



ZUTATEN mit Spinatfülle

Teig (50%): WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENGRIESS, Rapsöl, Speisesalz. Fülle (50%): Blattspinat (61%), Wasser, SPEISETOPFEN 20% F.i.T., Kartoffeln, Zwiebel, Speisesalz, Rapsöl, Knoblauch, Pfeffer.

ZUTATEN mit Graukasfülle

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

Kann Spuren von Sellerie enthalten!

ZUTATEN mit Kartoffel-Topfenfülle

Teig (50%): WEIZENMEHL, Wasser, ROGGENMEHL, WEIZENGRIESS, Rapsöl, Speisesalz. Fülle (50%): Kartoffeln (74%), Wasser, SPEISETOPFEN 20% F.i.T. (19%), Lauch, Speisesalz, Schnittlauch, Petersilie, Pfeffer, Muskat.

ALLGERGENE STOFFE

Allergene Stoffe sind in Großbuchstaben angegeben:
A... Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
G... Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
Kann Spuren von Sellerie enthalten!

DURHSCHNITTLCHE NÄHRWERTE / 100g

Brennwert	653 kJ / 156 kcal
Fett	2,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	27 g
davon Zucker	0,8 g
Eiweiß	5,5 g
Salz	1,1 g

BESONDERE MERKMALE

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

VERPACKUNGSEINHEIT (Stück à 30 g)

15 Stück

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



Schutzkrapfen MIX



handgemacht & tiefgekühlt

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!

SERVIERTIPP

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

