



## Flammkuchen "Original Elsässer Art"

<b>Artikel - Nr.</b>	<b>1896</b>
Bezeichnung des Lebensmittels	Weizengebäck m. Schmand, Speck u.Zwiebeln, tiefge.
EAN	4009837018963
Convenience - Stufe	vorgebacken

### Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	10	120	1.200
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,202	2,02	24,24	242,40
Nettogewicht	0,18	1,80	21,60	216,00
L x B x H (mm)	280 x 230 x 10	298 x 258 x 191	-	1.200 x 800 x 2.060
Durchmesser (mm)	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	120

\* Basiseinheit des Artikels

<sup>1</sup> Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

### Abmessungen

Abmessungen: L 28,0 x B 23,0 x H 1,0 cm

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### Flammkuchen "Original Elsässer Art"

Brennwert	1073 kJ / 256 kcal	Creme (39%)(SCHMAND, Speisesalz, Pfeffer), Speck geräuchert (14%)(Schweinefleisch, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Zucker, Maltodextrin, Glukosesirup, Gewürzextrakt, Säuerungsmittel Zitronensäure, Antioxidationsmittel Natriumascorbat, Antioxidationsmittel Natriumcitrat, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, Konservierungsstoff Natriumnitrit, Konservierungsstoff Kaliumnitrat, Rauch), WEIZENMEHL, Wasser,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, MILCH UND - ERZEUGNISSE
Fett	13 g		
davon gesättigte Fettsäuren	6,4 g		
Kohlenhydrate	27 g		
davon Zucker	1 g		
Eiweiß	7,9 g		

Salz	1,55 g	Zwiebeln (9%), Rapsöl, Hefe, Speisesalz, Zucker	
------	--------	--	--

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

### Backanleitung

Den Backofen auf 250°C vorheizen. Den tiefgefrorenen Flammkuchen aus der Verpackung nehmen und auf einem Rost in den Ofen schieben. Bei 250°C ca. 5 Minuten backen.

### Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

12 Monate

### Transport- und Lagerbedingungen

Dieses Produkt muss bei mindestens -18°C transportiert und gelagert werden.

### Genverordnung

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

Stand: 03.02.2021

**EDNA International GmbH**, Gollenhoferstraße 3, 86441 Zusmarshausen, Deutschland,  
Telefon: 0800 / 722 722 4, E-Mail: info@edna.de