



## Herfstburger

Een heerlijke gekruide combinatie van pompoen en stukjes hazelnoot.

### Onze suggestie

Serveer de herfstburger met (bos) paddenstoelen gebakken in boter of olijfolie en op smaak gebracht met verse look en tijm. Daarbij een stronkje witloof en een slaatje van rode biet en appel.

Kies rijst of een andere graansoort gekookt in groentebouillon. Afwerken met een pestosausje van peterselie, hazelnoot en oude kaas. Dit geheel vormt een delicioes gerecht!

[download onze serveersuggestie](#)

### Ingrediënten:

Hokkaïdo pompoen\* (22.5%) - Water - Kokosmelk\* (9%) - Zoete aardappel\* - Wortel\* - Bulgur\*(TARWE\*) - Zonnebloemolie\* - Koraallinzen\* - Couscous\* (TARWE\*) - Geroosterde HAZELNOTEN\* -Maïszetmeel\* - Rozijnen\* - Verse peterselie\* - Zeezout - Kerrie\* (MOSTERD\*) - Look\*- Gember\* -Nootmuskaat\*

\* Ingrediënt van biologische oorsprong

[download hier het hoge resolutiebeeld](#)

---

## Samenstelling Herfstburger per 100g

Energie	-- Kcal	Linolzuur	-- g	Retinol (A)	-- µg
Eiwit	-- g	Cholesterol	-- mg	Thiamine (B1)	-- mg
Koolhydraten	-- g	--	--	Riboflavine (B2)	-- mg
Suikers	-- g	Water	-- g	Cobalamine (B12)	-- µg
Zetmeel	-- g	Zout	-- g	Ascorbinezuur (C)	-- mg
--	--	Natrium	-- mg	Calciferol (D)	-- µg
Voedingsvezels	-- g	Kalium	-- mg	--	--
--	--	Calcium	-- mg	--	--
Vet	-- g	Fosfor	-- mg	--	--
Verzadigd vet	-- g	IJzer	-- mg	--	--
Mono-onverzadigd	-- g	Magnesium	-- mg	--	--
Poly-onverzadigd	-- g	Zink	-- mg	--	--
Omega-3-vetzuren	-- g	Seleen	-- µg	--	--
Omega-6-vetzuren	-- g	Koper	-- mg	--	--
Transvetzuren	-- g	--	--	--	--



## Samenstelling Herfstburger per portie

Energie	-- Kcal	Linolzuur	-- g	Retinol (A)	-- µg
Eiwit	-- g	Cholesterol	-- mg	Thiamine (B1)	-- mg
Koolhydraten	-- g	--	--	Riboflavine (B2)	-- mg
Suikers	-- g	Water	-- g	Cobalamine (B12)	-- µg
Zetmeel	-- g	Zout	-- g	Ascorbinezuur (C)	-- mg
--	--	Natrium	-- mg	Calciferol (D)	-- µg
Voedingsvezels	-- g	Kalium	-- mg	--	--
--	--	Calcium	-- mg	--	--
Vet	-- g	Fosfor	-- mg	--	--
Verzadigd vet	-- g	IJzer	-- mg	--	--
Mono-onverzadigd	-- g	Magnesium	-- mg	--	--
Poly-onverzadigd	-- g	Zink	-- mg	--	--
Omega-3-vetzuren	-- g	Seleen	-- µg	--	--
Omega-6-vetzuren	-- g	Koper	-- mg	--	--
Transvetzuren	-- g	--	--	--	--

## Allergenen

gluten	A	Vis	-	Melk	B	Mosterd	B	Lupine	-
schaaldieren	-	Aardnoten	-	Schaalvruchten	A	Sesamzaad	B	Weekdieren	-
Ei	B	Soja	B	Selder	B	Zwavelstufiet	-		--

A = Aanwezig

B = Kruisbesmetting mogelijk

- = Afwezig

**Allergenen-info:** Dit product wordt geproduceerd in een bedrijf waar ook ei en melk worden verwerkt.