



# Kichererbsen-Burger

STÜCKGEWICHT 125 G



## Verpackung

ARTIKEL-NR.	8666
JE KARTON	2 x 2,0 kg (Beutel)
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	117/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 866619
EAN UMMVERPACKUNG	4006934 866626
MHD	18 Monate

## INFO

Herzhaftes Burger-Patty aus Kichererbsen und einem bunten Grillgemüsemix, ummantelt von einer knusprigen Cornflakes-Panade. VORGEBACKEN

## ZUTATEN

Gegrilltes Gemüse 43 % (Zucchini, Zwiebeln, Auberginen, gelbe und rote Paprika), Kichererbsen 19 %, Panade (Mais, Trinkwasser, modifizierte Stärke, Kartoffeln, Rote Bete, Speisesalz, Gewürze, Trockenglukose, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Dextrose), Rapsöl, Hanfprotein, Kartoffelflocken, Meersalz, Gewürze, Stärke, Verdickungsmittel Hydroxypropylmethylcellulose.



## Nährwerte

BRENNWERT	779 kJ / 186 kcal	EIWEISS	6,8
FETT	8,1 g	SALZ	0,94 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,7 g		
KOHLLENHYDRATE	17,9 g		
DAVON ZUCKER	4,1 g		

## Inhaltsstoffe

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



## Zubereitung

### COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 12 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

### BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Backofen (Ober-/Unterhitze) auf 210 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt auf einem Backrost mit Backpapier verteilen und ca. 17 Minuten backen.

### FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 3,5 Minuten frittieren.

### BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt auf einem Backrost mit Backpapier verteilen und ca. 17 Minuten backen.

### PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 11 Minuten bei schwacher bis mittlerer Hitze braten. Dabei mehrmals wenden.

### GRILL

Das tiefgefrorene Produkt bei indirekter Hitze für ca. 14 Minuten grillen. Dabei mehrmals wenden.