



Flammkuchen Profi GmbH

Qualität seit 1982



„Kross“ artiger
Geschmack

für die Gastronomie

Produktsortiment

www.Flammkuchen-Profi.de

Unternehmensprofil



Über uns

- 1982 als inhabergeführtes Unternehmen gegründet
- Führender Qualitäts Anbieter von Flammkuchen Spezialitäten und Dünnteigprodukten
- Hauptsitz: Offenbach an der Queich
- ca. 50 Angestellte
- 11.000 m² Firmengelände und 3.800 m² Produktion/Verwaltung
- IFS/Bio/Vegan zertifiziert
- Produktpalette: von frischen Teigplatten bis zu fertig belegten und tiefgefrosteten Flammkuchen Spezialitäten. Vielfältige Geschmacksvariationen und Portionsgrößen sind speziell auf die Bedürfnisse der Gastronomieprofis zugeschnitten.



DE-ÖKO-003
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Flammkuchen Profi GmbH

Im Schlangengarten 4
D-76877 Offenbach

Tel.. 06348 / 95963-0
www.Flammkuchen-Profi.de

Unternehmensprofil

Geschichte

Was 1982 mit der Gründung des ersten Flammkuchen Restaurants mit eigener Backstube in Deutschland begann, hat sich unter dem Markennamen „Flammkuchen Profi“ innerhalb von weniger als drei Jahrzehnten zu einem der führenden Hersteller von Flammkuchen Spezialitäten entwickelt. Heute beliefert Flammkuchen Profi Kunden in ganz Europa.

Unter dem Motto „Geschmack entsteht durch Qualität“ verarbeitet Flammkuchen Profi ausnahmslos natürliche Zutaten in bester Bäckertradition.



Unsere Qualität

An vorderster Stelle steht der hauchdünne Teigboden in „Profi Qualität“. Im **Steinbackofen vorgebacken**, bildet dieser krosse Trendsetter für die Kunden von Flammkuchen Profi die bestmögliche Grundlage für vielfältige Geschäfte mit Geschmack.

Regelmäßige Kontrollen durch unabhängige Institute und ein unternehmenseigenes Qualitätsmanagementsystem stellen angefangen bei der Produktentwicklung über die Produktion bis zur kompletten Frischelogsitik gleichbleibend hohe Qualitätsstandards sicher.



Flammkuchen

*Geschmack
entsteht durch Qualität*



Flammkuchen Oval

leckere Vielfalt, im Steinofen vorgebacken



Flammkuchen „nach Original Elsässer Art“
mit Schmand, Speck & Zwiebel

Artikelnr. Oval | ca. 29 x 36 cm | 300g/Stück
1060 VE 10 Stück/Karton |
1 Palette = 88 Karton = 880 Stück

Artikelnr. Oval petit | ca. 28 x 23 cm | 180g/Stück
1021 VE 10 Stück/Karton |
1 Palette = 120 Karton = 1200 Stück



Flammkuchen „nach Griechischer Art“
mit Schmand, Hirtenkäse & Peperoni (vegetarisch)

Artikelnr. Oval | ca. 29 x 36 cm | 300g/Stück
1070 VE 10 Stück/Karton |
1 Palette = 88 Karton = 880 Stück

Artikelnr. Oval petit | ca. 28 x 23 cm | 180g/Stück
1022 VE 10 Stück/Karton |
1 Palette = 120 Karton = 1200 Stück



Flammkuchen „nach Nordischer Art“
mit Schmand, Wildlachs, Shrimps & Dill

Artikelnr. Oval | ca. 29 x 36 cm | 300g/Stück
1091 VE 10 Stück/Karton |
1 Palette = 88 Karton = 880 Stück

Artikelnr. Oval petit | ca. 28 x 23 cm | 180g/Stück
1024 VE 10 Stück/Karton |
1 Palette = 120 Karton = 1200 Stück



Flammkuchen „Süß“
mit Schmand, Äpfeln, Rosinen & Zimtzucker (vegetarisch)

Artikelnr. Oval | ca. 29 x 36 cm | 300g/Stück
1061 VE 10 Stück/Karton |
1 Palette = 88 Karton = 880 Stück

Artikelnr. Oval petit | ca. 28 x 23 cm | 180g/Stück
1023 VE 10 Stück/Karton |
1 Palette = 120 Karton = 1200 Stück



Flammkuchen mit „würziger Creme“
mit Schmand, zum Selbstbelegen (vegetarisch)

