

## Wagner Flammkuchen Elsässer Art tiefgefroren - 1 x 300 g Packung

Wagner Flammkuchen - Tiefgefroren - Verschiedene Sorten - Füllmenge: 300 / 330g. Sie erhalten unser Produkt in der Packung.

GTIN / EAN : 3515750000219

### Zutat

Zutaten: WEIZENMEHL, CRÈME FRAÎCHE (13%), SAHNEJOGHURT (13%), Zwiebeln (13%), Schweinebauch gegart, geräuchert (10%) (Schweinefleisch, Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Dextrose, Maltodextrin, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Extrakt aus Rosmarin; Rauch), Rohschinken (6%) (Schweinehinterschinken, jodiertes Salz [Salz, Kaliumjodat], Gewürze, Dextrose, Konservierungsstoffe: Kaliumnitrat, Natriumnitrit; Rauch), Wasser, Rapsöl, Hefe, WEIZENSAUERTEIG getrocknet, Salz, Zucker, Stärke, Gewürze. Kann enthalten: EI, FISCH, LUPINE, SELLERIE, SENF und SOJA.

### Nährwertangaben: 100

#### Unzubereitet - Der ursprüngliche Zustand eines Produkts

Nährwertangaben: 100	
Energie	249.0 kcal
Energie	1041.0 kJ
Fett	11.6 g
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	5.2 g
Kohlenhydrate	27.3 g
Kohlenhydrate, davon Zucker	3.3 g
Ballaststoffe	1.6 g
Eiweiß	7.8 g
Salz	0.99 g

### Nährwertangaben: Portion

#### Unzubereitet - Der ursprüngliche Zustand eines Produkts

Pro Portion 300g (1 Flammkuchen)	
Energie	746.0 kcal
Energie	3124.0 kJ
Fett	34.8 g
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	15.7 g
Kohlenhydrate	82.0 g
Kohlenhydrate, davon Zucker	9.9 g
Ballaststoffe	4.8 g
Eiweiß	23.4 g
Salz	3.0 g

### Nährwertangaben: % der Referenzmenge (Portion)

#### Unzubereitet - Der ursprüngliche Zustand eines Produkts

Nährwertangaben: % der Referenzmenge (Portion)	
Energie	
Energie	
Fett	
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	
Kohlenhydrate	
Kohlenhydrate, davon Zucker	
Ballaststoffe	
Eiweiß	
Salz	

**Zusätzliche verpflichtende Kennzeichnung und Warnhinweise :** Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

**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 : Zubereitungsanweisung für herkömmliche Backöfen: 1. Backofen auf 230°C vollständig vorheizen. 2. Flammkuchen aus der Tiefkühlung nehmen und Folie entfernen. 3. Flammkuchen auf den Rost, mittlere Schiene des Ofens, legen. Nicht mehr als einen Flammkuchen gleichzeitig aufbacken. 4. Flammkuchen bei 230°C Ober-/Unterhitze mindestens 12 Minuten backen. Die Ränder sollten goldbraun sein. Die Zugabe von zusätzlichen Belägen kann eine Anpassung der Backzeit erfordern. 5. Flammkuchen vor dem Verzehr mindestens 1 Minute abkühlen lassen. 6. Guten Appetit! Verzehren Sie den Flammkuchen nicht, ohne ihn vorher durchzubacken. Verwenden Sie keine Mikrowelle oder andere Erhitzungsmethoden. Wenn Sie Ihren Flammkuchen ohne Karton lagern, bewahren Sie die Zubereitungsanweisung der Verpackung auf und befolgen Sie diese sorgfältig, um sicherzustellen, dass der Flammkuchen durchgebacken ist.

**Anzahl der Portionen pro Packung :** 1.0

**Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung :** Flammkuchen belegt mit geräuchertem Schweinebauch, Rohschinken, Zwiebeln, Crème fraîche und Sahnejoghurt, tiefgefroren.

**Kontaktname :** Original Wagner Pizza GmbH

**Kontaktadresse :** In den Schemeln 4 D-66620 Nonnweiler

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.