Allergene und Nährwerte

Flammkuchen
Zentrale

Flammkuchen nach Original Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln

Artikelnummer: 1060; 300 g, oval, ca. 29x35 cm

Zutatenliste:
Flammkuchencreme (**SCHMAND**, Salz, Pfeffer) (42 %), Speck (ca. 14 %)(Schweinefleisch, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Zucker, Glucosesirup, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat E301, Konservierungsstoffe: Natriumnitrit E250, Kaliumnitrat E252, Rauch), **WEIZENMEHL**, Wasser, Zwiebeln (ca. 9 %), Rapsöl, Hefe, Speisesalz, Zucker

Nährwerte (100 g enthalten durchschnittlich):

Brennwerte	256 kcal / 1073 kJ
Fett	13,0 g
- davon gesättigt	6,4 g
Kohlenhydrate	27,0 g
- davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	7,9 g
Salz	1,55 g

Backhinweise:

Backofen auf 250 °C vorheizen, Folie entfernen, den tiefgekühlten Flammkuchen ca. 6-7 min (je nach Ofen-typ) auf der mittleren Schiene auf dem Rost goldbraun backen. Flammkuchen ohne Butterpapier backen!

Flammkuchen nach Griechischer Art mit Hirtenkäse und Peperoni

Artikelnummer: 1070; 300 g, oval, ca. 29x35 cm

Zutatenliste:
Flammkuchencreme (**SCHMAND**, Salz, Pfeffer) (42 %), Hirten-käse (19 %) (past. **KUHMILCH**, Salz, Kulturen, mikrobiel-les Lab), **WEIZENMEHL**, Wasser, Peperoni **GESCHWEFELT** (4,5 %) (Peperoni, Wasser, Salz, Säuerungsmittel: Citronen-säure, Essigessenz, Konservierungsstoff E211, Antioxidations-mittel, **NATRIUMMETABISULFIT** E223), Rapsöl, Hefe, Speise-salz, Zucker, Petersilie

Nährwerte (100 g enthalten durchschnittlich):

Brennwerte	270 kcal / 1126 kJ
Fett	15,4 g
- davon gesättigt	8,2 g
Kohlenhydrate	25,5 g
- davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	7,2 g
Salz	1,64 g

Backhinweise:

Backofen auf 250 °C vorheizen, Folie entfernen, den tiefgekühlten Flammkuchen ca. 6-7 min (je nach Ofen-typ) auf der mittleren Schiene auf dem Rost goldbraun backen. Flammkuchen ohne Butter-papier backen!

Flammkuchen mit Wildlachs, Shrimps und Dill

Artikelnummer: 1091; 300 g, oval, ca. 29x35 cm

Zutatenliste:
Flammkuchencreme (**SCHMAND**, Salz, Pfeffer) (42 %), **WILDLACHS** (16 %) (Pazifik), **WEIZENMEHL**, Wasser, **SHRIMPS** (7 %) (Salz, Säureregulator: Zitronensäure (E330), Gemüseextrakt [Rote Beete, Kurkuma, Paprika, Rosmarin]), Rapsöl, Hefe, Speisesalz, Zucker, Bio-Gewürzsalz, Dill

Nährwerte (100 g enthalten durchschnittlich):

Brennwerte	223 kcal / 937 kJ
Fett	9,0 g
- davon gesättigt	4,8 g
Kohlenhydrate	27,6 g
- davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	8,0 g
Salz	1,17 g

Backhinweise:

Backofen auf 250 °C vorheizen, Folie entfernen, den tiefgekühlten Flammkuchen ca. 6-7 min (je nach Ofen-typ) auf der mittleren Schiene auf dem Rost goldbraun backen. Flammkuchen ohne Butterpapier backen!

Allergene und Nährwerte

Flammkuchen
Zentrale

Flammkuchen süß oval mit Apfelwürfel, Rosinen und Zimt-Zucker

Artikelnummer: 1061; 300 g, oval, ca. 29x35 cm

Zutatenliste:
Flammkuchencreme (**SCHMAND,** Vanillinzucker, Zucker) (42 %), Apfelwürfel (19%) (Antioxidationsmittel: Calciumascorbat E302, Zitronensäure E330), **WEIZENMEHL**, Wasser, Sultaninen (4%) (Baumwollsamenöl), Zucker, Rapsöl, Hefe, Speisesalz, Zimt

Nährwerte (100 g enthalten durchschnittlich):

Brennwerte 234 kcal / 982 kJ
Fett 9,2 g
- davon gesättigt 4,6 g
Kohlenhydrate 33,3 g
- davon Zucker 10 g
Eiweiß 4,4 g
Salz 0,58 g

Backhinweise:

Backofen auf 250 °C vorheizen, Folie entfernen, den tiefgekühlten Flammkuchen ca. 6-7 min (je nach Ofen-typ) auf der mittleren Schiene auf dem Rost goldbraun backen. Flammkuchen ohne Butterpapier backen!

Teigplatte mit würziger Creme

Artikelnummer: 1032; 230 g, oval, ca. 29x35 cm

Zutatenliste:
Flammkuchencreme (**SCHMAND**, Salz, Pfeffer) (52%), **WEIZENMEHL**, Wasser, Rapsöl, Hefe, Speisesalz, Zucker

Nährwerte (100 g enthalten durchschnittlich):

Brennwerte 274 kcal /1147 kJ
Fett 13,5 g
- davon gesättigt 7,5 g
Kohlenhydrate 33,3 g
- davon Zucker 1 g
Eiweiß 4,8 g
Salz 1,1 g

Backhinweise:

Backofen auf 250 °C vorheizen, Folie entfernen, den tiefgekühlten Flammkuchen ca. 6-7 min (je nach Ofen-typ) auf der mittleren Schiene auf dem Rost goldbraun backen. Flammkuchen ohne Butterpapier backen!

Straße, Hausnummer
PLZ, Ort
Telefonnummer
www.flammkuchen-zentrale.de/Ort