



ZUTATEN

Teig (50%): WEIZENMEHL, Wasser, pass. Spinat, WEIZENGRIESS, Rapsöl, Speisesalz.
Fülle (50%): Kartoffeln, Wasser, GRAUKÄSE (15%), Zwiebel, Speisesalz, Schnittlauch, Pfeffer.

ALLGERGENE STOFFE

Allergene Stoffe sind in Großbuchstaben angegeben.

Enthaltene Allergene:

A... Glutenthaltiges Getreide

und daraus gewonnene Erzeugnisse

G... Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

Kann Spuren von Sellerie enthalten!

Schlutzkrapfen mit Graukasfülle



handgemacht & tiefgekühlt

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / 100g

Brennwert	758 kJ / 181 kcal
Fett	4,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	28 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	6,8 g
Salz	1,2 g

BESONDERE MERKMALE

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

VERPACKUNGSEINHEIT (Stück à 30 g)

15 / 100 Stück

ZUBEREITUNG IM KOCHTOPF

Die gefrorenen Schlutzkrapfen in viel kochendes Salzwasser geben, vorsichtig umrühren, auf kleiner Stufe 6 Minuten leicht kochen.

ZUBEREITUNG IM KOMBIDÄMPFER

Kombidämpfer auf ca. 100°C kurz vordampfen, die Einsätze mit Öl besprühen und die gefrorenen Schlutzkrapfen darauf geben, mit Öl einsprühen, lose durchmischen bis alle Schlutzkrapfen rundherum mit Öl benetzt sind und 6 Minuten dämpfen.

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 Schlutzkrapfen mit etwas braun zerlassener Butter, geriebenem Parmesan und frischem Schnittlauch. Guten Appetit!