

ZUTATEN

Knödelbrot 38% (WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz, Wasser), Wasser, VOLLEI, Zwiebel, MILCH, WEIZENMEHL, BUTTER, Petersilie, Speisesalz. Kann Spuren von Sojabohnen, Sesam und Lupinen enthalten!

ALLGEMEINE STOFFE

Allergene Stoffe sind in Großbuchstaben angegeben.

Enthaltene Allergene:

A... Glutenhaltiges Getreide

und daraus gewonnene Erzeugnisse

C... Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse

G... Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse



Semmelknödel



handgemacht & tiefgekühlt

DURCHSCHNITTTLICHE NÄHRWERTE / 100g

Brennwert	807 kJ / 191 kcal
Fett	3,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g
Kohlenhydrate	33 g
davon Zucker	5,4 g
Eiweiß	7,2 g
Salz	1,8 g

BESONDERE MERKMALE

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

VERPACKUNGSEINHEIT (Stück à 100 g)

4 / 10 / 50 Stück

ZUBEREITUNG IM KOCHTOPF

Die gefrorenen Knödel in viel kochendes Salzwasser geben, vorsichtig umrühren und 25 Minuten wallend kochen lassen.

ZUBEREITUNG IM KOMBIDÄMPFER

Kombidämpfer auf ca. 100°C kurz vordampfen, die gefrorenen Knödel auf die Einsätze geben und 30 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

Der Beilagenklassiker zu Fleischgerichten, aber auch in Butter mit Zwiebel und Ei geröstet als Hauptgericht ein Genuss. Guten Appetit!