



ZUTATEN

Stanzer Zwetschken mit Stein,
WEIZENMEHL, Wasser, Kartoffeln,
VOLLEI, BUTTER, Speisesalz.

ALLGERGENE 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

Stanzer Zwetschkenknödel mit Stein



handgemacht & tiefgekühlt

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / 100g

Brennwert	582 kJ / 139 kcal
Fett	2,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g
Kohlenhydrate	25 g
davon Zucker	4,7 g
Eiweiß	3,3 g
Salz	0,95 g

BESONDERE MERKMALE

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

VERPACKUNGSEINHEIT (Stück à ca. 50 g)

6 Stück

ZUBEREITUNG IM KOCHTOPF

Die gefrorenen Knödel in viel kochendes (leicht gesalzenes) Wasser geben, vorsichtig umrühren, auf kleiner Stufe 15 Minuten garziehen lassen

ZUBEREITUNG IM KOMBIDÄMPFER

Kombidämpfer auf ca. 100°C kurz vordampfen, die gefrorenen Knödel auf die Einsätze geben und 15 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

Mit Butterbrösel und Staubzucker servieren.
Guten Appetit!