



#### ZUTATEN

Knödelbrot (WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz, Wasser), Wasser, Kürbispürree (26%), Kürbiswürfel (9%), VOLLEI, WEIZENMEHL, HARTKÄSE, Speisesalz, Knoblauch.  
Kann Spuren von Sojabohnen, Sellerie, Sesam und Lupinen enthalten!

#### ALLGERGENE STOFFE

Allergene Stoffe sind in Großbuchstaben angegeben.  
Enthaltene Allergene:

- A... Glutenhaltiges Getreide  
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C... Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G... Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Kürbisknödel



handgemacht & tiefgekühlt

#### DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / 100g

Brennwert	683 kJ / 161 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g 0,7 g
Kohlenhydrate davon Zucker	30 g 8,0 g
Eiweiß	5,9 g
Salz	1,9 g

#### BESONDERE MERKMALE

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

#### VERPACKUNGSEINHEIT (Stück à 100 g)

4 / 50 Stück

#### ZUBEREITUNG IM KOCHTOPF

Die gefrorenen Knödel in viel kochendes Salzwasser geben, vorsichtig umrühren und 25 Minuten wallend kochen lassen.

#### ZUBEREITUNG IM KOMBIDÄMPFER

Kombidämpfer auf ca. 100°C kurz vordampfen, die gefrorenen Knödel auf die Einsätze geben und 30 Minuten dämpfen.

**Nicht zum Rohverzehr geeignet!**

#### dengg krappen & knödel manufaktur GmbH

Innsbrucker Strasse 11 • 6060 Hall in Tirol  
t: +43 (0) 5223 22 441  
office@dengg.info • www.dengg.info

#### SERVIERTIPP

Mit etwas braun zerlassener Butter, geriebenem Parmesan und frischem Schnittlauch oder als Beilage zu Wildgerichten servieren.  
Guten Appetit!

hergestellt in

**Tirol**