

Leckere Vielfalt,
im Steinofen
vorgebacken

Flammkuchen

Unsere Flammkuchen-Klassiker

Flammkuchen ist weltweit als Kultgericht etabliert – und wird durch seine Vielfalt an Belagsvariationen überall neu interpretiert. Bei unseren Klassikern in den verschiedenen Flammkuchen-Größen ist für jeden Geschmack und jeden kleinen sowie großen Hunger etwas dabei.

Flammkuchen nach Elsässer Art

mit Schmand, Speck & Zwiebeln

Artikelnr. 1060	OVAL	ca. 29 x 36 cm	300 g / Stück
Artikelnr. 1021	OVAL PETIT	ca. 28 x 23 cm	180 g / Stück

Flammkuchen nach Griechischer Art *vegetarisch*

mit Schmand, Hirtenkäse & Peperoni

Artikelnr. 1070	OVAL	ca. 29 x 36 cm	300 g / Stück
Artikelnr. 1022	OVAL PETIT	ca. 28 x 23 cm	180 g / Stück

Flammkuchen nach Nordischer Art

mit Schmand, Wildlachs, Shrimps & Dill

Artikelnr. 1091	OVAL	ca. 29 x 36 cm	300 g / Stück
Artikelnr. 1024	OVAL PETIT	ca. 28 x 23 cm	180 g / Stück

Flammkuchen Süß *vegetarisch*

mit Schmand, Apfel, Sultaninen & Zimt

Artikelnr. 1061	OVAL	ca. 29 x 36 cm	300 g / Stück
Artikelnr. 1023	OVAL PETIT	ca. 28 x 23 cm	180 g / Stück

VE 10 Stück/Karton

Oval | 1 Palette = 88 Karton = 880 Stück

Oval petit | 1 Palette = 120 Karton = 1200 Stück

MHD:

Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung: 9 Monate, bei Lagerung -18 °C.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zubereitung:

Backofen auf ca. 250 °C vorheizen, Folie entfernen und den tiefgekühlten Flammkuchen auf dem mittleren Rost goldbraun backen. Backzeit kann je nach Ofen-Typ variieren.

· Oval ca. 6-8 min

· Oval Petit ca. 5-6 min



Vegane Flammkuchen

Über 1 Millionen Menschen in Deutschland ernähren sich heute vegan, das heißt rein pflanzlich – und die Bewegung wächst immer weiter. Besonders Gastronomen und Caterer sollten ihr Angebot um vegane Produkte erweitern, um auch diese Kunden weiter zu erreichen. Mit unseren veganen Flammkuchen lässt sich das Angebot schnell und einfach ausbauen.



Der Vegane Flammkuchen *vegan*

Bio-Flammkuchen mit 7-Gemüse: Zucchini, Tomaten, Paprika, Rotkraut, Champignons, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln

Artikelnr. 1085 OVAL ca. 29 x 36 cm 350 g / Stück

Artikelnr. 1087 OVAL PETIT ca. 28 x 23 cm 220 g / Stück



Flammkuchen mit Zwiebel & Schmeckt *vegan*

mit Soja-Crème, weiße Zwiebeln und Sojaprotein-Streifen

Artikelnr. 1078 OVAL ca. 29 x 36 cm 300 g / Stück

Artikelnr. 1077 OVAL PETIT ca. 28 x 23 cm 180 g / Stück

VE 10 Stück/Karton

Oval | 1 Palette = 88 Karton = 880 Stück

Oval petit | 1 Palette = 120 Karton = 1200 Stück

MHD:

Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung: 9 Monate, bei Lagerung -18 °C.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zubereitung:

Backofen vorheizen, Folie entfernen und den tiefgekühlten Flammkuchen auf dem mittleren Rost goldbraun backen. Backzeit kann je nach Ofen-Typ variieren.

· 7-Gemüse Oval und Oval Petit ca. 10 min bei 220 °C

· Zwiebel & Schmeckt Oval ca. 6-8 min, Oval Petit ca. 5-6 min bei 250 °C



Bio-Flammkuchen

Bio boomt und ist nicht mehr aus der Lebensmittelbranche wegzudenken. Für viele Konsumenten steht „Bio“ für gesunde und qualitativ-hochwertige Lebensmittel, die streng kontrolliert werden. Der meist etwas höhere Preis der Bio-Qualität spielt dabei eine untergeordnete Rolle. Mit unseren Bio-Produkten fällt der Einstieg in die wachsende Branche leichter.

Bio-Flammkuchen nach Elsässer Art

mit Bio-Schmand, Bio-Speck & Bio-Zwiebeln

Artikelnr. 1158 OVAL ca. 29 x 36 cm 300 g / Stück

Artikelnr. 1159 OVAL PETIT ca. 28 x 23 cm 180 g / Stück

Bio-Flammkuchen nach Griechischer Art *vegetarisch*

mit Bio-Schmand, Bio-Hirtenkäse & Bio-Peperoni

Artikelnr. 1164 OVAL ca. 29 x 36 cm 300 g / Stück

Artikelnr. 1165 OVAL PETIT ca. 28 x 23 cm 180 g / Stück

VE 10 Stück/Karton

Oval | 1 Palette = 88 Karton = 880 Stück

Oval petit | 1 Palette = 120 Karton = 1200 Stück

MHD:

Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung: 9 Monate, bei Lagerung -18 °C.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zubereitung:

Backofen auf ca. 250 °C vorheizen, Folie entfernen und den tiefgekühlten Flammkuchen auf dem mittleren Rost goldbraun backen. Backzeit kann je nach Ofen-Typ variieren.

