

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!

SERVIERTIPP

In einer herzhaften Suppe oder mit Salat oder auch mit Sauerkraut servieren.
Guten Appetit!

Tiroler Knödel



handgemacht & tiefgekühlt

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE / 100g

Brennwert	812 kJ / 194 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	6,1 g 2,9 g
Kohlenhydrate davon Zucker	28 g 1,8 g
Eiweiß	7,3 g
Salz	2,0 g

VERPACKUNGSEINHEIT (Stück à 100 g)

4 / 10 / 50 Stück

ZUTATEN

Knödelbrot (WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz, Wasser), Wasser, Zwiebel, VOLLEI, Selchschof ohne Knochen), Speck [Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Meersalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Dextrose, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat; Rauch], MILCH, WEIZENMEHL, Braunschweiger [Schweine- und Rindfleisch (65 %), Speck, Wasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit E250), Zucker, Gewürze, Gewürzextrakt (SENF), Geschmacksverstärker: Natriumglutamat, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Aromen, Säureregulator: Natriumacetate], BUTTER, Petersilie, Speisesalz, Pfeffer.

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

ALLGERGENE STOFFE

Allergene Stoffe sind in Großbuchstaben angegeben.

A... Glutenhaltiges Getreide

und daraus gewonnene Erzeugnisse

C... Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse

G... Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

M... Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse