Geschmack & Technologie

Flammkuchen mit Semerrolle

Rezepturnummer: ER2500885

Ausgangsmaterial:

60 g Gouda, gerieben
260 g Flammkuchenteig Frisch
60 g Rinderschinken Semerrolle

Gewürze & Hilfsmittel:

250 g Flammkuchensauce fix & fertig4698000

Ablauf der Verarbeitung:

Den Flammkuchenteig mit der Flammkuchencreme bestreichen und mit dem Käse bestreuen.

Den Rinderschinken oben drauf verteilen.

Zutaten:

Flammkuchenteig (WEIZENMEHLl; Trinkwasser; Sonnenblumenöl; Ethylalkohol; Speisesalz; Weizenkleber; Weizenstärke; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Hefe; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure.), CRÈME FRAÎCHE, Wasser, Gouda (MILCH, Speisesalz, Säuerungskulturen, Lab, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrat, Farbstoffe: Annatto, Carotin, Kartoffelstärke), Rinderschinken 9,5 % (Rindfleisch, Salz, Gewürze, Kräuter Zuckerstoffe: Dextrose, Laktose Emulgator: Polyphosphat Antioxydationsmittel: L-Ascorbinsäure, E 301 Geschmacksverstärker: Glutamat Konservierungsstoffe: E250, E252), Bauchspeck (Schweinefleisch, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Rauch, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit), Frischkäse (FRISCHKÄSE, Speisesalz), Porree, natürliches Aroma, modifizierte Stärke, Speisesalz, MILCHEIWEISS, MILCHZUCKER, Säuerungsmittel: E 270 Milchsäure, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat), Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Gewürze

Zubereitung:

Im Ofen bei +200 °C für ca 7 Minuen backen.

Im Pizzaofen bei +430 °C für ca 3 Minuten backen.

Nährwerte:

Brennwert 230 Kcal
Brennwert 963 KJ
Eiweiß 11.1 g

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.

www.avo.de . info@avo.de

Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126

Geschmack & Technologie

Kohlenhydrate 21.1 g
Zucker 2.3 g
Fett 10.9 g
gesättigte Fettsäuren 6 g
Salz 2.7 g

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.