



ZUTATEN

Teig (50%): WEIZENMEHL, ROGGENMEHL, Wasser, Rapsöl, Speisesalz, WEIZENGLUTEN.
Fülle (50%): BRODA (SAUERMILCHKÄSE 72 %), Wasser, SPEISETOPFEN 20% F.i.T., Schnittlauch, Speisesalz, Pfeffer.

ALLGERGENE STOFFE

Allergene Stoffe sind in Großbuchstaben angegeben.
A... Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
G... Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

Brodakrapfen
(Krapfen mit Sauermilchkäsefülle)



handgemacht & tiefgekühlt

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE / 100g

| | |
|-----------------------------|-------------------|
| Brennwert | 647 kJ / 154 kcal |
| Fett | 2,7 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,6 g |
| Kohlenhydrate | 14 g |
| davon Zucker | 0,9 g |
| Eiweiß | 18 g |
| Salz | 1,6 g |

BESONDERE MERKMALE

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

VERPACKUNGSEINHEIT (Stück à 60 g)

10 / 50 Stück

ZUBEREITUNG

Die gefrorenen Krapfen in ca. 180°C heißem Öl schwimmend auf beiden Seiten goldbraun backen (ca. 4 Minuten), öfters vorsichtig umdrehen.

Nicht zum Rohverzehr geeignet!

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

SERVIERTIPP

Die fertig gebackenen Brodakrapfen etwas abkühlen lassen (Vorsicht – die Fülle ist sehr heiß), und traditionell mit einem Glas frischer Milch servieren. Guten Appetit!