



gaumenfeines  
Teigtaschen handgemacht  
— IRMGARD ENDER —

\*\*\*NEUE SORTE\*\*\*

TEIGTASCHEN zu 100% handgemacht  
gefüllt mit  
SONNENGETROCKNETEN TOMATEN aus APULIEN,  
BIO FETA und RICOTTA



# TEIGTASCHEN mit TOMATENFÜLLE

## ZUTATEN

TEIG (43%): Dinkelmehl, Hartweizengriess, BIO-Eier, BIO-Olivenöl  
FÜLLE ( 57%): 24% Tomaten, BIO-FETA, Ricotta, Butter, Zwiebel, Knoblauch, Basilikum, Chili, Salz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Großen Topf mit viel Salzwasser zum Sieden bringen. Die gefrorenen Teigtaschen vorsichtig einlegen, Hitze reduzieren, behutsam mit dem Holzlöffel einige Male umrühren und max. 8 Minuten auf kleiner Stufe leicht kochen lassen. Teigtaschen vorsichtig mit dem Holzlöffel aus dem Wasser nehmen und mit dem entsprechenden Guss anrichten.

## AUFBEWAHRUNGSHINWEIS

Im Tiefkühlfach \*\*\*bei -18°Celsius sind die Teigtaschen mindestens 12 Monate haltbar.

- **OHNE Konservierungsstoffe**
- **OHNE künstliche Aromen**
- **OHNE Geschmacksverstärker**

<b>Durchschn. Nährwerte / 100g</b>	
Brennwert/Energie	1048 KJ/262kcal
Fett	14 g
Davon gesättigte Fettsäuren	8,8 g
Kohlenhydrate	19 g
davon Zucker	1,6 g
Eiweiss	14 g
Salz	0,8 g

## HERSTELLER

Irmgard Ender . Im Waul 11 . AT-6841 Mäder  
T: +43 (0)699 17193356  
Mail: [info@gaumenfeines.at](mailto:info@gaumenfeines.at)

[www.gaumenfeines.at](http://www.gaumenfeines.at)