



ZUTATEN

Teig (50%): WEIZENMEHL, MILCH, BUTTER, VOLLEI, Zucker, Speisesalz.

Fülle (50%): Maronipüree (82%) (Maroni 75%, Rübenzucker 25%), Maronistücke, Zucker, Wasser, Vanillezucker (Rohrohrzucker, Bourbon Vanillepulver).

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

Maronikrapfen



handgemacht & tiefgekühlt

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / 100g

Brennwert	1122 kJ / 268 kcal
Fett	6,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,7 g
Kohlenhydrate	47 g
davon Zucker	15 g
Eiweiß	4,8 g
Salz	0,30 g

BESONDERE MERKMALE

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

VERPACKUNGSEINHEIT (Stück à 25 g)

15 / 50 Stück

ZUBEREITUNG IM KOCHTOPF

Die gefrorenen Krapfen in viel kochendes (leicht gesalzenes) Wasser geben, vorsichtig umrühren, auf kleiner Stufe 6 Minuten leicht kochen.

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 handgemachten gekochten Maronikrapfen z.B. mit Butterbrösel oder mit etwas Zimtzucker bestreut oder mit Vanilleeis als köstliches Dessert, oder die frittierten Maronikrapfen einfach mit Staubzucker bestreuen und genießen. Guten Appetit!