Artikelnr. Oval | ca. 29 x 36 cm | 230g/Stück
1032 VE 15 Stück/Karton |
1 Palette = 88 Karton = 1320 Stück

Artikelnr. Oval petit | ca. 28 x 23 cm | 140g/Stück
1025 VE 15 Stück/Karton |
1 Palette = 120 Karton = 1800 Stück



Flammkuchen

Bio & Vegan



Der Vegane Flammkuchen

mit Soja-Creme und 7 Gemüsesorten (vegan)

Artikelnr. 1085
Oval | ca. 29 x 36 cm | 350g/Stück
VE 10 Stück/Karton |
1 Palette = 88 Karton = 880 Stück

Artikelnr. 1087
Oval petit | ca. 28 x 23 cm | 220g/Stück
VE 10 Stück/Karton |
1 Palette = 120 Karton = 1200 Stück



Der Vegane Flammkuchen

mit Soja-Creme, zum Selbstbelegen (vegan)

Artikelnr. 1034
Oval | ca. 29 x 36 cm | 230g/Stück
VE 15 Stück/Karton |
1 Palette = 88 Karton = 1320 Stück

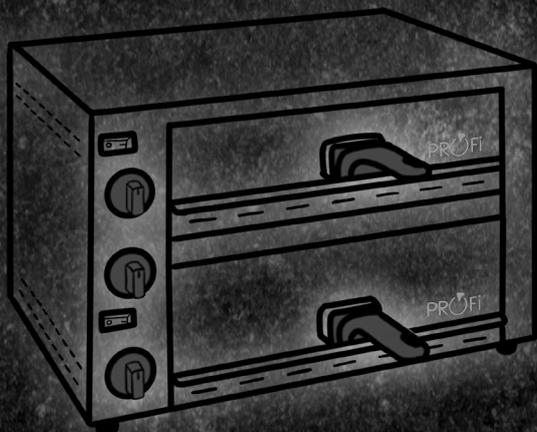
Artikelnr. 1035
Oval petit | ca. 28 x 23 cm | 140g/Stück
VE 15 Stück/Karton |
1 Palette = 120 Karton = 1800 Stück



DE-ÖKO-003
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Zubereitung & MHD



Backofen auf ca. 250°C vorheizen, Folie entfernen, den tiefgekühlten Flammkuchen **Oval Petit** ca. 5-6 min,

Oval ca. 6-8 min (je nach Ofentyp) auf der mittleren Schiene auf dem Rost backen.

Flammkuchen „Vegan“ mit 7 Gemüsesorten

Backofen auf ca. 220°C vorheizen, Folie entfernen, den tiefgekühlten Flammkuchen **Oval Petit** ca. 10 min,

Oval ca. 10 min (je nach Ofentyp) auf der mittleren Schiene auf dem Rost backen.

MHD: Restlaufzeit bei Anlieferung 9 Monate bei Lagerung -18°C, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.



Flammkuchen Profi GmbH

Im Schlangengarten 4
D-76877 Offenbach

Tel.: 06348 / 95963-0
www.Flammkuchen-Profi.de



International Taste Institute

Unsere Qualität überzeugt beim Superior Taste Award 2020



Der vegane Flammkuchen erreicht 3 von 3 Sternen bei der unabhängigen Zertifizierung des International Taste Institutes

Unser Flammkuchen begeistert auch eine unabhängige Jury aus renommierten Chefköchen: Das **International Taste Institute** verkostet seit 2005 Nahrungsmittel- und Getränkeprodukte auf der ganzen Welt. Die strenge Methode sieht vor, dass die Lebensmittelexperten die Produkte blind verkosten und so ausschließlich basierend auf den fünf Kriterien der International Hedonic Sensory Analysis bewerten: Erster Eindruck, Aussehen, Geruch, Geschmack und Beschaffenheit. Für eine objektive Bewertung erhalten die unabhängigen Geschmacksexperten keine Informationen zu Marken- und Herstellernamen oder der Herkunft der Produkte. Dabei bewertet jedes Jurymitglied das jeweilige Produkt selbständig, ohne sich mit anderen Testpersonen zu beraten.

