

Mini-Flammküche

DAS LECKERE HÄPPCHEN.



Die trendige Flammkuchen-Spezialität im „Mini-Format“ eignet sich ideal als Fingerfood bei Tagungen und Empfängen, als „Gruß aus der Küche“ und als kleiner Snack an der Bar. Boden und Rand gelingen unnachahmlich „kross-artig“.

Genießen Sie die Mini-Flammküche am besten traditionell und ganz unkompliziert aus der Hand!



Mini-Flammküche „nach Original Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Zwiebeln

Artikelnr. 1106 Mini | Ø ca. 8 cm | 30g/Stück
VE 2x30 Stück im Beutel | 60 Stück/Karton



Mini-Flammküche „nach Griechischer Art“ mit Schmand, Hirtenkäse, Peperoni

Artikelnr. 1107 Mini | Ø ca. 8 cm | 30g/Stück
VE 2x30 Stück im Beutel | 60 Stück/Karton



Mini-Flammküche „Lachs und Shrimps“ mit Schmand, Wildlachs, Shrimps, Dill

Artikelnr. 1109 Mini | Ø ca. 8 cm | 30g/Stück
VE 2x30 Stück im Beutel | 60 Stück/Karton



Mini-Flammküche „Süß“ mit Schmand, Apfel, Rosinen, Zimtucker

Artikelnr. 1108 Mini | Ø ca. 8 cm | 30g/Stück
VE 2x30 Stück im Beutel | 60 Stück/Karton

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 ca. 4-5 Min. (je nach Ofentyp) auf der mittleren Schiene auf dem Rost backen.