

Flammkuchen-Boden midi TK 20 x 70 g

vorgebacken, dünner, ovaler Teigboden (ca. 18,5x29 cm) nach Elsässischer Rezeptur, aromaschutzverpackt

Artikel Nummer 125523

Beschreibung

Beschreibung Webshop	Zubereitungsempfehlung: Den Flammkuchen-Boden mit einer gewürzten oder gesüßten Crème fraîche / Schmand bis auf einen kleinen Rand gleichmäßig bestreichen. Nach Belieben belegen - ob mit Fisch, Fleisch, Käse, Gemüse, Obst oder sogar als Pizza-Alternative mit Tomatensauce. Leicht und kross.
Marke	Transgourmet Quality
Bezeichnung des Lebensmittels	Flammkuchenböden, vorgebacken, tiefgefroren
Alte Warenwirtschaftsbezeichnung	Flammku.Bod.midi TK TGQ.20x70g, vegan, vegt., oval

Verpackung und Logistik

Verpackungseinheit	Karton 10 Packungen à 20 Stück à 70 g
Gesamtgewicht je Berechnungseinheit in kg	1,604
Nettogewicht je Berechnungseinheit in kg	1,4
Portionsgewicht in kg	0,07
Einzelmenge Inhalt	20
Einzelmenge Art	ST
Temperaturführung	tiefgekühlt

Details

Zutatenverzeichnis	WEIZENMEHL, Wasser, Salz, Rapsöl.
--------------------	-----------------------------------

Kostformen und Lebensmittelkennzeichnung	ohne laktosehaltige Zutaten, vegetarische Produkte, Vegane Produkte
Anweisung für Aufbewahrung oder Verwendung	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Nach dem Auftauen sofort verbrauchen. Das Trennpapier nicht als Backpapier verwenden. *-Fach oder Eiswürfelfach (-6 °C): 1 Woche; **-Fach (-12 °C): 2 Wochen.
Geeignet für die Zubereitung	mit Konvektomat, mit Backofen
Gebrauchs-/Zubereitungsanleitung	Im Stein-/Pizzaofen: bei 275 °C - 300 °C (Ober-/Unterhitze) für 3 - 5 Minuten backen. Im Snack-/Gitterrostofen: bei 260 °C - 280 °C (Ober-/Unterhitze) für 5 - 7 Minuten backen. Den Flammkuchen im vorgeheizten Ofen backen bis der Rand eine gelbgoldene Färbung aufweist. Vorzugsweise auf einem Gitterrost oder auf einem vorgeheizten Pizzablech backen. Im Konvektomat: bei 250 °C trockener Hitze für 5 - 7 Minuten backen (Beschädigung und Umluft ausschalten bzw. reduzieren).
Name des Inverkehrbringers	Transgourmet Deutschland GmbH & Co., 64560 / Riedstadt

LMIV / LMZ DV

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß LMZ DV und Verbraucherhinweise	unter Schutzatmosphäre, Enthält keine kenntlichmachungspfl
Stoffe oder Erzeugnisse die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen gemäß LMIV Anhang II	
Glutenhaltige Getreide	ja
Weizen	ja

Nährwerte

Die Angaben beziehen sich auf 100g/100ml (Herstellerangaben)

Energiegehalt kJ:	1.133
Energiegehalt kcal:	268
Fett in g:	3,2
davon gesättigte Fettsäuren in g:	0,4
Kohlenhydratgehalt in g:	52
davon Zucker in g:	1,5
Ballaststoffe in g:	2,2
Eiweiß in g:	7
Salz in g:	1,5

Hinweis

Die hier dargestellten Produktinformationen entsprechen unserem jeweils tagesaktuellen Wissenstand und sind abhängig von den Informationen, die uns der Produkthersteller zur Verfügung stellt. Bitte informieren Sie sich daher vor anstehenden Verwendungsentscheidungen ebenfalls tagesaktuell über diese Produktinformationen. Da durch Liefer- und Lagerprozesse im Einzelfall nicht ausgeschlossen werden kann, dass die von Ihnen verwendete Warencharge von den hier abgebildeten Informationen abweicht, orientieren Sie sich bitte im Zweifelsfall an den auf der Ware befindlichen Angaben. Für Hinweise oder Rückfragen zu den LMIV Informationen stehen wir Ihnen unter der Adresse ernaehrungsservice@transgourmet.de gerne zur Verfügung.

Flammkuchen-Boden midi TK 20 x 70 g

Artikel Nummer 125523

Datum 19.12.2024