Die Jury besteht aus **Mitgliedern der 15 renommiertesten europäischen Verbände** von 175 Chefköchen und Sommeliers, darunter der Verband der Köche Deutschlands und die Maitres Cuisiniers de France. Deshalb ist der Superior Taste Award die anerkannteste Zertifizierung der Branche weltweit. Den Preis erhalten ausschließlich Produkte, die mindestens 70 Prozent der Bewertungspunkte erhalten. Für einen goldenen Stern müssen die Produkte mit 70 - 80 Prozent der Punkte bewertet werden und erhalten damit den Titel „sehr guter Geschmack“. Für einen „bemerkenswerten Geschmack“ und zwei goldene Sterne sind 80 - 90 Prozent der Punkte erforderlich.

Unser veganer Flammkuchen erreichte eine Bewertung von mehr als 90 Prozent und wurde somit mit 3 von 3 Sternen und dem Titel „hervorragender Geschmack“ ausgezeichnet.

Die Auszeichnung bestätigt unsere Philosophie bei Flammkuchen Profi – besonders, da wir in diesem Jahr zum ersten Mal an einer Preisverleihung im direkten Vergleich mit den größten internationalen Marken teilgenommen haben.



Flammkuchenzungen



Unsere Flammkuchenzungen sind der Hit bei allen Take-Away Events, wie Veranstaltungen in Stadien, Festen, in Cafés, Imbissen und Bäckereien.

Getreu den hohen Qualitätsanforderungen unseres Unternehmens verzichten wir auch bei den Flammkuchenzungen auf Farbstoffe, Geschmacksverstärker und Bindemittel. Ein Snack aus regionaler Produktion, wo Sorgfalt und „Liebe zum Produkt“ keine leeren Floskeln sind.



Flammkuchen „nach Original Elsässer Art“ mit Schmand, Speck & Zwiebel

Artikelnr.
1310

Flammkuchenzungen | Ø ca. 20 x 8 cm |
60 g/Stück
VE 4x15 Stück im Beutel | 1 Palette = 88
Karton = 5280 Stück



Flammkuchen „nach Griechischer Art“ mit Schmand, Hirtenkäse & Peperoni (vegetarisch)

Artikelnr.
1311

Flammkuchenzungen | Ø ca. 20 x 8 cm |
60 g/Stück
VE 4x15 Stück im Beutel | 1 Palette = 88
Karton = 5280 Stück

MHD: Restlaufzeit bei Anlieferung 9 Monate bei Lagerung > -18°C, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zubereitung: Backofen auf ca. 250°C vorheizen, Folie entfernen, die tiefgekühlten Flammkuchenzungen ca. 6-8 min (je nach Ofentyp) auf der mittleren Schiene auf dem Rost backen.



Mini-Flammkuchen

Die trendige Flammkuchen-Spezialität im „Mini-Format“ eignet sich ideal als Fingerfood bei Tagungen und Empfängen, als „Gruß aus der Küche“ und als kleiner Snack an der Bar. Boden und Rand gelingen unnachahmlich „kross-artig“.

Genießen Sie die Mini-Flammkuchen am besten traditionell und ganz unkompliziert aus der Hand!



Flammkuchen „nach Original Elsässer Art“ mit Schmand, Speck & Zwiebel

Artikelnr. Mini | Ø ca. 8 cm | 25g/Stück |
1146 VE 2x30 Stück im Beutel
1 Palette = 88 Karton = 5280 Stück



Flammkuchen „nach Griechischer Art“ mit Schmand, Hirtenkäse & Peperoni (vegetarisch)

Artikelnr. Mini | Ø ca. 8 cm | 25g/Stück |
1147 VE 2x30 Stück im Beutel
1 Palette = 88 Karton = 5280 Stück



Flammkuchen „nach Nordischer Art“ mit Schmand, Wildlachs, Shrimps & Dill

Artikelnr. Mini | Ø ca. 8 cm | 25g/Stück |
1149 VE 2x30 Stück im Beutel
1 Palette = 88 Karton = 5280 Stück



Flammkuchen „Süß“ mit Schmand, Apfel, Rosinen & Zimtucker (vegetarisch)

Artikelnr. Mini | Ø ca. 8 cm | 25g/Stück |
1148 VE 2x30 Stück im Beutel
1 Palette = 88 Karton = 5280 Stück

MHD: Restlaufzeit bei Anlieferung 9 Monate bei Lagerung > -18°C, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zubereitung: Backofen auf ca. 250°C vorheizen, Folie entfernen, den tiefgekühlten Flammkuchen ca. 4-5 Min. (je nach Ofentyp) auf der mittleren Schiene auf dem Rost backen.



