

Flammkuchen

NIEUW

all in one
take-away
concept

Makkelijk
Snel
Hoge marges

Super
veelzijdig

Zowel voor
horeca,
take away,
als winkels

Lage
foodcost

eurofresh.
food innovators

Ingrediënten (afbeelding)

Flammkuchen basis bodem
Crème fraîche
Spekreepjes
Rode ui (dunne ringen)
Geraspte kaas
Bieslook

Art. nr.

73499
34452
37673
3955
38528
41229

Foodcost recept
Verkoopprijs

€2,49
€7,99

Wat is flammkuchen?

Flammkuchen komt uit de Elzas-regio. In Frankrijk wordt deze 'vlammende taart' ook wel tarte flambée genoemd. Het is nog het best vergelijkbaar met een pizza die een extra dunne, krokante bodem heeft.

De klassieke flammkuchen wordt gebakken in een gloeiendhete houtoven, wat ervoor zorgt dat de bodem lekker knapperig wordt. De kracht van flammkuchen zit 'm in de eenvoud. Meer dan een goede bodem, een laagje crème fraîche met nootmuskaat en spek en ui als topping is er niet nodig. Geen tijd of zin om zelf een bodem te maken? Kant-en-klaar flammkuchendeeg is jouw go-to. Dan staat dit lekkere ding echt zo op tafel.

Bereidingswijze

Consumentenoven: 225 °C - 5 à 7 min

Horeca steenoven: 4,5 à 5 min

Tot de bodem krokant is en de randjes bruin kleuren

Afbakken
vlak voor
consumptie

Scan de QR-code en
check onze
Flammkuchen online



Ingrediënten (afbeelding)

Ingrediënten (afbeelding)	Art. nr.
Flammkuchen basis bodem	73499
Crème fraîche	34452
Geitenkaas	73854
Gedroogde vijgen	10278
Honing	7638
Olijven	69359
Walnoten	66637
Rode appel	66501
Balsamicosirop	72975
Eetbare bloemen	51219



Vlees

Ingrediënten

Flammkuchen basis bodem
Zure room
Gebakken spekblokjes
Rode ui
Geraspte kaas
Afgarnen met zwarte peper

Art. nr.

73499
34452
37673
3955
51908/51911
3155

Ingrediënten

Flammkuchen basis bodem
Hero pizzasaus
Salami
Paprika
Geraspte mozzarella
Afgarnen met zwarte peper

Art. nr.

73499
69676
20008
47208
67100
3155

Ingrediënten

Flammkuchen basis bodem
Appelgrutze
Geitenkaas
Gebakken spekblokjes
Rozemarijn
Honing
Afgarnen met zwarte peper

Art. nr.

73499
68874
73854
37673
3144
4405
3155

Ingrediënten

Flammkuchen basis bodem
Zure room
Beenham in reepjes
Champignons in kleine stukjes
Rode ajuin snippers
Afgarnen met zwarte peper

Art. nr.

73499
34452
54408
59763
65498
3155

Ingrediënten

Flammkuchen basis bodem
Toverkaas Sweetpepper
Chorizo
Rode ui
Geraspte kaas
Afgarnen met zwarte peper

Art. nr.

73499
69344
53629
3955
38528
3155

Ingrediënten (afbeelding)

Art. nr.

Flammkuchen basis bodem
Biefstuk/rosbief
Groene paprika
Cheese Whizz
Provolone kaas