· Oval ca. 6-8 min

· Oval Petit ca. 5-6 min



Gut zu wissen:

Unsere Bio-Produkte
tragen alle den
Öko-Kontrollstellencode:
DE-ÖKO-003
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Flammkuchen mit Crème

Unsere Flammkuchen mit Crème verbinden Kreativität und Convenience: Sie profitieren von der gleichbleibend hohen Qualität unserer vorgebackenen Flammkuchenböden mit würziger Crème und können selbst entscheiden, welche Zutaten Sie auf Ihrer Flammkuchen-Kreation anbieten möchten.

Flammkuchen mit würziger Crème *vegetarisch* mit gewürztem Schmand zum Selbstbelegen

Artikelnr. 1032	OVAL	ca. 29 x 36 cm	230 g / Stück
Artikelnr. 1025	OVAL PETIT	ca. 28 x 23 cm	140 g / Stück



Bio-Flammkuchen mit würziger Crème *vegetarisch* mit Bio-Schmand zum Selbstbelegen

Artikelnr. 1162	OVAL	ca. 29 x 36 cm	230 g / Stück
Artikelnr. 1163	OVAL PETIT	ca. 28 x 23 cm	140 g / Stück

Der Vegane Flammkuchen *vegan* mit Bio-Soja-Creme zum Selbstbelegen

Artikelnr. 1034	OVAL	ca. 29 x 36 cm	230 g / Stück
Artikelnr. 1035	OVAL PETIT	ca. 28 x 23 cm	140 g / Stück

VE 15 Stück/Karton

Oval | 1 Palette = 88 Karton = 1320 Stück
Oval petit | 1 Palette = 120 Karton = 1800 Stück

MHD:

Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung: 9 Monate, bei Lagerung -18 °C.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zubereitung:

Backofen vorheizen, Folie entfernen und den tiefgekühlten Flammkuchen auf auf dem mittleren Rost 6-8 Minuten goldbraun backen. Backzeit kann je nach Ofen-Typ variieren.
· Flammkuchen mit würziger Crème Oval und Oval Petit ca. 6-8 min bei 250 °C
· Flammkuchen mit Soja-Crème Oval und Oval Petit ca. 6-8 min bei 220 °C

Flammkuchen-Zungen

In der praktischen Snackgröße liegen unsere Flammkuchen-Zungen perfekt in der Hand. So kommen zum Beispiel Stadion- oder Festivalbesucher, Kunden beim Imbiss, im Café oder in der Bäckerei in den Genuss einer knusprigen To-Go-Spezialität.

Flammkuchen-Zungen nach Elsässer Art mit Schmand, Speck & Zwiebeln

Artikelnr. 1310	ZUNGE	ca. 20 x 8 cm	60g / Stück
-----------------	-------	---------------	-------------



Flammkuchen-Zungen nach Griechischer Art *vegetarisch* mit Schmand, Hirtenkäse & Peperoni

Artikelnr. 1311	ZUNGE	ca. 20 x 8 cm	60g / Stück
-----------------	-------	---------------	-------------



VE 4x15 Stück im Beutel

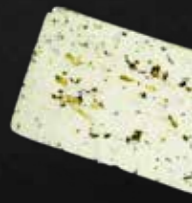
1 Palette = 88 Karton = 5280 Stück

MHD:

Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung: 9 Monate, bei Lagerung -18 °C.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zubereitung:

Backofen auf ca. 250 °C vorheizen, Folie entfernen und die tiefgekühlten Flammkuchenzungen auf dem auf dem mittleren Rost 6-8 Minuten goldbraun backen. Backzeit kann je nach Ofen-Typ variieren.





Flammkuchen-Minis

Unsere Minis sind ein echtes Highlight bei Tagungen und Empfängen – als Gruß aus der Küche, als kleiner Snack an der Bar und überall wo, es Fingerfood gibt.

Flammkuchen-Minis nach Elsässer Art mit Schmand, Speck & Zwiebeln

Artikelnr. 1146 MINI ca. 8 cm 25g/Stück

Flammkuchen-Minis nach Griechischer Art *vegetarisch* mit Schmand, Hirtenkäse & Peperoni

Artikelnr. 1147 MINI ca. 8 cm 25g/Stück

Flammkuchen-Minis nach Nordischer Art mit Schmand, Wildlachs, Shrimps & Dill

Artikelnr. 1149 MINI ca. 8 cm 25g/Stück

Flammkuchen-Minis Süß *vegetarisch* mit Schmand, Apfel, Sultaninen & Zimt

Artikelnr. 1148 MINI ca. 8 cm 25g/Stück

VE 2x30 Stück im Beutel

1 Palette = 88 Karton = 5280 Stück

MHD:

Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung: 9 Monate, bei Lagerung -18 °C.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zubereitung:

Backofen auf ca. 250 °C vorheizen, Folie entfernen und die tiefgekühlten Minis auf dem mittleren Rost 4-5 Minuten goldbraun backen. Backzeit kann je nach Ofen-Typ variieren.