Teigböden



Teigböden Auswahl

EINZIGARTIG! WIR BIETEN IHNEN DREI VERSCHIEDENEN QUALITÄTEN AN!

Als einziger Hersteller deutschlandweit können Sie bei uns gleich zwischen drei unterschiedlichen Teigplatten-Varianten wählen. Individuelle Kundenwünsche zu erfüllen ist unser Antrieb und unsere Motivation, denn wir möchten vor allem eines:

Ihnen den bestmöglichen Service bieten:

Ob Sie einen Steinbackofen haben oder nicht, ob Sie knusprig krosse oder luftig lockere Teigplatten favorisieren...
...Wir haben genau die richtige Teigplatte für Sie!



Wir bieten Teigböden in drei verschiedenen Qualitätsstufen an:



„Die Klassiker“

Unsere **angebackenen Teigböden** eignen sich hervorragend zum traditionellen Backen auf einem Steinbackofen. Ein hauchdünner gerollter Teig, der sich durch einen angenehm krossen kurzen Biss auszeichnet. Die angebackenen Teigplatten sind unser Standardprodukt und seit vielen Jahrzehnten in unserem Programm. Gerade auch, weil sich diese Teigplatten durch ein unschlagbares Preis-Leistungsverhältnis auszeichnen. Ein traditionelles Rezept aus Weizenmehl, Wasser, feinem Öl und ein wenig Salz & Zucker ist das Geheimnis – ohne jegliche Chemie! (vegan / auch in BIO-Qualität auf Anfrage)

„Die Allrounder“

Als erster Hersteller bringt Flammkuchen Profi 2012 eine **vorgebackene Teigböden** auf den Markt. Das Besondere hier: Alle Teigplatten sind bereits kurz durch den Steinbackofen-Tunnel gelaufen und entsprechend kross vorgebacken. Diese Produktinnovation birgt einen entscheidenden Vorteil: Sie brauchen nicht zwangsläufig einen Steinbackofen, denn unsere vorgebackenen Teigplatten gelingen in fast jedem herkömmlichen Ofen kross und knusprig. Weiter überzeugen diese qualitativ hochwertigen Rohlinge auch durch eine Backzeitverkürzung.

(vegan / auch in BIO-Qualität auf Anfrage)



„Die Exquisiten“

Die neueste im Programm ist die Teigplatte in der Premiumklasse **„Art-Flambé“** - locker, luftig und dennoch kross im Biss, geeignet für jeden Backofen. Eine neue Verfahrenstechnik macht hier den qualitativen Unterschied aus: Statt die Teigplatten zu rollen, werden die Art Flambé Teigplatten gepresst. Dies wiederum sorgt für einen höheren Feuchtigkeitsgehalt im Teig und ein locker luftiges Biss-Erlebnis! Ein weiteres Alleinstellungsmerkmal ist die sehr schöne Blasenbildung, die sich während des Backprozesses entwickelt.

Gerne können Sie diese Teigböden-Qualitäten ganz bequem in Ihrem Ofen testen und diejenige aussuchen, die Ihnen am besten gefällt. Wir schicken Ihnen gerne Muster unserer Teigplatten zu.

Weitere Infos über unsere Teigplatten, über die verschiedenen Größen und Gewichte und all unsere weiteren Flammkuchen-Spezialitäten in „Profi Qualität“ gibt es auch im Netz unter www.flammkuchen-profi.de.

Persönlich erreichen Sie uns werktags zu unseren Öffnungszeiten oder unter der 06348 95963-0.

November bis April:
Mo. - Fr. 9:00 - 17:00 Uhr
Mai bis Oktober:
Mo. - Fr. 9:00 - 18:00 Uhr,
Sa. - So. und Feiertage:
9:00 - 11:00 Uhr



Flammkuchen Profi GmbH

Im Schlangengarten 4
D-76877 Offenbach

Tel. 06348 / 95963-0
www.Flammkuchen-Profi.de

Teigböden

DÜNNTTEIGBODEN. VERSCHIEDENE FORMEN.

Wir haben die größte Auswahl für Sie!
Nur bei uns bekommen Sie nicht nur zahlreiche Formen, sondern auch Teigplatten in drei unterschiedlichen Qualitäten!
Überraschend gut – individuell und traditionell!