73499
62785
60262
66400
72719



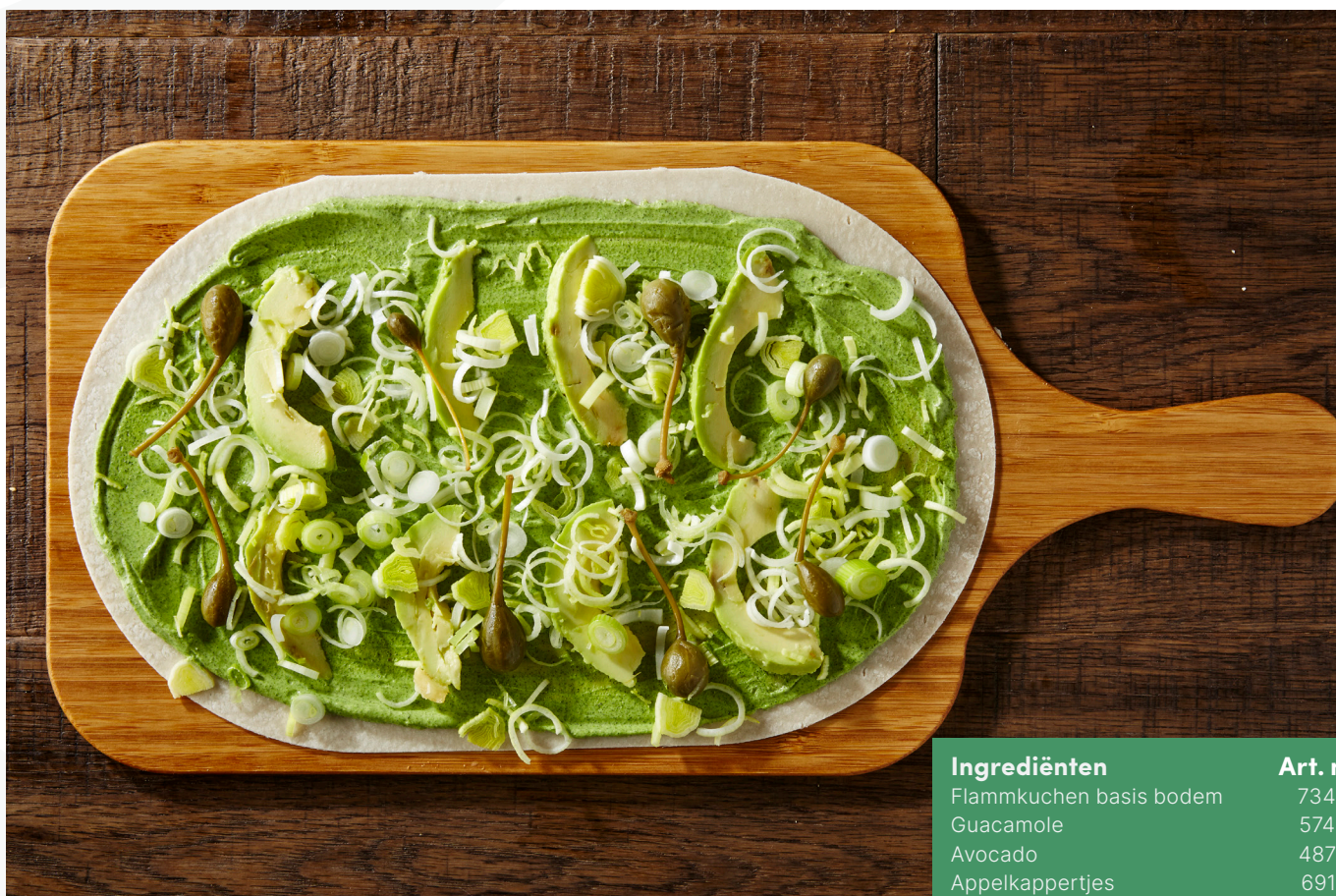
Vlees of veggie

Ingrediënten

Flammkuchen basis bodem	Art. nr.
Groene pesto	73499
Serranoham (kan je gewoon weglaten)	69323
Half gedroogde tomaatjes	20010
Rucola	75831
Parmezaanschilfers	51947
Afgarnen met zwarte peper	66862
	3155

Ingrediënten

Flammkuchen basis bodem	Art. nr.
Tapenade zwarte olijven	73499
Half gedroogde tomaatjes	69465
Geraspte mozzarella	75831
Geraspte kaas	54573
Groene olijven zonder pit	38528
Verse oregano	69364
Afgarnen met zwarte peper	41234
	3155



Ingrediënten

Flammkuchen basis bodem	Art. nr.
Guacamole	73499
Avocado	57448
Appelkappertjes	48782
Prei	69185
	9531

Veggie

Ingrediënten

Flammkuchen basis bodem	Art. nr.
Zure room	73499
Peer in kleine stukjes	34452
Geitenkaas	66525
Verse tijm	73854
Afgarnen met zwarte peper	6112
	3155

Vis

Ingrediënten

Flammkuchen basis bodem	Art. nr.
Vlaamse Toverkaas met prei	73499
Groene asperges	69343
Gerookte zalm	5881
Bieslook	1797
Afgarnen met viskruiden	41229
	63665

Zoet

Ingrediënten

Flammkuchen basis bodem
(1)Vanillekark met (2)volle room gemengd
Vanillestokjes
Chocoladeschilfers (1)puur of (2)melk
Noten fijnhakken: (1)walnoten: + (2)hazelnoten +
(3)amandelschaafel

Art. nr.

