



Professional

So einfach geht knusprig und lecker!

Neu ab März 2018: Flammkuchen von herzhaft bis süß



*Ideal auch für die
Zubereitung in
Kombidämpfer.*



Mit den neuen Flammkuchen aus dem Hause Dr. Oetker Professional können Sie Ihren Gästen eine schmackhafte Abwechslung bieten. Und das geht ganz einfach, denn unsere Flammkuchen entsprechen voll und ganz den speziellen Anforderungen der Großküche und sind auch im Konvektomaten schnell zubereitet. Unsere ‚tartes flambées‘ stehen in 2 beliebten herzhaften Sorten zur Verfügung und auch der süße Klassiker Apfel-Zimt darf nicht fehlen. Und für Kreative gibt es den Flammkuchenboden zum Selbstbelegen. Voilà!

Heiße Köstlichkeiten aus dem Backofen

Zweifelsohne ist die Pizza ein absoluter Klassiker – warum aber nicht auch mal einen Flammkuchen servieren? Unsere Flammkuchen-Variationen eignen sich bestens für die Zubereitung in Großküchen – nutzen Sie einfach Ihr vorhandenes Equipment. So unkompliziert können Sie Ihren Gästen einen knusprigen Augen- und Gaumenschmaus servieren!

Rezeptidee: Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer Flammkuchenkreation mediterraner Art, belegt mit frischen Cocktailtomaten, Mozzarella, Basilikum-Pesto, gerösteten Pinienkernen, Basilikumblättern und Balsamico-Creme.

- + Maßgeschneiderte Rezeptur: ermöglicht die Zubereitung im Kombidämpfer – selbstverständlich auch geeignet für Durchlauföfen und Kombischnellgarsysteme
- + runde Form: kein spezielles Equipment wie z. B. Flammkuchenbretter notwendig
- + Maximale Blechbelastung: Zwei Flammkuchen passen auf ein Blech



Flammkuchen Elsässer Art mit Speck und Zwiebel
Art.-Nr. 1-39-270000
Klassischer Flammkuchen reichhaltig mit Speck und Zwiebeln belegt.



Flammkuchen Käse-Lauch, vegetarisch
Art.-Nr. 1-39-270001
Vegetarischer Flammkuchen mit einer klassischen Creme und reich belegt mit Käse und Lauch, fein abgestimmt mit Gewürzen.



Flammkuchen Apfel-Zimt, vegetarisch
Art.-Nr. 1-39-270002
Süßer Flammkuchen mit einer leicht süßlichen Creme und Apfelstückchen, fein abgestimmt mit Zimt.



Flammkuchenboden mit Sauerrahm, zum Selbstbelegen
Art.-Nr. 1-39-270003
Flammkuchenboden mit Creme zum individuellen Belegen. Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Am besten gleich bestellen!

DOP-Art.-Nr.	EAN-Nr.	Barcode	Artikel	Produkteigenschaften	Bestelleinheit/ Ergiebigkeit	Nährwerte je 100 g:							Palettierung
						Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz	
1-39-270000	4006733010329		Flammkuchen Elsässer Art mit Speck und Zwiebel	 	1 x 2,6 kg; 10 Stück à ca. 260 g	1086 kJ 259 kcal	13,0g	6,3g	28,0g	2,2g	6,9g	1,4g	12/Lage 144/Palette
1-39-270001	4006733010336		Flammkuchen Käse-Lauch, vegetarisch	 	1 x 2,5 kg; 10 Stück à ca. 250 g	1102 kJ 263 kcal	13,0g	7,0g	28,0g	2,2g	7,8g	1,1g	12/Lage 144/Palette
1-39-270002	4006733010367		Flammkuchen Apfel-Zimt, vegetarisch	 	1 x 2,6 kg; 10 Stück à ca. 260 g	1013 kJ 242 kcal	10,0g	5,1g	32,0g	6,8g	5,0g	0,9g	12/Lage 144/Palette
1-39-270003	4006733010398		Flammkuchenboden mit Sauerrahm, zum Selbstbelegen	 	1 x 3,15 kg; 15 Stück à ca. 210 g	1198 kJ 285 kcal	13,0g	6,5g	35,0g	2,4g	6,4g	1,4g	12/Lage 144/Palette

tiefgefroren

Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. § 9 ZZuV

Vegetarisch (ovo-lakto-vegetabil)

Kennzeichnungspflichtige Allergene gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV):

glutenhaltiges Getreide*

Milch (einschließlich Laktose)

* Für nähere Informationen zu dem im Produkt enthaltenen Allergen „Glutenhaltige Getreide“ siehe Dr. Oetker Professional Katalog „Unser Großverbrauchersortiment“.
Hinweis: Die hier dargestellten Barcodes dienen der internen Erfassung durch Dr. Oetker Professional.

Alle Informationen in diesem Folder beziehen sich auf den Zeitpunkt der Erstellung im Januar 2018. Änderungen sind möglich.