Teigboden „Petit“



Artikelnr. Art Flambé | ca. 26 x 18 cm | 60 g/Stück | 25 Stück/Beutel VE 250
2093 Stück/Karton | 1 Palette = 16 Karton = 4000 Stück

Teigboden „Rund“



Artikelnr. Angebacken | Ø ca. 30 cm | 120 g/Stück | 20 Stück/Beutel
2000 VE 140 Stück/Karton | 1 Palette = 24 Karton = 3360 Stück

Artikelnr. Vorgebacken | Ø ca. 30 cm | 120 g/Stück | 10 Stück/Beutel
2008 VE 100 Stück/Karton | 1 Palette = 36 Karton = 3600 Stück

Artikelnr. Art Flambé | Ø ca. 30 cm | 120 g/Stück | 25 Stück/Beutel
2090 VE 150 Stück/Karton | 1 Palette = 24 Karton = 3600 Stück

Teigboden „Oval“



Artikelnr. Angebacken | ca. 29 x 36 cm | 120 g/Stück | 20 Stück/Beutel
2050 VE 140 Stück/Karton | 1 Palette = 24 Karton = 3360 Stück

Artikelnr. Vorgebacken | ca. 29 x 36 cm | 120 g/Stück | 10 Stück/Beutel
2069 VE 100 Stück/Karton | 1 Palette = 36 Karton = 3600 Stück

Artikelnr. Art Flambé | ca. 37 x 30 cm | 140 g/Stück | 25 Stück/Beutel
2091 VE 150 Stück/Karton | 1 Palette = 24 Karton = 3600 Stück

Zubereitung: Tiefgefrorene Teigböden vor dem Verarbeiten auftauen, einzeln entnehmen und Zwischenpapier abziehen; Teigböden nach Wunsch mit Creme einstreichen und belegen. Backofen auf ca. 250°C vorheizen und ca. 2-4 min. backen. Die angegebene Backzeit kann je nach Ofentyp variieren.

Hinweis: Bei den Teigplatten Art Flambé ist durch den Pressvorgang eine leichte Verformung der Teigböden möglich.

MHD: Teigboden VORGEBACKEN Frisch = 24 Tage bei Anlieferung bei +6°C; TK = 9 Monate bei Anlieferung bei Lagerung bei -18°C
Teigboden ANGEBACKEN Frisch = 14 Tage bei Anlieferung bei +6°C; TK = 12 Monate bei Anlieferung bei Lagerung bei -18°C
Teigboden ART FLAMBÉ Frisch = 7 Tage bei Anlieferung bei +6°C; TK = 6 Monate bei Anlieferung bei Lagerung bei -18°C
Geöffneter Vakuumbbeutel gekühlt bei +6°C 5 Tage.



Handling der Teigböden

ZUBEREITUNG:

Nach dem Öffnen sind die Teigböden bei **+6°C** noch mindestens **5 Tage haltbar**.

Die Teigböden wurden speziell nach **original französischem Rezept** hergestellt. Sie sind ein Halbfertig-Produkt und entfalten sich erst während des Backprozesses richtig. Bei tiefgefrorenen Teigböden tauen Sie die Platten zunächst auf und ziehen diese einzeln vorsichtig aus der Packung. Die Teigböden auf ein Holzbrett legen und dünn mit Flammkuchen-Creme (etwa **100 -120g** pro Flammkuchen je nach Größe) einstreichen.

Nach dem Einstreichen können Sie den Flammkuchen nach Ihrer Wahl belegen:

Der Original Flammkuchen ist mit einer Speck-Zwiebel-Mischung (50g Speck, 30g Zwiebeln) belegt. Wir empfehlen eine sparsame Belagsmenge, da beim Backen mit viel Belag zu viel Wasser freigesetzt wird. Das beeinträchtigt die Qualität.

Andere Varianten sind zum Beispiel vegetarisch mit Hirtenkäse und Peperoni oder süß mit Apfelwürfel, Rosinen und Zimtucker. Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt! Kreieren Sie Ihre individuellen Flammkuchen. Beachten Sie jedoch immer eine Grundregel: alles in Maßen, gleichmäßig belegen, **Qualität geht vor Quantität**.

Jetzt ab in den Ofen: Den vorbereiteten Flammkuchen vom Holzbrett aus direkt auf die Steinplatte des Ofens gleiten lassen.

Teigböden:

Die Backzeit beträgt im vorgeheizten Ofen (F11C mit Steinplatte) **240° bis 260°C** nur ca. **3-4 Minuten**.

