

ZUTATEN

Teig (50%): WEIZENMEHL, Wasser, WEIZEN-GRIESS, Rapsöl, Speisesalz.

Fülle (50%): Grammeln (46%), Zwiebel, Wasser, Kartoffeln, Speisesalz, Majoran, Kümmel.

ALLGERGENE STOFFE

Allergene Stoffe sind in Großbuchstaben angegeben.

Enthaltene Allergene:

A... Glutenthaltiges Getreide
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Schlutzkrapfen mit Grammelfülle



handgemacht & tiefgekühlt

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE / 100g

Brennwert	1336 kJ / 319 kcal
Fett	20 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,1 g
Kohlenhydrate	27g
davon Zucker	0,9 g
Eiweiß	8,8 g
Salz	1,3 g

BESONDERE MERKMALE

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

VERPACKUNGSEINHEIT (Stück à 25 g)

15 Stück

ZUBEREITUNG IM KOCHTOPF

Die gefrorenen Schlutzkrapfen in viel kochendes Salzwasser geben, vorsichtig umrühren, auf kleiner Stufe 6 Minuten leicht kochen.

ZUBEREITUNG IM KOMBIDÄMPFER

Kombidämpfer auf ca. 100°C kurz vordampfen, die Einsätze mit Öl besprühen und die gefrorenen Schlutzkrapfen darauf geben, mit Öl einsprühen, lose durchmischen bis alle Schlutzkrapfen rundherum mit Öl benetzt sind und 6 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

Genießen Sie unsere handgemachten Schlutzkrapfen mit etwas braun zerlassener Butter, geriebenem Parmesan und frischem Schnittlauch.
Guten Appetit!

hergestellt in

