



all in one
TAKE-AWAY
concept

Makkelijk
Snel
Hoge marges

Super
veelzijdig

Zowel voor
horeca,
take away,
als winkels

Lage
foodcost

Flammkuchen

Een flammkuchen is een
flinterdunne, **knapperige deegbodem**
belegd met verschillende verse ingrediënten

eurofresh.

Flammkuchen

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**

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.

The essentials



Flammkuchen bodem
Artikelnr. 73499
Inhoud: 4 stuks



Zure Room Isigny
Artikelnr. 34452
Inhoud: 3000ml

& more



eurofresh.



Kostprijs

€2.49

Adviesverkoopprijs

€7.99

Recept

- 73499 Flammkuchen basis bodem
- 34452 Crème fraîche
- 37673 Spekreepjes
- 3955 Rode ui (dunne ringen)
- 38528 Geraspte kaas
- 41229 Bieslook

Flammkuchen met vlees toppings

■ Salami

- 73499 Flammkuchen basis bodem
- 69676 Hero Pizzasaus
- 20008 Salami
- 47208 Paprika
- 67100 Geraspte mozzarella
- 3155 Zwarte peper (afgarnering)

■ Spek & Geitenkaas

- 73499 Flammkuchen basis bodem
- 68874 Appelgrütze Bonfait
- 73854 Geitenkaas
- 37673 Gebakken spekblokjes
- 3144 Rozmarijn
- 4405 Honing
- 3155 Zwarte peper (afgarnering)

■ Funghi

- 73499 Flammkuchen basis bodem
- 34452 Zure room
- 54408 Beenham in reepjes
- 59763 Champignons in kleine stukjes
- 65498 Rode ajuin snippers
- 3155 Zwarte peper (afgarnering)

■ Chorizo

- 73499 Flammkuchen basis bodem
- 69344 Toverkaas sweetpepper
- 53629 Chorizo
- 3955 Rode ui
- 38528 Geraspte kaas
- 3155 Zwarte peper (afgarnering)



■ Beef (afbeelding)

- 73499 Flammkuchen basis bodem
- 6640 Cheese Whizz
- 62785 Biefstuk of rosbief
- 72719 Provolone kaas
- 3155 Zwarte peper (afgarnering)

■ Serrano crème verde

- 73499 Flammkuchen basis bodem
- 34452 Zure room
- 69323 Groene pesto Italiano
- 20010 Serranoham
- 69059 Pijnboompitten
- 82747 Half gedroogde tomaten dell'orto
- 51947 Rucola
- 66862 Parmezaanschilders
- 72972 Balsamico crème
- 3155 Zwarte peper (afgarnering)





Kostprijs

€2.79

Adviesverkoopprijs

€8.99

Recept

- 73499 Flammkuchen basis bodem
- 34452 Crème fraîche
- 34452 Geitenkaas
- 73854 Gedroogde vijgen
- 10278 Honing
- 7638 Olijven
- 69359 Walnoten
- 66637 Rode appel
- 66501 Balsamicosirop



Zoete Flammkuchen

■ Marshmellow (afbeelding)

- 73499 Flammkuchen basis bodem
- 34452 Zure room
- 33272 Witte chocolade parels
- 37097 Pure chocolade parels
- 65428 Roze parels
- 73372 Mini marshmallows

■ Serrano crème verde

- 73499 Flammkuchen basis bodem
- 68874 Appelgrütze Bonfait
- 61817 Zoete appel in kleine stukjes
- 7304 Room
- 9792 Kaneelpoeder
- 1931 Vanillesuiker
- 34841 Amandelschaafsel

■ Serrano crème verde

- 73499 Flammkuchen basis bodem
- 71281 Vanillekwark (vermeng dit met volle room 16092)
- 71303 Vanillestokjes
- 3230 Chocoladeschilfers puur
- 3266 Chocoladeschilfers melk
- 54413 Walnoten fijngehakt
- 43428 Hazelnoten fijngehakt
- 34841 Amandelschaafsel

■ Amarenakersen

- 73499 Flammkuchen basis bodem
- 49612 Nutella
- 56785 Amarenakersen
- 47149 Breselienne van pistaschenoten

■ Nutella-Banaan

- 73499 Flammkuchen basis bodem
- 49612 Nutella
- 3917 Banaan in kleine stukjes
- 51547 Kokospoeder



Flammkuchen met vis toppings

■ Crispy Scampi (afbeelding)

- 73499 Flammkuchen basis bodem
- 69344 Toverkaas sweetpepper
- 57888 Scampi's gepeld
- 78729 Red Pickled onions
- 80342 Aspergetips
- 82747 Half gedroogde tomaten dell'orto
- 38350 Lentеui
- 80371 Paprikamix blokjes
- 66862 Parmezaanshilfers

■ Gerookte zalm

- 73499 Flammkuchen basis bodem
- 69343 Vlaamse toverkaas met prei
- 5881 Groene asperges
- 1797 Gerookte zalm
- 41229 Bieslook
- 63665 Viskruiden (afgarnering)



Vegetarische Flammkuchen

■ Guacamole (afbeelding)

- 73499 Flammkuchen basis bodem
- 73499 Guacamole
- 57448 Avocado
- 48782 Appelpappertjes
- 9531 Prei

■ Peer en geitenkaas

- 73499 Flammkuchen basis bodem
- 34452 Zure room
- 66525 Peer in kleine stukjes
- 73854 Geitenkaas
- 6112 Verse tijm
- 3155 Zwarte peper (afgarnering)