Natürlich können die Flammkuchen-Teigplatten auch in anderen Öfen gebacken werden. **Die Backzeiten und Temperaturen können bei unterschiedlichen Ofentypen variieren**. Der Ofen sollte jedoch immer auf ca. **250°C** eingestellt werden.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Guten Appetit!



Zutaten

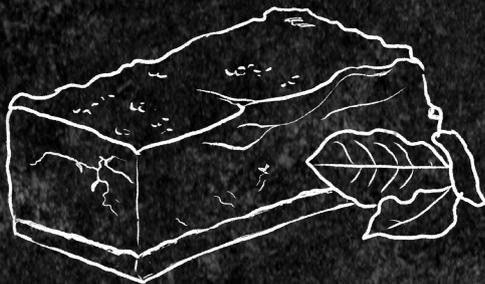
Für das richtige Geschmackserlebnis erhalten Sie Creme, sowie Speckstreifen mit und ohne Zwiebeln aus unserem Hause.



Schmand (24% Fett i. Tr.)

Artikelnr. 3030 2,5kg/Eimer | 5kg/Eimer

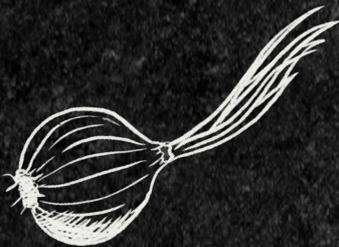
MHD Gekühlt bei +6°C = 14 Tage.



Speck Original Französische Speckstreifen (Julienneschnitt)

Artikelnr. 5210 2,5kg/Eimer | 5kg/Eimer

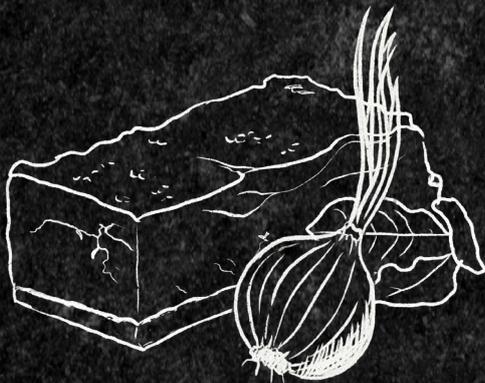
MHD Tiefgekühlt bei Lagerung -18°C = 6 Monate.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.



Zwiebel (gewürfelt)

Artikelnr. 5200 2,5kg/Eimer | 10kg/Eimer

MHD Tiefgekühlt bei Lagerung -18°C = 6 Monate.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.



Speck & Zwiebel Gemisch

Artikelnr. 4100 2,5kg/Eimer | 5kg/Eimer

MHD Tiefgekühlt bei Lagerung -18°C = 6 Monate.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.





Zubehör

Starterpakete

für einen leichten Einstieg

Wir machen Ihnen den Einstieg als „Flammkuchen Profi“ leicht. Mit dem **passenden Ofen** (speziell entwickelt für das Abbacken der TK-Flammkuchen) und dem **Profi-Zubehör** können Sie sofort loslegen!

Starterpaket PROFI Big:



1 Schnellbackofen, Typ PROFI

Mit zwei Einschüben für zwei Flammkuchen, zum Backen von tiefgekühlten Flammkuchen, Baguettes und Pizzen entwickelt.

Anschlusswert: 2,26 KW/230V

10 Servierbretter, 1 Rollmesser

Holz-Servierbretter oval mit Griff | Stärke: ca. 6 mm | Material: Birke Multiplex, geeignet zum Reinigen in der Industrie-Spülmaschine

Rollmesser | Material: Chromstahl mit Kunststoffgriff

Starterpaket PROFI Small:



1 Ofen ,5 Servierbretter, 1 Rollmesser

In diesem Paket erhalten Sie unseren neuen **Einzelofen**, Typ Profi (S.11) mit einem Einschub zum Backen von einem Flammkuchen, sowie **5 Servierbrettern** und einem **Rollmesser**.

Starterpaket STONE:



Flammkuchen/Pizza-Backofen mit Steinboden, Typ FUC

Mit zwei Backkammern für zwei Flammkuchen zum Backen von frisch belegten Teigplatten oder von tiefgekühlten Flammkuchen.

