

# Produktspezifikation

## Artikel/Verkehrsbezeichnung:

Flammkuchen nach Original Elsässer Art  
mit Speck und Zwiebeln

**Artikelnummer: 1060**

300 g, oval, ca. 29x35 cm



## Verpackung:

Einzelartikel :	ein Flammkuchen in Folie
Umkarton:	10 Flammkuchen pro Umkarton / EAN 4016645380045
Maße Umkarton L/B/H:	39/ 30/ 17 cm
Palette:	88 Umkartons pro Palette / 11 Lagen x 8 Kartons
Einzelartikel pro Palette:	880 Flammkuchen pro Palette
Maße der Palette L/B/H:	120/ 80/ 200 cm
Gesamtgewicht der Palette:	Brutto: ca. 315 kg, Netto: ca. 264 kg
Lagerung und Vertrieb:	gemäß Tiefkühlverordnung < -18°C
Restlaufzeit:	9 Monate

## Zutatenliste (gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung):

Flammkuchencreme (Crème Fraîche, Speisequark, Sahne, Weizenstärke, Speisesalz, Pfeffer), Weizenmehl, Speck (ca. 14 %) (Schweinefleisch, Kochsalz, Gewürze, Dextrose, Zucker, Maltodextrine, Glucosesirup, Gewürzextrakte, Säuerungsmittel: Zitronensäure; Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Natriumcitrat, Ascorbinsäure; Konservierungsstoffe: Natriumnitrit, Kaliumnitrat; Rauch), Wasser, Zwiebeln (ca. 9 %), Rapsöl, Hefe, Speisesalz, Zucker

## Angabe zu allergenen Stoffen:

Milch und Milcherzeugnisse – in Speisequark, Sahne, Crème Fraîche  
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse – in Weizenmehl, Weizenstärke

## Angabe zu Nährwerten (100 g enthalten durchschnittlich) :

Brennwerte kcal 238 (kJ 998 )  
Eiweiß (in g) 9,5  
Fett (in g) 10,3  
Kohlenhydrate (in g) 26,8

## Backhinweis:

**Backofen auf 250 °C vorheizen, Folie entfernen, den tiefgekühlten Flammkuchen ca. 6-7 min (je nach Ofentyp) auf der mittleren Schiene auf dem Rost goldbraun backen.**

Mikrobiologische Richt- und Warnwerte entsprechen den DGHM-Richtlinien. Dieses Produkt ist GVO-frei. Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.