

Extra runder Popcornmais

Bratapfel-Geschmack

Zutaten: Popcornmais, natürliches Aroma

Zubereitung im Popcornmaker: Füllen Sie bitte den kleinen Messlöffel bis zum Rand mit Öl und geben Sie dieses auf die Heizplatte, den großen Messlöffel füllen Sie bitte komplett mit dem Popcornmais und geben dieses ebenfalls auf die Platte. Danach schalten Sie das Gerät ein und setzen die Klarsichthaube inklusive des weißen Deckels auf den Rand der Platte. Ist der Röstvorgang fortgeschritten und der Mais springt unter der Haube, entfernen Sie bitte den weißen Deckel, damit der entstehende Dampf entweichen kann und das Popcorn schön fluffig und knusprig wird.

Zubereitung auf dem Herd: Öl in einen Topf geben, so dass der Boden bedeckt ist. Bei mittlerer Hitze 50 g Popcornmais zufügen, ohne dass die Körner übereinander liegen. Deckel auflegen und warten, bis die Spring-Geräusche nachlassen.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenmischung:

Brennwert 1452 kJ/ 347 kcal, Fett 3,80 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,00 g.
Kohlenhydrate 65,00 g, davon Zucker 1,30 g, Eiweiß 8,50 g, Salz 0,02 g

Kühl und trocken lagern.

Mindestens haltbar bis: 30.12.2020

*aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft

DE-ÖKO-001

EU-Nicht-EU-Landwirtschaft

Inhalt: 200 g



Extra runder Popcornmais

Karamell-Geschmack

Zutaten: Popcornmais, natürliches Aroma

Zubereitung im Popcornmaker: Füllen Sie bitte den kleinen Messlöffel bis zum Rand mit Öl und geben Sie dieses auf die Heizplatte, den großen Messlöffel füllen Sie bitte komplett mit dem Popcornmais und geben dieses ebenfalls auf die Platte. Danach schalten Sie das Gerät ein und setzen die Klarsichthaube inklusive des weißen Deckels auf den Rand der Platte. Ist der Röstvorgang fortgeschritten und der Mais springt unter der Haube, entfernen Sie bitte den weißen Deckel, damit der entstehende Dampf entweichen kann und das Popcorn schön fluffig und knusprig wird.

Zubereitung auf dem Herd: Öl in einen Topf geben, so dass der Boden bedeckt ist. Bei mittlerer Hitze 50 g Popcornmais zufügen, ohne dass die Körner übereinander liegen. Deckel auflegen und warten, bis die Spring-Geräusche nachlassen.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenmischung:

Brennwert 1452 kJ/ 347 kcal, Fett 3,80 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,00 g, Kohlenhydrate 65,00 g, davon Zucker 1,30 g, Eiweiß 8,50 g, Salz 0,02 g

Kühl und trocken lagern.

Mindestens haltbar bis: 30.12.2025

Inhalt: 200 g

*aus kontrolliert biologischer

Landwirtschaft

DE-ÖKO-001

EU-Nicht-EU-Landwirtschaft



Extra runder Popcornmais

Vanille-Geschmack

Zutaten: Popcornmais, natürliches Aroma

Zubereitung im Popcornmaker: Füllen Sie bitte den kleinen Messlöffel bis zum Rand mit Öl und geben Sie dieses auf die Heizplatte, den großen Messlöffel füllen Sie bitte komplett mit dem Popcornmais und geben dieses ebenfalls auf die Platte. Danach schalten Sie das Gerät ein und setzen die Klarsichthaube inklusive des weißen Deckels auf den Rand der Platte. Ist der Röstvorgang fortgeschritten und der Mais springt unter der Haube, entfernen Sie bitte den weißen Deckel, damit der entstehende Dampf entweichen kann und das Popcorn schön fluffig und knusprig wird.

Zubereitung auf dem Herd: Öl in einen Topf geben, so dass der Boden bedeckt ist. Bei mittlerer Hitze 50 g Popcornmais zufügen, ohne dass die Körner übereinander liegen. Deckel auflegen und warten, bis die Spring-Geräusche nachlassen.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenmischung:

Brennwert 1452 kJ/ 347 kcal, Fett 3,80 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,00 g, Kohlenhydrate 65,00 g, davon Zucker 1,30 g, Eiweiß 8,50 g, Salz 0,02 g

Kühl und trocken lagern.

