofen (Ober-/Unterhitze) auf 210 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 18-20 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier fertig backen.

COMBIDÄMPFER

Combidämpfer (Heißluft) auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 13 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.