

Krapfen & Co

Die Besonderheit von Krapfen & Co ist die mobile Backstube, wo die Bauernkrapfen vor Ort vom Teig bis zum fertigen Produkt in Handarbeit frisch zubereitet und in hochwertigem Pflanzenöl herausgebacken werden. Für Naschkatzen gibt es auch selbst gemachte Marmelade dazu. Eine neue Kreation für zu Hause ist der "Eis-Bauernkrapfen" der in verschiedenen Variationen speziell im Sommer zum kulinarischen Erlebnis wird.

Eine besondere Attraktion ist auch ein 12.000 Liter Weinfass aus der Steiermark welches bei Veranstaltungen wie z. B. dem Krapfenkirteg & Handwerksmarkt am 1. Mai in Kohlgrube (Wolfsegg a. H.) als fahrbare Backstube zum Einsatz kommt.

Kontakt

Krapfen & Co

Gerlinde Ecker
Roßmarkt 51
4902 Wolfsegg am Hausruck

Telefon: +43 676 6314215
E-Mail: gerlinde.ecker@baumnet.at
Web: <http://www.krapfen-und-co.at>



Produktpalette

Bauernkrapfen (Produktkategorie: Mehlspeisen und Torten)