

## Produkt Daten

Artikelbezeichnung : Kürbis-Falafel  
 Verkehrsbezeichnung : Kürbis-Falafel, vorgebacken, tiefgefroren  
 Bundeslebensmittelschlüssel :  
 Herkunftsangabe : Deutschland  
 Hersteller : Schne-frost Produktion GmbH & Co. KG  
 Hersteller-Adresse :  
 Markenname : AVITA  
 GTIN : 4006934898009  
 LAN : 8980  
 Höhe : 30 mm  
 Breite : 320 mm  
 Tiefe : 460 mm  
 Nettogewicht : 2000 g  
 Bruttogewicht : 2017,05 g  
 Füllmenge : 2000 g  
 Bio : Nein  
 ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja  
 Datenverantwortlicher : Schne-frost Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG

## Zutaten

Zutaten: Kichererbsen 43 %, Kürbis 29 %, Rapsöl, Zwiebeln, Kartoffelflocken, Stärke (Erbse, Kartoffel), Olivenöl, Kräuter, Speisesalz, Gewürze, Zucker, Stabilisator Hydroxypropylmethylcellulose.

## Allergene

Keine deklarationspflichtigen Allergene enthalten : Ja

## Nährwerte

Bezug : 100 g  
 Energie [kJ] : ca. 750 kJ  
 Energie [kcal] : ca. 181 kcal  
 Fett : ca. 10 g  
   davon gesättigte Fettsäuren : ca. 1 g  
 Kohlenhydrate : ca. 14 g  
   davon Zucker : ca. 2,1 g  
 Ballaststoffe : ca. 8,4 g  
 Eiweiß : ca. 4,6 g  
 Salz : ca. 1,29 g

## Handhabung

Kühlpflichtig : Ja  
 max. Lagertemperatur : -18 ° C  
 min. Restlaufzeit ab Produktion: 546  
 min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 304

## Zubereitung

Zubereitung : Airfryer: Das tiefgefrorene Produkt einlagig im Frittierkorb verteilen und bei 180 °C ca. 13-15 Minuten frittieren.  
                   Combidämpfer (Heißluft) (empfohlene Zubereitung): 190 °C, ca. 13 min  
                   Backofen (Umluft): 200 °C, ca. 14-16 min, Backofen (Ober-/Unterhitze): 210 °C, ca. 18-20 min.  
                   Fritteuse: 175 °C, ca. 6-7 min.

## sonstige Pflichtangaben

tiefgefroren : Ja  
 Stabilisator : Ja

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, TIFA eG/ TIFA PRO FRISCH GmbH tragen keine Verantwortung für Inhalt und Richtigkeit der Daten. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 26.02.2026.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.