Anschlusswert: 3500W/230V

5 Servierbretter, 1 Rollmesser, 1 Ofenschieber, 1 Einstreichmesser

Holz-Servierbretter oval mit Griff | Stärke: ca. 6 mm | Material: Birke Multiplex, geeignet zum Reinigen in der Industrie-Spülmaschine

Rollmesser | Material: Chromstahl mit Kunststoffgriff

Einstreichmesser | Material: Edelstahl mit Kunststoffgriff

Ofenschieber | Material: Edelstahl



Elektroöfen

Die passenden Öfen für jeden Zweck



Schnellbackofen, Typ Profi

Artikelnr.
6100

Außenmaße: (B/T/H) 48,5 x 50 (inkl. Griff) x 33 cm
Obere Schublade: (B/T/H) 37 x 34 x 7,5 cm / Krümelschublade: 3,5cm
Untere Schublade: (B/T/H) 37 x 34 x 11 cm / Krümelschublade: 3,5cm
Stromversorgung: AC230V 50Hz 2260W / 50°C - 300°C
Das Gehäuse und die Schubladen sind aus Edelstahl. Gewicht: 15 kg

Mit zwei Einschüben für zwei Flammkuchen, speziell zum Backen von tiefgekühlten Flammkuchen, Pizzen und Baguettes entwickelt. **Auch zum Ausleihen !**



Schnellbackofen, Typ Profi (Einzelofen)

Artikelnr.
6101

Außenmaße: (B/T/H): 48,5 x 50 (inkl. Griff) 35 (ohne Griff) x 18,2 cm
Gewicht: 8,3 kg | Anschlusswert: 1130W/230V
Schublade: (B/T/H) 37 x 34 x 11 cm / Krümelschublade: 3,5cm

Mit einer Backkammer speziell zum Backen von tiefgekühlten Flammkuchen, Pizzen und Baguettes entwickelt. Der Einzelofen besteht komplett aus Edelstahl.



Backofen mit Steinboden, Typ FC11C

Artikelnr.
6070

Außenmaße: (B/T/H): 51 x 59 x 35 cm | Innenmaße: 35 x 41 x 7,5 cm /
pro Backkammer | Gewicht: 30 kg | Anschlusswert: 3500W/230V
Backfächer: (B/T/H) 35 x 42,5 x 9 cm

Mit zwei Backkammern für zwei Flammkuchen zum Backen von frisch belegten Teigplatten. **Auch zum Ausleihen !**



Backofen mit Steinboden, Typ F11 (MIT GLASFENSTER)

Artikelnr.
6084

Außenmaße: (B/T/H): 51 x 59 x 35 cm | Innenmaße: 35 x 41 x 7,5 cm pro
Backkammer | Gewicht: 30 kg | Anschlusswert: 3500W/230V
Backfächer: (B/T/H) 35 x 42,5 x 9 cm

Mit zwei Backkammern für zwei Flammkuchen zum Backen von frisch belegten Teigplatten. Komplett aus Edelstahl, mit zwei Sichtfenstern.



Backofen mit Steinboden, Typ F1 MIT GLASFENSTER

Artikelnr.
6086

Außenmaße: (B/T/H): 51 x 59 x 21 cm | Innenmaße: 35 x 41 x 7,5 cm
Gewicht: 20 kg | Anschlusswert: 1800W/230V
Backfach: (B/T/H) 35 x 42,5 x 9 cm

Mit einer Backkammer für einen Flammkuchen zum Backen von frisch belegten Teigplatten. Komplett aus Edelstahl, mit einem Sichtfenster.



Zubehör



Ofenschieber

Artikelnr. **6450** Gesamtlänge: 75 cm | Größe der Schieberfläche: 25 x 20 cm
Material: Edelstahl



Rollmesser

Artikelnr. **6250** Gesamtlänge: ca. 24 cm
Material: Chromstahl mit Kunststoffgriff



Streichmesser

Artikelnr. **6460** Gesamtlänge: ca. 28 cm / Streichfläche: ca. 16 cm
Material: Edelstahl mit Kunststoffgriff



Brettständer

Artikelnr. **6366** Maße: 40 x 49,5 x 100 cm [B/T/H]
Material: Holz, geölt



Servierbretter in versch. Größen

Artikelnr. **6300** Rund: Ø ca. 32 cm | Länge mit Griff: 41 cm | Stärke: ca. 6 mm
Material: Birke Multiplex, wasserfest verleimt

Artikelnr. **6350** Oval: 37 x 31 cm | Länge mit Griff: 49 cm | Stärke: ca. 6 mm
Material: Birke Multiplex, wasserfest verleimt

Artikelnr. **6360** Rechteckig: 39 x 31 cm | Länge mit Griff: 49 cm |
Stärke: ca. 6 mm

Weitere Servierbretter für Teigplatten bzw. Flammkuchengrößen, z.B. Oval Petit, im Sortiment.



