

ZUTATEN

Teig (50%): WEIZENMEHL, Wasser, ROGGENMEHL, DINKELGRIESS, Rapsöl, Speisesalz.
Fülle (50%): Kartoffeln (86%), Wasser, Zwiebel, Lauch, Speisesalz, Schnittlauch, Petersilie, Pfeffer, Muskat.

ALLGERGENE STOFFE

Allergene Stoffe sind in Großbuchstaben angegeben.

Enthaltene Allergene:

A... Glutenhaltiges Getreide
und daraus gewonnene Erzeugnisse

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / 100g	
Brennwert	649 kJ / 155 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g 0,2 g
Kohlenhydrate davon Zucker	31 g 0,9 g
Eiweiß	4,3 g
Salz	1,2 g

BESONDERE MERKMALE

- ✓ ohne Konservierungsstoffe
- ✓ ohne Geschmacksverstärker
- ✓ ohne Aromen

Verpackungseinheit

15 Stk. à 30 g € 450g

Aufbewahrung beim Verbraucher	
* Fach	1 Tag
** Fach	10 Tage
*** Fach o. Tiefkühltruhe bei -18°C mindestens haltbar bis	siehe Etikett rückseitig
nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!	

dengg krapfen & knödel manufaktur GmbH

Innsbrucker Strasse 11 • 6060 Hall in Tirol
t: +43 (0) 5223 22 441
f: +43 (0) 5223 22 441 22
office@dengg.info • www.dengg.info



Schlipfkrapfen



handgemacht & tiefgekühlt

ZUBEREITUNG IM KOCHTOPF

Die gefrorenen Schlipfkrapfen in viel kochendes Salzwasser geben, vorsichtig umrühren, auf kleiner Stufe 6 Minuten leicht kochen.

ZUBEREITUNG IM KOMBIDÄMPFER

Kombidämpfer auf ca. 100°C kurz vordampfen, die Einsätze mit Öl besprühen und die gefrorenen Schlipfkrapfen darauf geben, mit Öl einsprühen, lose durchmischen bis alle Schlipfkrapfen rundherum mit Öl benetzt sind und 6 Minuten dämpfen.

Nicht zum Rohverzehr geeignet!

SERVIERTIPP

Genießen Sie unsere handgemachten Schlipfkrapfen mit etwas braun zerlassener Butter, geriebenem Parmesan und frischem Schnittlauch. Guten Appetit!