



ZUTATEN

Knödelbrot (WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz, Wasser), Wasser, KÄSE (14%), Zwiebel, MILCH, VOLLEI, WEIZENMEHL, Petersilie, Speisesalz. Kann Spuren von Sojabohnen, Sesam und Lupinen enthalten!

ALLGERGENE STOFFE

Allergene Stoffe sind in Großbuchstaben angegeben.

Enthaltene Allergene:

A... Glutenhaltiges Getreide

und daraus gewonnene Erzeugnisse

C... Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse

G... Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

Kasnocken



handgemacht & tiefgekühlt

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / 100g

Brennwert	830 kJ / 197 kcal
Fett	4,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,1 g
Kohlenhydrate	29 g
davon Zucker	5,0 g
Eiweiß	8,8 g
Salz	1,8 g

BESONDERE MERKMALE

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

VERPACKUNGSEINHEIT (Stück à 70 g)

4 / 10 / 50 Stück

ZUBEREITUNG IM KOCHTOPF

Die gefrorenen Kasnocken in viel kochendes Salzwasser geben, vorsichtig umrühren, auf kleiner Stufe 20 Minuten garziehen lassen.

ZUBEREITUNG IM KOMBIDÄMPFER

Kombidämpfer auf ca. 100°C kurz vordampfen, die gefrorenen Kasnocken auf die Einsätze geben und 25 Minuten dämpfen.

Nicht zum Rohverzehr geeignet!

dengg krappen & knödel manufaktur GmbH

Innsbrucker Strasse 11 • 6060 Hall in Tirol

t: +43 (0) 5223 22 441

office@dengg.info • www.dengg.info

SERVIERTIPP

Ein echter Genuss sind unsere Kasnocken mit etwas braun zerlassener Butter, geriebenem Parmesan und frischem Schnittlauch serviert. Guten Appetit!

hergestellt in

Tirol