

Tiroler Schlutzkrapfen Mix 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.

Zur Zubereitung einfach die gefrorenen Krapfen frittieren oder in kochendes Salzwasser geben und 6 Minuten leicht kochen lassen.

Die Packung enthält einen Mix aus vegetarischen Schlutzkrapfen mit den folgenden Füllungen:

- 5 x Spinatfüllung
- 5 x Kartoffel-Topfenfüllung
- 5 x Graukäsefüllung

Tipp: Probieren Sie auch die weiteren Schlutzkrapfen Sorten!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja

Sonstige Angaben

Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	max. -18°C

Zutaten

Teig (50 %): **WEIZENMEHL**, Spinat, **ROGGENMEHL**, Wasser, **WEIZENGRIESS**, Rapsöl, Speisesalz Füllung (50 %): Kartoffel (72%), Blattspinat (71%), **MAGERTOPFEN** (20%), **GRAUKÄSE** (18 %), Zwiebel, Lauch, Schnittlauch, Petersilie, Speisesalz, Knoblauch, Pfeffer

Inverkehrbringer

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