

## Produktspezifikation

**Produktname:** Flammkuchen Teigboden Petit Oval  
**Verkehrsbezeichnung:** Flammkuchenboden nach traditioneller Rezeptur / tiefgekühlt - oval, tiefgekühlt  
**Artikelnummer Back & Frost:** 7057  
**Gewicht/ Stk. Im Ktn.:** 60g/200

**Zutaten:** **WEIZENMEHL**, Wasser, Rapsöl, Speisesalz  
 Die Böden sind unter Schutzatmosphäre verpackt.

Allergene:	im Produkt enthalten:	Kontaminationen möglich	
		ja	nein
Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	x		
Krebstiere und -erzeugnisse			x
Eier und -erzeugnisse			x
Fisch und -erzeugnisse			x
Erdnüsse und -erzeugnisse			x
Soja und -erzeugnisse			x
Milch und -erzeugnisse			x
Schalenfrüchte und -erzeugnisse			x
Sellerie und -erzeugnisse			x
Senf und -erzeugnisse			x
Sesam und -erzeugnisse			x
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg, > 10 mg/l)			x
Lupinen und -erzeugnisse			x
Weichtiere und -erzeugnisse			x

### Nährwertangaben:

Nährwerte je 100g	Plunder Pecan		
Energie	1133kj/268kcal		
Fett	3,23g	<b>Ballaststoffe</b>	
davon gesättigte Fettsäuren	0,4g	<b>Eiweiß</b>	7g
Kohlenhydrate	51,6g	<b>Salz</b>	1,6g
davon Zucker	1,50g		

**Transport- und Lagerbedingungen:** bei -18 °C, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

### Backanleitung:

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.  
 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 3 – 4 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.

### Zulieferer:

Back & Frost Leipzig GmbH & Co. KG  
 Westringstraße 97  
 04435 Schkeuditz/ OT Dölzig  
 0341-2123358