



Produkttest

Falafel im Test

Ausprobiert wurden ausschließlich Bio-Produkte. Sämtliche Produkte aus Fertigmischungen wurden von der Testrunde als schmackhaft empfunden. Die verzehrfertigen Falafel hingegen konnten nicht vollständig überzeugen.

Bohsener Mühle: Falafel Mischung für Kichererbsentaler

250 Gramm, ca. 2,50 Euro

Urteil der Testrunde: Guter, orientalischer Geschmack. Angenehm pikant. Textur fein krümelig.

Spielberger Mühle: Falafel Fertigmischung

160 Gramm, ca. 2 Euro

Urteil der Testrunde: Der Teig erscheint saftiger, die Würzung dabei milder. Über die Intensität des Geschmacks gibt es geteilte Meinungen, die Mehrheit im Studio bevorzugt es aromatischer.

Bauckhof - Falafel Fertigmischung

160 Gramm, ca. 2 Euro

Urteil der Testrunde: Das Aroma bleibt hinter dem der anderen Produkte zurück, sehr dezenter Einsatz von Gewürzen. Die Konsistenz ist relativ krümelig.

Alnatura - Falafel Classic (gekühlt)

200 Gramm, ca. 2,80 Euro

Urteil der Testrunde: Frikadellen-ähnliche Anmutung, Gewürze wenig hochwertig, insgesamt flach im Geschmack und zu weich in der Textur.

Rewe Bio - Falafel-Bällchen

200 Gramm ca. 2,80 Euro

Urteil der Testrunde: Wenig Aroma, pastose Konsistenz. Kreuzkümmel fehlt gänzlich. Insgesamt das schwächste Produkt in der Verkostung.