Werbematerial

Wir unterstützen Sie mit dem passenden Werbematerial



Flyer, Tischaufsteller, Broschüren, Poster, Rezeptbücher...
Auf Anfrage. Kommen Sie auf uns zu.



Rezepte



Flammkuchen Creme

Grundrezept



Grundrezept für Flammkuchen Creme (für circa 20 Flammkuchen):

1200 g Speisequark 20%
300 g Sahne
1000 g Crème Fraîche

Alle Zutaten gut miteinander vermischen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach dem Einstreichen können Sie den Flammkuchen nach Ihren Vorlieben belegen

(ca. 100 g Belag pro Flammkuchen): Zwiebeln und Speck, Käse aller Art, Schafskäse und Peperoni, Champignons, Kräuter, Krabben...

Kreieren Sie Ihre eigenen Sorten!



Grundrezept für süße Flammkuchen Creme (für circa 10 Flammkuchen):

1000 g Speisequark 20%
350 g Sahne

Die Zutaten gut miteinander vermischen und nach Belieben mit Zucker und Vanillezucker abschmecken. Auch hier können Sie beim Belag Ihre Wünsche nach Herzenslust einbringen: belegen Sie doch zum Beispiel mit Obstsorten Ihrer Wahl. Sie können den fertig belegten Flammkuchen auch mit hochprozentigem Schnaps überträufeln und flambieren.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit!

Belagsvariationen

Genuss für jedermann



Bei der Wahl des Belages sind ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt.

Hier ein paar leckere Anregungen für Sie.

Bevor es mit dem Belegen losgehen kann, die Teigplatten bitte mit Sauerrahm oder **Soja-Creme** (für Vegane Optionen)

Herzhafte Variationen für Flammkuchen oder Pizza:

1. Der Original Flammkuchen wird mit Speck und Zwiebeln belegt. Wahlweise bestreut mit Emmentaler-Käse.
2. Schafskäse (Feta), Oliven, Peperoni, Petersilie, alternativ Hirtenkäse (vegetarisch)
3. Krabben, Lachsstreifen, bestreut mit frischem Dill
4. Lachsstreifen, blanchierter Spinat, Dill
5. Thunfisch (nicht in Öl eingelegt), Tomatenstückchen, Zwiebelringe
6. Lauch und Ziegenfrischkäse (oder Emmentaler) mit oder ohne Speck (vegetarisch)
7. Blanchierter Spinat und Roquefort-Käse-Stückchen (vegetarisch)
8. Blanchierte Broccoli-Röschen, Schinkenstreifen (gekocht), Eierscheiben und Emmentaler (gerieben)
9. Schinkenstreifen (gekocht), frische Champignons und Emmentaler (gerieben)
10. Frischer Rucola Salat und Parmesan-Splitter:
Tomatensauce mit Majoran, Kräutern der Provence, Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken, die Teigplatten einstreichen, im vorgeheizten Backofen ca. 3-4 Min. bei 250C° backen, aus dem Ofen nehmen, mit frischem Rucola Salat und Parmesansplitter belegen, zum Abschluss mit etwas Balsamico-Essig besprühen und nach Belieben mit frisch gemahlenen Pfeffer würzen. (vegetarisch)
11. Ziegenkäse, Birnen und Walnüsse (vegetarisch)
12. Grüner Spargel, Tomaten, Zwiebeln, gekochter Schinken und Emmentaler
13. Tomatenscheiben mit Mozzarella, Basilikum und frischem gemahlenem Pfeffer (vegetarisch)

Süße Variationen:

1. Bananestückchen und Zimtucker, zum Schluss mit Nougat-Sauerrahm garnieren (vegetarisch)
2. Apfelstückchen, Rosinen und Zimtucker (vegetarisch)
3. Beerenmix (Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren) und Vanillezucker (vegetarisch)
4. Dünne Scheiben geschnittene Birne (Sorte: Abate), gehackte Mandeln und Vanille- oder Zimtucker (vegetarisch)

Prinzipiell gilt: Geht nicht, gibt's nicht! Belegen Sie nach Herzenslust, je nach Saison, je nach Lust und Laune! Ihre Gäste werden begeistert sein!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren!

