



ZUTATEN

TEIG (60%): WEIZENMEHL, MILCH, BUTTER, VOLLEI, Zucker, Speisesalz.

FÜLLE (40%): Dörrbirnen, Wasser, Graumohn, Zucker, Powidl (Zwetschken, Zucker, Geliermittel: Pektin, Konservierungsmittel: Sorbinsäure), Preiselbeerkonfitüre (Preiselbeeren, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Zitronensaftkonzentrat, Geliermittel: Pektin), Inländer Rum, MILCH

ALLGERGENE STOFFE

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

Kirchtagskrapfen



handgemacht & tiefgekühlt

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE / 100g

Brennwert	1252 kJ / 299 kcal
Fett	9,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,2 g
Kohlenhydrate	45 g
davon Zucker	23 g
Eiweiß	6,1 g
Salz	0,40 g

BESONDERE MERKMALE

- ✓ ohne Geschmacksverstärker
- ✓ ohne Aromen

VERPACKUNGSEINHEIT (Stück à 50 g)

10 / 50 Stück

ZUBEREITUNG IN DER FRITTEUSE

Die gefrorenen Krapfen in ca. 160°C heißem Öl (nicht zu heiß) schwimmend auf beiden Seiten goldbraun backen (ca. 5 Minuten).

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

Genießen Sie unsere frittierten Kirchtagskrapfen einfach mit Staubzucker bestreut. Guten Appetit!