

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!

SERVIERTIPP

In einer herzhaften Suppe oder mit Salat oder auch mit Sauerkraut servieren.
Guten Appetit!

Tiroler Speckknödel



handgemacht & tiefgekühlt

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / 100g

Brennwert	884 kJ / 210 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	6,5 g 2,8 g
Kohlenhydrate davon Zucker	26 g 3,9 g
Eiweiß	10 g
Salz	2,2 g

VERPACKUNGSEINHEIT (Stück à 100 g)

4 / 10 / 50 Stück

dengg krapfen & knödel manufaktur GmbH

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

ZUTATEN

Knödelbrot (WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz, Wasser), Wasser, Zwiebel, VOLLEI, Speck 8,2 % [Schweinefleisch, Kochsalz, Gewürze, Dextrose, Saccharose, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Konservierungsmittel: Kaliumnitrat, Gewürzextrakte, Rauch], Selchschof 3,3 % [Schweinefleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz unjodiert, Konservierungsmittel: Natriumnitrit), Stabilisator E451, E450, Gewürzextrakte, Glucose, Geschmacksverstärker: E621, Antioxidationsmittel: E301, Aroma, Würze], MILCH, WEIZENMEHL, Wurstwürfel 1,6 % [Schweinefleisch und Rindfleisch (95 %), Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz unjodiert, Konservierungsmittel: Natriumnitrit), Gewürze, Gewürzextrakte, Glucose, Geschmacksverstärker: E621, Würze], BUTTER, Rapsöl, Petersilie, Speisesalz, Pfeffer.

ALLGERGENE STOFFE

Allergene Stoffe sind in Großbuchstaben angegeben.
A... Glutenhaltiges Getreide
 und daraus gewonnene Erzeugnisse
C... Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
G... Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

hergestellt in

Tirol