



ZUTATEN

Teig (50%): WEIZENMEHL, ROGGENMEHL, Wasser, Rapsöl, Speisesalz, WEIZENGLUTEN.
Fülle (50%): Kartoffeln, KÄSE (19%), Zwiebel, Speisesalz, Wasser, Schnittlauch, Pfeffer.

ALLGERGENE STOFFE

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

**Mini Zillertaler
Kaskrapfen**



handgemacht & tiefgekühlt

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE / 100g

Brennwert	691 kJ / 165 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	3,8 g 0,7 g
Kohlenhydrate davon Zucker	27 g 1,5 g
Eiweiß	5,6 g
Salz	1,8 g

BESONDERE MERKMALE

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

VERPACKUNGSEINHEIT (Stück à 25 g)

15 / 100 Stück

ZUBEREITUNG IN DER FRITTEUSE

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