

Flammkuchen

**Frische Auswahl –
Mini Aufwand**



beliebt - als **Apéro**, **leichte Mahlzeit** oder **Take away**

Einfach in der Herstellung



1 Teig ausrollen.



2 Basis* mit Löffel auf Teig verteilen.



3 Belag auf Basis* verteilen.



4 In den Ofen schieben, bei 240°C ca. 5–7 Minuten backen



5 Mit dem Teigrad Stücke schneiden.



6 Schön anrichten und servieren.

Gewinnen Sie noch mehr Flexibilität durch Tiefkühlung der fixfertigen Flammkuchen!



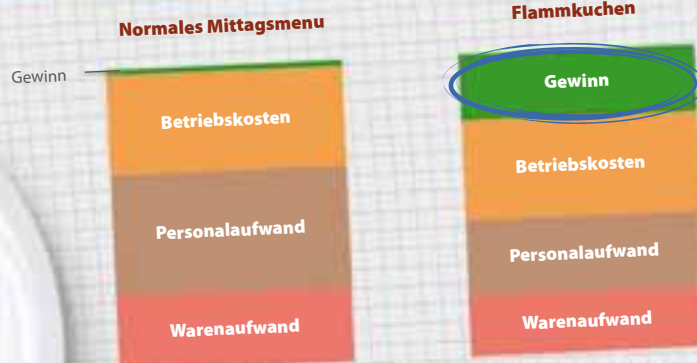
*Rezept für die Basis

1022	1 lt	RAMA Cremefine Fraïche
5490	40 g	KNORR Mise en place Küchenkräuter
5390	2 g	Aromat
		etwas Pfeffer

Zutaten mischen und loslegen ...



Gewinnen Sie nicht nur Zeit, sondern auch Geld!





Flammkuchen Provençale

Mit KNORR TRAITEUR Füllung Ratatouille und Greyerzer.

Warenwert
3.82 CHF



Flammkuchen Strassbourg

Mit Speckwürfeln und Zwiebeln – der Klassiker!

Warenwert
2.43 CHF



Frischetipp: Werten Sie Ihre Präsentation mit frischen Kräutern auf!



Flammkuchen Suisse

Mit Cervelat, Tomaten und Greyerzer.

Warenwert
2.71 CHF

Vielseitigkeit pur!

Tipp: Spielen Sie mit der Grösse des Flammkuchens!



Apéro



leichte Mahlzeit



Take Away

Auch als Dessert ein Hit!



Flammkuchen Markstein

Mit Beeren und einer Kugel
Vanille-Glace.

Warenwert
3.09 CHF



Flammkuchen Italienne

Mit KNORR TRAITEUR Füllung
Sinfonia d'Antipasti und Mozzarella.

Warenwert
4.03 CHF



Flammkuchen Königsberg

Mit KNORR TRAITEUR Füllung
Schinken-Kräuter, Champignons
und Zwiebeln.

Warenwert
3.09 CHF

1 Basis – 1000 Möglichkeiten



+



=



...lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

Wenn ich zum Bäcker gehe, wünsch ich mir...

- kurze Wartezeiten
- Frische und Abwechslung
- ein gutes Preis-Leistungsverhältnis
- feine Gerichte, welche ich kenne
- Take-Away-Möglichkeiten



Mich als Bäcker beschäftigt, dass ich...

- oft zu wenig Zeit für den Cafébetrieb habe
- in der Küche wenig und oft ungelertes Personal beschäftige
- beim Menuverkauf mit starken Mengenschwankungen zu kämpfen habe
- mich meine Kücheninfrastruktur sehr einschränkt
- während der Stosszeit über Mittag oftmals überlastet bin



Flammkuchen – Perfekt für Sie und Ihre Kundschaft!

- ✓ **Frische** einfach gemacht
- ✓ **rationelle** Vor- und Zubereitung
- ✓ **Abwechslung** ohne Komplexität
- ✓ **flexible** Nachproduktion möglich
- ✓ **beliebtes** Gericht bei jedermann
- ✓ ideal auch als **Take Away**