

# Tiroler Schlutzkrapfen Steinpilz tiefgekühlt

Schlutzkrapfen sind eine regionale Nudelspezialität aus Tirol und ähneln den italienischen Ravioli. Bei der handwerklichen Herstellung der Krapfen in Tiroler Tradition wurden nur die besten Zutaten verwendet, es sind keine zusätzlichen Aromen, Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker enthalten.

Die Packung enthält 15 handgemachte, vegane Schlutzkrapfen mit Steinpilzfüllung. Zur Zubereitung einfach die gefrorenen Krapfen frittieren oder in kochendes Salzwasser geben und 6 Minuten leicht kochen lassen. Genießen Sie die Krapfen ganz einfach in Olivenöl oder brauner Butter!

**Tipp:** Probieren Sie auch die weiteren Schlutzkrapfen Sorten!

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
---	----

## Sonstige Angaben

Enthält Alkohol	Nein
-----------------	------

Lagertemperatur max. -18°C

## Zutaten

Teig (50 %): **WEIZENMEHL**, Wasser, **WEIZENGRIESS**, Rapsöl, Speisesalz Petersilie, Speisesalz, Pfeffer Füllung (50 %): Steinpilze (62 %), Zwiebel, Kartoffel,

**Durchschnittliche Nährwerte je 100g** Brennwert (kJ/kcal): 695 / 166 Fett (g): 1,8 davon gesättigte Fettsäuren (g): 0,3 Kohlenhydrate (g): 31,3 davon Zucker (g): 0,9 Eiweiß (g): 5,6 Salz (g): 1,1

## Inverkehrbringer

Dengg Krapfen & Knödel Manufaktur GmbH  
Innsbrucker Straße 11 6060 Hall Österreich