



#### ZUTATEN

Teig (50%): WEIZENMEHL, ROGGENMEHL, Wasser, Rapsöl, Speisesalz, WEIZENGLUTEN.

Fülle (50%): Kartoffeln, KÄSE (19%), Zwiebel, Speisesalz, Wasser, Schnittlauch, Pfeffer.

#### ALLGERGENE STOFFE

Allergene Stoffe sind in Großbuchstaben angegeben.  
A... Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse  
G... Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

### Zillertaler Kaskrapfen vorgebacken



handgemacht & tiefgekühlt

#### DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / 100g

Brennwert	1327 kJ / 318 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	20 g 1,6 g
Kohlenhydrate davon Zucker	27 g 1,1 g
Eiweiß	6,1 g
Salz	1,7 g

#### BESONDERE MERKMALE

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

#### VERPACKUNGSEINHEIT (Stück à 60 g)

12 Stück

#### ZUBEREITUNG

Die gefrorenen Krapfen ca. 15 Minuten bei 160° C im Rohr bei Heißluft backen.

**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

Die fertig gebackenen Kaskrapfen etwas abkühlen lassen (Vorsicht – die Fülle ist sehr heiß), und traditionell mit einem Glas frischer Milch servieren.

Guten Appetit!