Hiestand Schweiz AG

829712
Art-Nr.



Elsässer Flammkuchen Ø 24cm

ungebackener Flammkuchen, tiefgefroren

Eigenschaften

Marke	LA CARTE
Convenience-Stufe	Vorgegärter Teigling / Blätterteig
TK-Gewicht	260 Gramm
Ausbackgewicht	240 Gramm
Kartoninhalt	10 Stück
Produktionsland	Frankreich
Kartongrösse	270*260*142mm
Kartons/Palette	120
Grösse nach Zubereitung	250x250x20 mm
EAN	7612297039286

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Energie [kJ]	1051
Energie [kcal]	252
Fett [g]	14.3
davon gesättigte Fettsäuren [g]	6.8
Kohlenhydrate [g]	24.6
davon Zucker [g]	5.3
Eiweiss [g]	5.7
Salz [g]	1.2

Zutaten

WEIZENMEHL, Rahm 27% (MILCH), Wasser, geräucherter Speck 10% (Schweinebauch, Speisesalz, Dextrose, Raucharoma, natürliche Aroma, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Konservierungsstoffe Natriumnitrit),Zwiebel 8%, pflanzliche Öle (Rasp), Speisesalz, Molkenpulver (MILCH), Maltodextrine, Vollmilchpulver (MILCH),modifizierte Stärken, Glukosesirup, Kokosöl, Pfeffer, Milcheiweiß (MILCH), natürliche Aromen (enthält SENF), Emulgator E472b, Antioxidationsmittel: E304, Verdickungsmittel: E412, E415, Mehlbehandlungsmittel: L-Cystein Kann Spuren von FISCH, EI, WEICHTIEREN, SOJA, SELLERIE, SCHALENFRUCHTEN, SESAM und KREBSTIEREN enthalten.

Allergene

Senf, Milch, Glutenhaltiges Getreide

Zubereitung

Den Backofen bei 250°C ca. 10 Minuten vorheizen (wir empfehlen Heissluft). Den tiefgefrorenen Flammkuchen aus der Folie nehmen und auf den Rost in die Mitte des Ofens schieben. Ca. 8 - 12 Minuten backen. Die Backzeit kann je nach Ofentyp variieren. D en Backvorgang überwachen. Der Flammkuchen ist gar, wenn der Teig fest ist und der Rand leicht braun. Sofort heiss servieren. Das Produkt kann im Ofen mit dem HIESTAND-Backprogramm 6 gebacken werden.

Aufbewahrung

Tiefkühlprodukt. Bei -18°C aufbewahren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Produkt-, Sortiments- und Verpackungsanpassungen bleiben vorbehalten. Die aktuelle Deklaration und das Produkthandling sind der jeweiligen Produktetikette zu entnehmen.