

Flammkuchen Oval

LECKERE VIELFALT IM STEINOFEN VORGEBACKEN.



Oval Flammkuchen „nach Original Elsässer Art“ mit Schmand, Speck & Zwiebeln

Artikelnr. 1021 Oval petit | ca. 28 x 23 cm | 180g/Stück
VE 10 Stück/Karton | 1 Palette = 120 Karton = 1200 Stück

Artikelnr. 1060 Oval | ca. 29 x 36 cm | 300 g/Stück
VE 10 Stück/Karton | 1 Palette = 88 Karton = 880 Stück



Oval Flammkuchen „nach Griechischer Art“ mit Schmand, Hirtenkäse, Peperoni

Artikelnr. 1022 Oval petit | ca. 28 x 23 cm | 180g/Stück
VE 10 Stück/Karton | 1 Palette = 120 Karton = 1200 Stück

Artikelnr. 1070 Oval | ca. 29 x 36 cm | 300 g/Stück
VE 10 Stück/Karton | 1 Palette = 88 Karton = 880 Stück



Oval Flammkuchen „Lachs und Shrimps“ mit Schmand, Wildlachs, Shrimps, Dill

Artikelnr. 1024 Oval petit | ca. 28 x 23 cm | 180g/Stück
VE 10 Stück/Karton | 1 Palette = 120 Karton = 1200 Stück

Artikelnr. 1091 Oval | ca. 29 x 36 cm | 300 g/Stück
VE 10 Stück/Karton | 1 Palette = 88 Karton = 880 Stück



Oval Flammkuchen „Süß“ mit Schmand, Äpfeln, Rosinen, Zimtucker

Artikelnr. 1023 Oval petit | ca. 28 x 23 cm | 180g/Stück
VE 10 Stück/Karton | 1 Palette = 120 Karton = 1200 Stück

Artikelnr. 1061 Oval | ca. 29 x 36 cm | 300 g/Stück
VE 10 Stück/Karton | 1 Palette = 88 Karton = 880 Stück



Oval Flammkuchen mit Schmand (zum selbst belegen)

Artikelnr. 1025 Oval petit | ca. 28 x 23 cm | 140g/Stück
VE 15 Stück/Karton | 1 Palette = 120 Karton = 1800 Stück

Artikelnr. 1032 Oval | Ø ca. 29 x 36 cm | 230 g/Stück
VE 15 Stück/Karton | 1 Palette = 88 Karton = 1320 Stück

MHD: Restlaufzeit bei Anlieferung 9 Monate bei Lagerung < -18°C, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zubereitung: Backofen auf ca. 250°C vorheizen, Folie entfernen, den tiefgekühlten Flammkuchen Petit ca. 4-5 min, Groß ca. 6 min (je nach Ofentyp) auf der mittleren Schiene auf dem Rost backen.