



## Zutaten

Um Ihnen den Einstieg leichter zu machen, erhalten Sie bei uns auf Wunsch Crème, Speck und Zwiebeln.

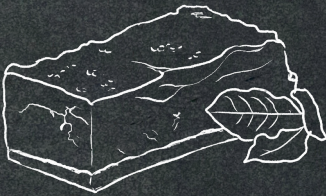


### Schmand (24% Fett i. Tr.)

Artikelnr. 3030

2,5 kg / 5 kg

**MHD:**  
Gekühlt bei +6 °C = 14 Tage

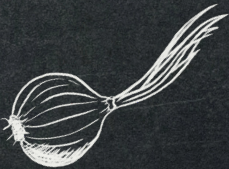


### Speck im Julienneschnitt

Artikelnr. 5210

2,5 kg / 5 kg

**MHD:**  
Tiefgekühlt bei Lagerung -18 °C = 6 Monate. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.



### Zwiebeln in Würfeln

Artikelnr. 5200

2,5 kg / 10 kg

**MHD:**  
Tiefgekühlt bei Lagerung -18 °C = 6 Monate. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.



### Speck & Zwiebeln

Im perfekten Verhältnis gemischt für Flammkuchen nach Elsässer Art

Artikelnr. 4100

2,5 kg / 5 kg

**MHD:**  
Tiefgekühlt bei Lagerung -18 °C = 6 Monate. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Unsere Zutaten liefern wir gerne an regionale Gastronomen im Umkreis Offenbach/Queich oder direkt ab Werk.