



ZUTATEN

Sauerkraut, Gemüsefond (Karotten, SELLERIE, Zwiebel, Lauch, Petersilie), Zwiebel, BUTTER, WEISSWEIN, Salz, Zucker, Pfeffer, Kümmel, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren.

ALLGERGENE STOFFE

Allergene Stoffe sind in Großbuchstaben angegeben.
G... Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
L... Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
O...SCHWEFELDIOXID, Sulfite (<10mg/kg)

Sauerkraut essfertig



handgemacht & tiefgekühlt

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / 100g

Brennwert	320 kJ / 54 kcal
Fett	4,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,6 g
Kohlenhydrate	1,6 g
davon Zucker	1,2 g
Eiweiß	0,9 g
Salz	0,7 g

BESONDERE MERkmale

- ✓ ohne Geschmacksverstärker
- ✓ ohne Aromen

VERPACKUNGSEINHEIT

500 g

ZUBEREITUNG IM KOCHTOPF

Das gefrorene Sauerkraut in einen Topf stürzen und bei mässiger Hitze auftauen. Das Sauerkraut einmal aufkochen lassen und bei Bedarf etwas Wasser oder Brühe hinzugeben.

dengg krapfen & knödel manufaktur GmbH
Innsbrucker Strasse 11 • 6060 Hall in Tirol
t: +43 (0) 5223 22 441
office@dengg.info • www.dengg.info