Mindestens haltbar bis: 30.12.2025

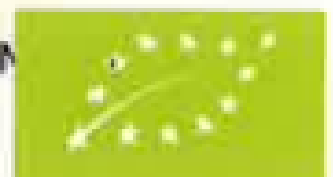
Inhalt: 200 g

*aus kontrolliert biologischer

Landwirtschaft

DE-ÖKO-001

EU-Nicht-EU-Landwirtschaft



Extra runder Popcornmais

Haselnuss-Geschmack

Zutaten: Popcommais, natürliches Aroma

Zubereitung im Popcornmaker: Füllen Sie bitte den kleinen Messlöffel bis zum Rand mit Öl und geben Sie dieses auf die Heizplatte, den großen Messlöffel füllen Sie bitte komplett mit dem Popcommais und geben dieses ebenfalls auf die Platte. Danach schalten Sie das Gerät ein und setzen die Klarsichthaube inklusive des weißen Deckels auf den Rand der Platte. Ist der Röstvorgang fortgeschritten und der Mais springt unter der Haube, entfernen Sie bitte den weißen Deckel, damit der entstehende Dampf entweichen kann und das Popcorn schön fluffig und knusprig wird.

Zubereitung auf dem Herd: Öl in einen Topf geben, so dass der Boden bedeckt ist. Bei mittlerer Hitze 50 g Popcommais zufügen, ohne dass die Körner übereinander liegen. Deckel auflegen und warten, bis die Spring-Geräusche nachlassen.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenmischung:

Brennwert 1452 kJ/ 347 kcal, Fett 3,80 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,00 g, Kohlenhydrate 65,00 g, davon Zucker 1,30 g, Eiweiß 8,50 g, Salz 0,02 g

Kühl und trocken lagern.

Mindestens haltbar bis: 30.12.2025

Inhalt: 200 g

*aus kontrolliert biologischer

Landwirtschaft

DE-ÖKO-001

EU-Nicht-EU-Landwirtschaft



Extra runder Popcornmais

Amaretto-Geschmack

Zutaten: Popcornmais, natürliches Aroma

Zubereitung im Popcornmaker: Füllen Sie bitte den kleinen Messlöffel bis zum Rand mit Öl und geben Sie dieses auf die Heizplatte, den großen Messlöffel füllen Sie bitte komplett mit dem Popcornmais und geben dieses ebenfalls auf die Platte. Danach schalten Sie das Gerät ein und setzen die Klarsichthaube inklusive des weißen Deckels auf den Rand der Platte. Ist der Röstvorgang fortgeschritten und der Mais springt unter der Haube, entfernen Sie bitte den weißen Deckel, damit der entstehende Dampf entweichen kann und das Popcorn schön fluffig und knusprig wird.

Zubereitung auf dem Herd: Öl in einen Topf geben, so dass der Boden bedeckt ist. Bei mittlerer Hitze 50 g Popcornmais zufügen, ohne dass die Körner übereinander liegen. Deckel auflegen und warten, bis die Spring-Geräusche nachlassen.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenmischung:

Brennwert 1452 kJ/ 347 kcal, Fett 3,80 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,00 g,
Kohlenhydrate 65,00 g, davon Zucker 1,30 g, Eiweiß 8,50 g, Salz 0,02 g

Kühl und trocken lagern.

Mindestens haltbar bis: 30.12.2024

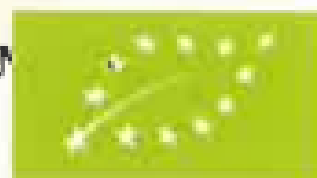
Inhalt: 200 g

*aus kontrolliert biologischer

Landwirtschaft

DE-ÖKO-001

EU-Nicht-EU-Landwirtschaft



Extra runder Popcornmais

Erdnuss-Geschmack

Zutaten: Popcornmais, natürliches Aroma

Zubereitung im Popcornmaker: Füllen Sie bitte den kleinen Messlöffel bis zum Rand mit Öl und geben Sie dieses auf die Heizplatte, den großen Messlöffel füllen Sie bitte komplett mit dem Popcornmais und geben dieses ebenfalls auf die Platte. Danach schalten Sie das Gerät ein und setzen die Klarsichthaube inklusive des weißen Deckels auf den Rand der Platte. Ist der Röstvorgang fortgeschritten und der Mais springt unter der Haube, entfernen Sie bitte den weißen Deckel, damit der entstehende Dampf entweichen kann und das Popcorn schön fluffig und knusprig wird.

Zubereitung auf dem Herd: Öl in einen Topf geben, so dass der Boden bedeckt ist. Bei mittlerer Hitze 50 g Popcornmais zufügen, ohne dass die Körner übereinander liegen. Deckel auflegen und warten, bis die Spring-Geräusche nachlassen.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenmischung:

Brennwert 1452 kJ/ 347 kcal, Fett 3,80 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,00 g, Kohlenhydrate 65,00 g, davon Zucker 1,30 g, Eiweiß 8,50 g, Salz 0,02 g

Kühl und trocken lagern.

