



# Falafel

STÜCKGEWICHT 30 G



## Verpackung

ARTIKEL-NR.	8981
JE KARTON	2 x 2,1 kg (Beutel) • vegan
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	117/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 898108
EAN UMVERPACKUNG	4006934 898115
MHD	18 Monate

## INFO

Falafel in charakteristischer ovaler Form. Innen locker fluffig aus Hirse, Kichererbsen und fein abgestimmten Gewürzen - außen zart knusprig. ERHÄLTlich AB ENDE JUNI 2026

## ZUTATEN

Hirse 46 % (Wasser, Hirse 14 %), Kichererbsen 16 %, Wasser, Rapsöl, Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch, Tomatengranulat, Koriander, Meersalz, modifizierte Stärke, Spinatpulver, Backpulver (Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Stärke), Gewürze, Stabilisator Hydroxypropylmethylcellulose, Stärke



## Nährwerte

BRENNWERT	811 kJ / 193 kcal	BALLASTSTOFFE	4,6 g
FETT	6,6 g	EIWEIß	6,7 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,6 g	SALZ	1,80
KOHLLENHYDRATE	25 g		
DAVON ZUCKER	1,9 g		

## Inhaltsstoffe

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



## Zubereitung

### COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 10 Minuten auf einem Gastroblech fertig backen.

### BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Backofen auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und auf mittlerer Schiene ca. 16 Minuten backen.

Das tiefgefrorene Produkt einlagig im Frittierkorb verteilen und bei 190 °C ca. 9 Minuten frittieren.

### BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und auf mittlerer Schiene ca. 14 Minuten backen.

### FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 160 °C ca. 4 Minute frittieren. Frittierkorb maximal zur Hälfte befüllen.