











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	750 kJ / 181 kcal	BALLASTSTOFFE	8,4
FETT	10,01 g	EIWEIß	4,6 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	1,0 g	SALZ	1,29 g
KOHLLENHYDRATE	13,6 g		
DAVON ZUCKER	2,1 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.

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

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