Mindestens haltbar bis: 30.12.2025

Inhalt: 200 g

*aus kontrolliert biologischer

Landwirtschaft

DE-ÖKO-001

EU-Nicht-EU-Landwirtschaft



Extra runder Popcornmais

Paprika-Geschmack

Zutaten: Popcornmais, natürliches Aroma

Zubereitung im Popcornmaker: Füllen Sie bitte den kleinen Messlöffel bis zum Rand mit Öl und geben Sie dieses auf die Heizplatte, den großen Messlöffel füllen Sie bitte komplett mit dem Popcornmais und geben dieses ebenfalls auf die Platte. Danach schalten Sie das Gerät ein und setzen die Klarsichthaube inklusive des weißen Deckels auf den Rand der Platte. Ist der Röstvorgang fortgeschritten und der Mais springt unter der Haube, entfernen Sie bitte den weißen Deckel, damit der entstehende Dampf entweichen kann und das Popcorn schön fluffig und knusprig wird.

Zubereitung auf dem Herd: Öl in einen Topf geben, so dass der Boden bedeckt ist. Bei mittlerer Hitze 50 g Popcornmais zufügen, ohne dass die Körner übereinander liegen. Deckel auflegen und warten, bis die Spring-Geräusche nachlassen.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenmischung:

Brennwert 1452 kJ/ 347 kcal, Fett 3,80 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,00 g.
Kohlenhydrate 65,00 g, davon Zucker 1,30 g, Eiweiß 8,50 g, Salz 0,02 g

Kühl und trocken lagern.

Mindestens haltbar bis: 30.12.2025

Inhalt: 200 g

*aus kontrolliert biologischer

Landwirtschaft

DE-ÖKO-001

EU-Nicht-EU-Landwirtschaft



Extra runder Popcornmais

Schinken-Käse-Geschmack

Zutaten: Popcornmais, natürliches Aroma

Zubereitung im Popcornmaker: Füllen Sie bitte den kleinen Messlöffel bis zum Rand mit Öl und geben Sie dieses auf die Heizplatte, den großen Messlöffel füllen Sie bitte komplett mit dem Popcornmais und geben dieses ebenfalls auf die Platte. Danach schalten Sie das Gerät ein und setzen die Klarsichthaube inklusive des weißen Deckels auf den Rand der Platte. Ist der Röstvorgang fortgeschritten und der Mais springt unter der Haube, entfernen Sie bitte den weißen Deckel, damit der entstehende Dampf entweichen kann und das Popcorn schön fluffig und knusprig wird.

Zubereitung auf dem Herd: Öl in einen Topf geben, so dass der Boden bedeckt ist. Bei mittlerer Hitze 50 g Popcornmais zufügen, ohne dass die Körner übereinander liegen. Deckel auflegen und warten, bis die Spring-Geräusche nachlassen.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenmischung:

Brennwert 1452 kJ/ 347 kcal, Fett 3,80 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,00 g, Kohlenhydrate 65,00 g, davon Zucker 1,30 g, Eiweiß 8,50 g, Salz 0,02 g

Kühl und trocken lagern.

Mindestens haltbar bis: 30.12.2023

Inhalt: 200 g

*aus kontrolliert biologischer
Landwirtschaft
DE-ÖKO-001
EU-Nicht-EU-Landwirtschaft



Extra runder Popcornmais

Zutaten: Popcornmais

Zubereitung im Popcornmaker: Füllen Sie bitte den kleinen Messlöffel bis zum Rand mit Öl und geben Sie dieses auf die Heizplatte, den großen Messlöffel füllen Sie bitte komplett mit dem Popcornmais und geben dieses ebenfalls auf die Platte. Danach schalten Sie das Gerät ein und setzen die Klarsichthaube inklusive des weißen Deckels auf den Rand der Platte. Ist der Röstvorgang fortgeschritten und der Mais springt unter der Haube, entfernen Sie bitte den weißen Deckel, damit der entstehende Dampf entweichen kann und das Popcorn schön fluffig und knusprig wird.

Zubereitung auf dem Herd: Öl in einen Topf geben, so dass der Boden bedeckt ist. Bei mittlerer Hitze 50 g Popcornmais zufügen, ohne dass die Körner übereinander liegen. Deckel auflegen und warten, bis die Spring-Geräusche nachlassen.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenmischung:

Brennwert 1452 kJ/ 347 kcal, Fett 3,80 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,00 g, Kohlenhydrate 65,00 g, davon Zucker 1,30 g, Eiweiß 8,50 g, Salz 0,02 g

Kühl und trocken lagern.

Mindestens haltbar bis: 30.12.2024

Inhalt: 200 g

*aus kontrolliert biologischer
Landwirtschaft
DE-ÖKO-001
EU-Nicht-EU-Landwirtschaft

