

ZUTATEN

Wachauer Marillen 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



Wachauer Marillenknödel mit Stein



handgemacht & tiefgekühlt

DURCHSCHNITTTLICHE NÄHRWERTE / 100g

Brennwert	569 kJ / 136 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	2,3 g 1,4 g
Kohlenhydrate davon Zucker	24 g 4,2 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
office@dengg.info • www.dengg.info

SERVIERTIPP

Mit Butterbrösel und Staubzucker servieren.
Guten Appetit!

hergestellt in

