

Jean Paul kleine Flammkuchenböden 20 Stück à 50 g 5 x 20 x 50 g Packungen

Zum Selbstbelegen. Wir bieten Ihnen ein vielseitiges Sortiment an Feinkostprodukten, in Groß- wie auch in Einzelpackungen.

GTIN / EAN : 4260031171421,4260167241425

Zutat

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Speisesalz

Zustand : tiefgefroren

Allergen

Enthält : Weizen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nährwertangaben: 100

Unzubereitet - Der ursprüngliche Zustand eines Produkts

Nährwertangaben: 100	
Energie	254 kcal
Energie	1074 kJ
Fett	2.6 g
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	0.3 g
Kohlenhydrate	49 g
Kohlenhydrate, davon Zucker	0.7 g
Eiweiß	7.4 g
Salz	1.3 g

Nährwertangaben: Portion

Unzubereitet - Der ursprüngliche Zustand eines Produkts

Nährwertangaben: Portion	
Energie	
Energie	
Fett	
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	
Kohlenhydrate	
Kohlenhydrate, davon Zucker	
Eiweiß	
Salz	

Nährwertangaben: % der Referenzmenge

Unzubereitet - Der ursprüngliche Zustand eines Produkts

100 GRM	
Energie	
Energie	
Fett	
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	
Kohlenhydrate	
Kohlenhydrate, davon Zucker	
Eiweiß	
Salz	

Lagerungshinweise : Bei 2 – 8 °C

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe : Unter Schutzatmosphäre verpackt

Jean Paul kleine Flammkuchenböden 20 Stück à 50 g 5 x 20 x 50 g Packungen

Verpflichtende Kennzeichnung an der Ware : Unter Schutzatmosphäre verpackt.

MHD auf Verpackung, Art : Mindesthaltbarkeitsdatum (Best Before date) - Ideales Verbrauchsdatum im Hinblick auf die Produktqualität. Auch: Zu Verkaufen Bis-Datum

Zubereitungstyp : Backen - Zubereitung unter Einwirkung von gleichmäßig verteilter trockener Hitze in einem Ofen

Zubereitungshinweise : Backen - Zubereitung unter Einwirkung von gleichmäßig verteilter trockener Hitze in einem Ofen :

Zubereitung: Folie und Papier entfernen. Den Flammkuchenboden bis auf einen äußeren Rand von ca. 0,5 cm mit ca. 100 g gewürztem oder gesüßtem Sauerrahm (Creme Fraîche, Schmand) gleichmäßig bestreichen und mit den Zutaten belegen. Je nach Belag ist der Flammkuchen abwechslungsreich und in den verschiedensten Geschmacksrichtungen genießbar. Ob deftig, pikant oder süß: Es ist möglich was schmeckt, so zum Beispiel: mit Lachs und Lauchzwiebeln, mit Gorgonzola und Blattspinat, mit Weichkäse (Feta), Peperoni und Paprika, mit Pilzen, Speck und Kräutern der Provence, oder mit Apfelwürfel und Zimt-Zucker (Empfehlung: Nach dem Backen mit Calvados flambieren). Backanleitung: Das beste Backergebnis wird ein einem vorgeheizten Pizza- bzw. Flammkuchenofen erreicht. Bei 250 – 300°C Ober- und Unterhitze wird der Flammkuchen (ohne Papier/ Folie) für 4 –6 Minuten direkt auf dem Schamott- bzw. Granitstein kross gebacken. Alternativ: Im vorgeheizten Umluftofen (Umluft möglichst reduzieren), ausgestattet mit einer Backplatte bzw. einem beschichteten Backblech bei 250°C ca. 5 - 7 Minuten.

Größenbezeichnung : 20 x 50g

Anzahl der Portionen pro Packung : 10

Regulierter Produktname : Flammkuchenboden - petit

Name des Kontakts : Gusto Palatino GmbH & Co. KG

Kommunikationsadresse : Alte Bundesstraße 19, 76846 Hauenstein

Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen wurden sorgfältig zusammengestellt, um die zum Zeitpunkt der Anfrage aktuell gültigen Produktinformationen bereitzustellen. Eine Haftung für einen Schaden oder Verlust, der Ihnen durch den Gebrauch der Informationen bzw. dem Vertrauen in die Richtigkeit der Angaben ggf. entsteht, wird jedoch nicht übernommen.