



ZUTATEN

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

ALLGERGENE STOFFE

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

Schlutzkrapfen mit Spinatfülle



handgemacht & tiefgekühlt

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE / 100g

Brennwert	631 kJ / 151 kcal
Fett	2,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	27 g
davon Zucker	0,8 g
Eiweiß	5,0 g
Salz	1,0 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!