



ZUTATEN

Spinat (41 %), Knödelbrot (WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz, Wasser), Wasser, VOLLEI, Zwiebel, HARTKÄSE, Rapsöl, Speisesalz, Knoblauch, Muskat.

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

Spinatknödel



handgemacht & tiefgekühlt

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE / 100g

| | |
|-----------------------------|-------------------|
| Brennwert | 656 kJ / 155 kcal |
| Fett | 1,2 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,5 g |
| Kohlenhydrate | 29 g |
| davon Zucker | 2,5 g |
| Eiweiß | 6,6 g |
| Salz | 2,1 g |

BESONDERE MERKMALE

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

VERPACKUNGSEINHEIT (Stück à 100 g)

4 / 10 / 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

Ein echter Genuss sind unsere Spinatknödel mit etwas braun zerlassener Butter, geriebenem Parmesan und frischem Schnittlauch serviert. Guten Appetit!

hergestellt in

Tirol