Dengg
KRAPFEN & KNÖDEL MANUFAKTUR

VEGETA-RISCH

ZUTATEN

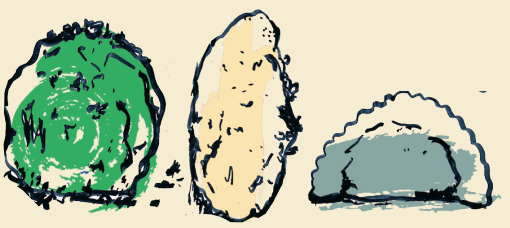
Spinatknödel (2 Stück):
Spinat (41%), Knödelbrot (WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz, Wasser), Wasser, VOLLEI, Zwiebel, HARTKÄSE, Rapsöl, Speisesalz, Knoblauch, Muskat.
Kann Spuren von Sellerie enthalten!

Kasnocken (2 Stück):
Knödelbrot (WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz, Wasser), Wasser, KÄSE (14%), Zwiebel, MILCH, VOLLEI, WEIZENMEHL, Petersilie, Speisesalz.

Schlutzkrapfen mit Spinatfülle (4 Stück):
Teig (50%): WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENGRIESS, Rapsöl, Speisesalz.
Fülle (50%): Blattspinat (61%), Wasser, SPEISETOPFEN 20% F.i.T., Kartoffeln, Zwiebel, Speisesalz, Rapsöl, Knoblauch, Pfeffer.

Schlutzkrapfen mit Graukasfülle (4 Stück):
Teig (50%): WEIZENMEHL, Wasser, pass. Spinat, WEIZENGRIESS, Rapsöl, Speisesalz.
Fülle (50%): Kartoffeln, Wasser, GRAUKÄSE (15%), Zwiebel, Speisesalz, Schnittlauch, Pfeffer.
Kann Spuren von Sellerie enthalten!

Tris



handgemacht & tiefgekühlt

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / 100g	
Brennwert	713 kJ / 170 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	3,8 g 1,4 g
Kohlenhydrate davon Zucker	27 g 1,3 g
Eiweiß	7 g
Salz	1,6 g

BESONDERE MERKMALE

- ✔ ohne Konservierungsstoffe
- ✔ ohne Geschmacksverstärker
- ✔ ohne Aromen

VERPACKUNGSEINHEIT (Packung à 580 g)

12 Stück

ZUBEREITUNG IM KOCHTOPF

Die gefrorenen Knödel in viel kochendes Salzwasser geben, vorsichtig umrühren, ca. 14 Minuten im wallenden Wasser bei mittlerer Hitze kochen. Danach die Schlutzkrapfen zugeben, vorsichtig umrühren und weitere 6 Minuten auf kleiner Stufe leicht kochen lassen.

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 unser handgemachtes Tris mit etwas braun zerlassener Butter, geriebenem Parmesan und frischem Schnittlauch.
Guten Appetit!

hergestellt in Tirol