

Produktspezifikation

28.07.2026, 15:17:32



Perplex Flammkuchenboden rund, 120g

Artikelnummer: 332.5

Artikel-Name:	Perplex Flammkuchenboden rund, 120g - Karton 5 x 1200g
Hersteller / Lieferant:	Perplex-Pizza & Baguette Deutschland GmbH
Marke:	Perplex
GTIN:	04260167253329
Maße Verpackungseinheit: Breite / Höhe / Tiefe (mm)	340 / 125 / 420
Bruttogewicht (gr):	6.720
Lagen pro Palette:	10
Bestelleinheiten pro Palette:	60
Bestelleinheiten pro Lage:	6
Temperaturstufe:	Tiefkühl

Artikel-Name:	Perplex Flammkuchenboden rund, 120g - Beutel 1200g
Hersteller / Lieferant:	Perplex-Pizza & Baguette Deutschland GmbH
Marke:	Perplex
GTIN:	04260167203324
Zolltarifnummer:	19012000
Maße Verpackungseinheit: Breite / Höhe / Tiefe (mm)	320 / 25 / 400
Bruttogewicht (gr):	1.279
Nettofüllmenge (gr):	1.200
Artikelbeschreibung:	Flammkuchenboden rund TK, VPE 10
Verkehrsbezeichnung:	Flammkuchenboden rund / tiefgefroren
Zutaten:	Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Speisesalz
Allergene:	Weizen und daraus gewonnene Erzeugnisse (enthält)
Ökologische Herkunft:	Nicht Bio

Nährwerte:	Bezugsgröße (gr):	100
	Energiegehalt (kj):	1.047
	Energiegehalt (kcal):	250
	Fett (gr):	~ 2,60
	davon gesättigte Fettsäuren (gr):	~ 0,30
	Kohlenhydrate (gr):	~ 49,00
	davon Zucker (gr):	~ 0,70
	Eiweiß (gr):	~ 7,40
	Salz (gr):	~ 1,30
	Ballaststoffe (null):	
Zubereitungsgrad:	Unzubereitet - Der ursprüngliche Zustand eines Produkts	
Zubereitung:	Zubereitung: Folie und Papier entfernen. Den Flammkuchenboden bis auf einen äußeren Rand von ca. 0,5 cm mit ca. 100 g gewürztem oder gesüßtem Sauerrahm (Creme Fraîche, Schmand) gleichmäßig bestreichen und mit den Zutaten belegen. Je nach Belag ist der Flammkuchen abwechslungsreich und in den verschiedensten Geschmacksrichtungen genießbar. Ob deftig, pikant oder süß: Es ist möglich was schmeckt, so zum Beispiel: mit Lachs und Lauchzwiebeln, mit Gorgonzola und Blattspinat, mit Weichkäse (Feta), Peperoni und Paprika, mit Pilzen, Speck und Kräutern der Provence, oder mit Apfelwürfel und Zimt-Zucker (Empfehlung: Nach dem Backen mit Calvados flambieren). Backanleitung: Das beste Backergebnis wird ein einem vorgeheizten Pizza- bzw. Flammkuchenofen erreicht. Bei 250 – 300°C Ober- und Unterhitze wird der Flammkuchen (ohne Papier/ Folie) für 4 - 6 Minuten direkt auf dem Schamott- bzw. Granitstein kross gebacken. Alternativ: Im vorgeheizten Umluftofen (Umluft möglichst reduzieren), ausgestattet m	
Verwendung:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.	
Aufbewahrung:	Bei -18°C Lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.	
Lagertemperatur (°C):	-18,00	
Temperaturstufe:	Tiefkühl	

Gesetzliche Information / Datum:

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, TIFA eG/ TIFA PRO FRISCH GmbH tragen keine Verantwortung für Inhalt und Richtigkeit der Daten. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung.