



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**



handgemacht & tiefgekühlt

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE / 100g

Brennwert	691 kJ / 165 kcal
Fett	3,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	27 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	5,6 g
Salz	1,8 g

BESONDERE MERKMALE

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

VERPACKUNGSEINHEIT (Stück à 60 g)

10 / 50 Stück

ZUBEREITUNG

Die gefrorenen Krapfen in ca. 180°C heißem Öl schwimmend auf beiden Seiten goldbraun backen (ca. 4 Minuten), öfters vorsichtig umdrehen.

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!