

Schlutzkrapfen Kürbis tiefgekühlt

Schlutzkrapfen sind eine regionale Nudelspezialität aus Tirol und ähneln den italienischen Ravioli. Durch die vegetarische Füllung mit Kürbis passen diese besonders gut zur kalten Jahreszeit.

Bei der handwerklichen Herstellung der Schlutzkrapfen nach Tiroler Tradition wurden nur die besten Zutaten verwendet, es sind keine zusätzlichen Aromen, Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker enthalten.

Zur Zubereitung einfach die gefrorenen Teiglinge frittieren oder in kochendes Salzwasser geben und 6 Minuten leicht kochen lassen. Danach die warmen Krapfen beispielsweise mit geriebenem Parmesan und brauner Butter servieren.
Guten Appetit!

Tipp: Probieren Sie auch die weiteren Schlutzkrapfen Sorten!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	712 kJ
Brennwert kcal	170 kcal
Fett	2.7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.8 g
Kohlenhydrate	31.5 g
davon Zucker	2 g
Eiweiß	4.8 g
Salz	1.25 g

Allergene

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

Sonstige Angaben

Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	max. -18°C

Inverkehrbringer

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