73499
(1): 71281 (2): 16092
71303
(1): 3230 (2): 3266
(1): 54413 (2): 43428 (3): 34841

Ingrediënten

Flammkuchen basis bodem
Appelgrutze Bonfait
Zoete appel in kleine stukjes
Room
Kaneelpoeder
Vanillesuiker
Amandelschaafel

Art. nr.

73499
68874
61817
7304
9792
1931
34841

Ingrediënten

Flammkuchen basis bodem
Nutella
Amarenakersen
Bresilienne van pistachenoten

Art. nr.

73499
49612
56785
47149

Ingrediënten

Flammkuchen basis bodem
Nutella
Bananen in kleine stukjes
Kokospoeder

Art. nr.

73499
49612
3917
51547

Ingrediënten

Flammkuchen basis bodem
Creme fraiche
Witte chocolade parels
Pure chocolade parels
Roze parels
Mini marshmallows

Art. nr.

73499
34452
33272
37097
65428
73372



Essentiële ingrediënten



Flammkuchen basis bodem

Art. nr. 73499

1 verpakking met 4 stuks



Zure room/crème fraîche

Art. nr. 34452

3000gr



Gerookte spekblokjes

Art. nr. 37673

1000gr



De Molkerei friese geitenkaas - naturel

Art. nr. 73854

350gr



Zwarte olijventapenade De Molkerei

Art. nr. 69465

1100gr



Sweet pepper toverkaas

Art. nr. 69344

1100gr



Vlaamse toverkaas met prei

Art. nr. 69343

1100gr



Bonfiture appel grutze

Art. nr. 73855

350gr



Half gedroogde tomaten

Art. nr. 75831

1000gr



Hero pizzasas

Art. nr. 69676

5000gr



Vanillekwark

Art. nr. 76836

3000gr

Verpakking en attributen



1

274x192x30mm

Serveerplateau natural karton bruin

Art. nr. 73727

100 stuks/verpakking



2

22x38cm

Anti-condenszak

Art. nr. 73803

1000 stuks/verpakking



3

274x192x40mm

Deksel Rpet transparant

Art. nr. 73728

50 stuks/verpakking



Flammkuchen serveerplank

Art. nr. 73654

10 stuks per verpakking



Flammkuchen oven voor horeca

Art. nr. 73655

Per stuk



Pizza schep met greep 30,5x30,5m

Art. nr. 40950

Per stuk

Take-away verpakkingsmogelijkheden



Pizzasnijder kunststof

Art. nr. 25289

Per stuk



Ovenbestendig plateau

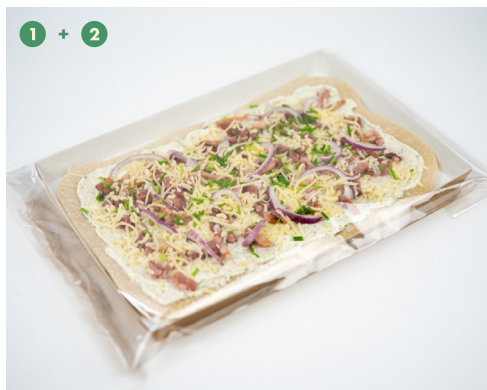
275X195X20MM

Plateau
Art. nr. 81631
140 stuks

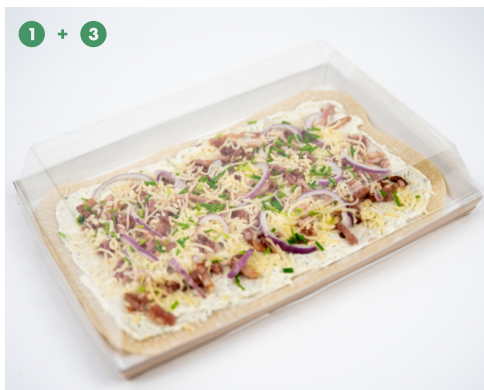
Deksels
Art. nr. 81632
140 stuks

Alternatieve Take-away verpakkingsmogelijkheden

1 + 2



1 + 3





Ingrediënten

Flammkuchen basis bodem
Crème fraîche
Gerookte wilde zalm
Avocado
Prei
Lente ui
Kappertjes
Gemengde sla

Art. nr.

73499
34452
12518
48782
9531
3954
1697
58739