

Flammkuchen

Zentrale

Allergene und Nährwerte

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 Ofentyp) 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, ca. 29x35 cm

Zutatenliste:

Flammkuchencreme (**SCHMAND**, Salz, Pfeffer) (42 %), Hirtenkäse (19 %) (past. **KUHMILCH**, Salz, Kulturen, mikrobielles Lab), **WEIZENMEHL**, Wasser, Peperoni **GESCHWEIFELT** (4,5 %) (Peperoni, Wasser, Salz, Säuerungsmittel: Citronensäure, Essigessenz, Konservierungsstoff E211, Antioxidationsmittel **NATRIUMMETABISULFIT** E223), Rapsöl, Hefe, Speisesalz, 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 Ofentyp) auf der mittleren Schiene auf dem Rost goldbraun backen. Flammkuchen ohne Butterpapier backen!

Flammkuchen mit Wildlachs, Shrimps und Dill

Artikelnummer: 1091, 300 g, 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 Ofentyp) auf der mittleren Schiene auf dem Rost goldbraun backen. Flammkuchen ohne Butterpapier backen!

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%) (Baumwollsamensöl), 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 Ofentyp) auf der mittleren Schiene auf dem Rost goldbraun backen. Flammkuchen ohne Butterpapier backen!

Teigplatte mit würziger Creme

Artikelnummer: 1032, 230 g, 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 Ofentyp) auf der mittleren Schiene auf dem Rost goldbraun backen. Flammkuchen ohne Butterpapier backen!