



Art Flambé: Die neue Teigplatte von Flammkuchen Profi zum selber Belegen.

ner kommen bei Frisch & Frost nicht zu kurz, denn es gebe Strudel auch ganz ohne tierische Zutaten, wie das Unternehmen erklärt.

Und für den kleinen Hunger und die kleine Nascherei zwischendurch präsentiert das Unternehmen die Strudel-Spezialitäten in der Bauernland-Linie auch im Mini-Format. Die „Strudel-Minis“ aus gezogenem Strudelteig haben eine Stückgröße von 40 Gramm und sind als kleine Häppchen vielseitig einsetzbar. Frisch & Frost empfiehlt sie fürs Frühstücksbüffet, als Hauptspeise, als Snack oder als Fingerfood. Angeboten werden die Minis in der Bauernland-Linie in drei verschiedenen, herzhaften Varianten. „Ei-Schinken“, „Frischkäse-Paprika“ und ein „Fleisch-Strudel“ stehen zur Auswahl. Wem der Gusto eher nach Süßem steht, der findet die Mini-Strudel mit Apfel- und Topfen- / Joghurtfüllung im Sortiment von Toni Kaiser.

### Flammkuchen Profi: Das gewisse Etwas

„Art Flambé“ heißt die neue Flammkuchenteigplatte, die die Flammkuchen Profi GmbH in diesem Jahr auf der Internorga vorstellt. „Viele Gastronomen set-

zen auf eigene Belagskreationen und bevorzugen daher unbelegte Teigplatten“, weiß das Unternehmen aus Offen-

bach. Daher wird „Art Flambé“ in verschiedenen Formen und Größen angeboten. Der Fantasie sind beim Belegen keine Grenzen gesetzt. Neben dem elsässischen Original mit Speck und Zwiebeln, können die Gastronomen ihren Gästen hier nahezu alle erdenklichen Kombinationen offerieren. Ob nun Flammkuchen mit Kürbis oder mit Tomaten, mit Parmaschinken und Mozzarella oder auch mit Lachs, Thunfisch oder Shrimps – für alle Rezepte, bilde der „Art Flambé“ eine ideale Grundlage.

Das Geheimnis liegt nach Firmenangaben in der Herstellung: Statt die Teigplatten zu rollen, werden die „Art Flambé“ Teigplatten gepresst. Dies wiederum sorgt für einen höheren Feuchtigkeitsgehalt im Teig. Kommt die Teigplatte zum Backen in den Ofen, entstehen während des Backprozesses kleine Luftblasen. „Wir vereinen mit dieser Herstellungsmethode zwei vermeintliche Gegensätze: die Teigplatte ist knusprig und kross im Biss und dabei locker und luftig zugleich“, erklärt Flammkuchen Profi.

Wer uns kennt,  
der kennt ...

**erlenbacher.**  
...so backen Meister!

www.erlenbacher.de