

Schlutzkrapfen mit Speck tiefgekühlt

Schlutzkrapfen sind eine regionale Nudelspezialität aus Tirol und ähneln den italienischen Ravioli. Bei der handwerklichen Herstellung der Speckkrapfen 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. Danach die warmen Krapfen beispielsweise mit Sauerkraut und brauner Butter servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Probieren Sie auch die weiteren Schlutzkrapfen Sorten!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	883 kJ
Brennwert kcal	211 kcal
Fett	8 g
davon gesättigte Fettsäuren	2.5 g
Kohlenhydrate	27.1 g
davon Zucker	1.7 g
Eiweiß	8 g
Salz	1.4 g

Allergene

Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
---	----

Sonstige Angaben

Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	max. -18°C

Zutaten

Teig (50%): **WEIZENMEHL**, Wasser, **WEIZENGRIESS**, Rapsöl, Speisesalz Füllung (50%): Zwiebel, Speck 30 % (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Meersalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit E250), Gewürze, Dextrose, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat E252, Rauch),Rapsöl, Petersilie, Kartoffeln, Speisesalz, Pfeffer

Inverkehrbringer

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