Dengg
KRAPFEN & KNÖDEL MANUFAKTUR

VEGAN

Schlutzkrapfen
mit Spinatfülle

handgemacht & tiefgekühlt

ZUTATEN
Teig (50%): WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENGRIESS, Rapsöl, Speisesalz.
Fülle (50%): Blattspinat (77%), Kartoffeln, Zwiebel, Speisesalz, Pfeffer, Rapsöl, Knoblauch, Muskat.

ALLGERGENE STOFFE
Allergene Stoffe sind in Großbuchstaben angegeben.
Enthaltene Allergene:
A... Glutenhaltiges Getreide
und daraus gewonnene Erzeugnisse

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / 100g	
Brennwert	657 kJ / 157 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	2,5 g 0,3 g
Kohlenhydrate davon Zucker	28 g 0,7 g
Eiweiß	5,4 g
Salz	1,2 g

BESONDERE MERKMALE
- ✔ ohne Konservierungsstoffe
- ✔ ohne Geschmacksverstärker
- ✔ ohne Aromen

VERPACKUNGSEINHEIT (Stück à 30 g)
15 / 50 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
office@dengg.info • www.dengg.info

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

hergestellt in Tirol