

**METRO**

## Jean Paul runde Flammkuchenböden 10 Stück à 120 g 1,2 kg Packung

Die perfekte Grundlage für Flammkuchen-Spezialitäten: Tarte de Jean Paul bietet Ihnen mit den 10 runden Böden die optimale Möglichkeit zur einfachen Herstellung individueller Flammkuchen. Versuchen Sie z.B. einmal die traditionelle Version mit Speck und Zwiebeln – eine echte Spezialität.

**GTIN / EAN :** 4260167241609

### Zutat

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Speisesalz

### Allergen

**Enthält :** Weizen und daraus gewonnene Erzeugnisse

### Nährwertangaben: 100

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

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

### Nährwertangaben: % der Referenzmenge

Nährwertangaben: % der Referenzmenge	
Energie	
Energie	
Fett	
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	
Kohlenhydrate	
Kohlenhydrate, davon Zucker	
Eiweiß	
Salz	

**Lagerungshinweise :** Bei 2 – 8 °C

**Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe :** Unter Schutzatmosphäre verpackt

**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 (Crème 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.

**Anzahl der Portionen pro Packung :** 10

**Regulierter Produktname :** Flammkuchenboden - rund

**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.