



Varer navn Artikelbezeichnung Name of product	Flammkuchen Premium med bacon, løg og ost / dybfrost - rustique Flammkuchen Premium Speck, Zwiebel, Käse / tiefgefroren - rustique Flammkuchen premium with bacon, onions, cheese / frozen - rustique
Varer nummer Artikelnummer Item number	565

Næringsindhold Nährwerte Nutrition facts	100 gr
Energi Brennwert Energy value	825 kJ / 197 kcal
Fedt Fett Fat	8,7 g
Heraf mættede fedtsyrer Davon gesättigte Fettsäuren Thereof saturated fatty acids	3,9 g
Kulhydrater Kohlenhydrate Carbohydrates	21 g
Heraf sukkerarter Davon Zucker Thereof sugar	2,3 g
Protein Gesamteiweiß (Nx6,25) Total protein	8,1 g
Salt Salz Salt	1,2 g

Ingredienser: FLAMMKUCHENCREME 34% (FROMAGE BLANC, CRÈME FRAÎCHE, rapsolie, HVEDEMEL, salt, kartoffelstivelse, peber), HVEDEMEL, baconstriimler 11% [svinefedt, vand, nitritsalt (salt, konserveringsmiddel: natriumnitrit), krydderier, maltodextrin, antioxidationsmiddel: ascorbinsyre, rosmarinekstrakt; røg], løg 11%, vand, EMMENTALER (45% fedt i tr.) 6% (antiklumpningsmiddel: kartoffelstivelse), rapsolie, salt.

Zutaten: FLAMMKUCHENCREME 34% (FROMAGE BLANC, CRÈME FRAICHE, Rapsöl, WEIZENMEHL, Salz, Kartoffelstärke, Pfeffer), WEIZENMEHL, Baconstreifen 11% [Schweinespeck, Wasser, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Maltodextrin, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Extrakt aus Rosmarin; Rauch], Zwiebeln 11%, Wasser, EMMENTALER (45% Fett i.Tr) 6% (Trennmittel: Kartoffelstärke), Rapsöl, Speisesalz.

Ingredients: TARTE FLAMBEE CREAM 34% (FROMAGE BLANC, CRÈME FRAICHE, rape oil, WHEAT FLOUR, salt, potato starch, pepper), WHEAT FLOUR, bacon strips 11% [pork bacon, water, nitrite curing salt (salt, preservative: sodium nitrite), spices, maltodextrin, antioxidants: ascorbic acid, extract of rosemary; smoke], onions 11%, water, EMMENTALER (45% fat in dry matter) 6% (separating agent: potato starch), rape oil, table salt.

Allergener	Allergene	Allergens
Mælk (laktose)	Milch (Lactose)	Milk (Lactose)
Gluten	Gluten	Gluten

Produktstørrelse / enhed Produktgröße Product size / each	Ca. 34 x 24,5 x 1 cm
Tolereret produktvægt Toleranz Produktgewicht Tolerance product size	+/- 3%
Vægt per enhed Produktgewicht Weight per each	350 g
Bruttovægt Bruttogewicht Gross weight	3,8 kg
Enheder pr karton Inhalt Verpackung (VPE) Content per Package	10 stk 10 Stück 10 each
Mål på karton Vermaung / Verpackung (VPE) Size packaging	40 x 30 x 13,5 cm
Emballage vægt Leergewicht Verpackung (VPE) Weight packaging	240 g Karton, 70 g Folie
Emballage / palle Verpackungseinheit (VPE) Palette Packaging / pallet	Industri bølgepap (brun) Wellkarton (braun) industry pack cardboard (brown)
Kartoner pr lag / Lag pr palle Kartons pro Lage / Lagen pro Palette Cartons per layer / layers per pallet	8 / 13
Ydermål palle Bruttovermaung / Palette Outer case (including pallet)	1200 / 800 / 1900 mm
Materiale yderemballage Material Außenverpackung (VPE) Material outer packaging	Industri bølgepap (brun) Wellkarton (braun) industry pack cardboard (brown)
Materiale inderemballage Material Innenverpackung Material inner packaging	Klar PP-Folie (individuelt pakket) Transparente PP-Folie (Einzelverpackung) Transparent PP-Foil (individual packaged)
Temperatur (transport og opbevaring) Transport- und Lagerbedingungen Transport- and storage conditions	-18°C

Bagningvejledning: Fjern folien. Det bedste bagresultat opnås i en forvarmet pizza- eller flammkuchenovn. Ved 275-300°C over- og undervarme bages flammkuchenen i 4-6 minutter direkte på skamott- eller granitsten, indtil den er sprød. Alternativt kan den bages i en varmluftovn (reducer varmluft om muligt) eller almindelig ovn, udstyret med en bageplade eller et belagt bageplade.

Backanleitung: Folie entfernen. Das beste Backergebnis wird in einem vorgeheizten Pizza- bzw. Flammkuchenofen erreicht. Bei 275 – 300°C Ober- und Unterhitze wird der Flammkuchen für 4 – 6 Minuten direkt auf dem Schamott- bzw. Granitstein kross gebacken. Alternativ: Im Umluftofen (Umluft möglichst reduzieren) oder Backofen, ausgestattet mit einer Backplatte bzw. einem beschichteten Backblech.

Baking instructions: Remove foil. For best results, use a special pre-heated Pizza or Flammkuchen oven. The Flammkuchen should be baked 4 – 6 minutes at 275 – 300°C directly on a fireclay brick. In a conventional oven (pre-heated), with upper and lower heat, bake in the lower 1/3rd. Alternatively: use a fan assisted oven (reduce fan) or a special baking plate.

Holdbarhedsdato (MHD): 360 dage ved -18°C (fra produktion), resterende holdbarhed mindst 180 dage. Må ikke genfryses efter optøning.

MHD: 360 Tage bei -18°C (ab Herstellung), Restlaufzeit mind. 180 Tage. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Shelf life: 360 days at -18°C (from date of manufacture) with a residual term on min. 180 days. Do not refreeze after thawing!