



# Blumenkohl-Falafel

STÜCKGEWICHT CA. 19 G



## Verpackung

|                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| ARTIKEL-NR.               | 8982                |
| JE KARTON                 | 2 x 2,0 kg (Beutel) |
| KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE | 117/9               |
| EAN EINZELVERPACKUNG      | 4006934 898207      |
| EAN UMVERPACKUNG          | 4006934 898214      |
| MHD                       | 18 Monate           |

## INFO

Hergestellt aus Blumenkohl und Kichererbsen, verfeinert mit Sesam und Minze, ausgeformt, vorgebacken und tiefgefroren.

## ZUTATEN

Blumenkohl 58 %, Kichererbsenmehl 10 %, Rapsöl, gekochte Kichererbsen (Wasser, Kichererbsen) 7,5 %, Kartoffelflocken, Zwiebeln, SESAM 2,6 %, Minze 1 %, Meersalz, Gewürze.



## Nährwerte

|                             |                   |
|-----------------------------|-------------------|
| BRENNWERT                   | 705 kJ / 169 kcal |
| FETT                        | 9,2 g             |
| DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN | 0,9 g             |
| KOHLENHYDRATE               | 13,1 g            |
| DAVON ZUCKER                | 2,2 g             |

|        |        |
|--------|--------|
| EIWEIß | 5,9 g  |
| SALZ   | 1,14 g |

## Inhaltsstoffe

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



## Zubereitung

### COMBIDÄMPFER

Combidämpfer (Heißluft) auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 14 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

### BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

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

### BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen (Umluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 18 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier fertig backen.

Heißluftfritteuse auf 180 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 12 Minuten fertig backen. Den Frittierkorb zwischendurch mehrmals schütteln.