

Flammkuchen Rund

LECKERE VIELFALT IM STEINOFEN VORGEBACKEN.



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

Artikelnr. GV1104 Rund | Ø ca. 25 cm | 200 g/Stück
VE 12 Stück/Karton | 1 Palette = 96 Karton = 1152 Stück



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

Artikelnr. GV1116 Rund | Ø ca. 25 cm | 200 g/Stück
VE 12 Stück/Karton | 1 Palette = 96 Karton = 1152 Stück



Flammkuchen „Lachs & Shrimps“ mit Schmand, Wildlachs, Shrimps, Dill

Artikelnr. GV1101 Rund | Ø ca. 25 cm | 200 g/Stück
VE 12 Stück/Karton | 1 Palette = 96 Karton = 1152 Stück



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

Artikelnr. GV1121 Rund | Ø ca. 25 cm | 200 g/Stück
VE 12 Stück/Karton | 1 Palette = 96 Karton = 1152 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 **Rund** ca. 5 min (je nach Ofentyp) auf der mittleren Schiene auf dem Rost backen.