



FRESH FOOD SERVICES

SNACK-TIME

Snack des
Monats



FLAMMBROT
„I ♥ LEBENSMITTEL“

FLAMMBROT

„I ♥ LEBENSMITTEL“

Einfach zubereitet...

Zutaten

FLAMMBROT „VINTAGE“

1 Scheibe	Weizenbrot	
40 g	Natura Pikante Schalotten-Creme	Art.-Nr. 54378-1
30 g	Flammkuchenspeck	Art.-Nr. 19169-8
8 g	Lauchzwiebeln	
25 g	Mozzarella, gerieben, 45 % Fett i.Tr.	Art.-Nr. 54979-0

FLAMMBROT „TRENDY“

1 Scheibe	Weizenbrot	
40 g	Natura Curry-Creme	Art.-Nr. 54374-3
15 g	Paprika-Mix	Art.-Nr. 44211-4
30 g	Hähnchen-Filetstreifen, gebraten	Art.-Nr. 63116-7
25 g	Mozzarella, gerieben, 45 % Fett i.Tr.	Art.-Nr. 54979-0



1. SCHEIBE WEIZENBROT
dick geschnitten.



2. PIKANTE SCHALOTTEN-CREME gleichmäßig aufstreichen.



PIKANTE SCHALOTTENCREME
Perfekt streichfähig, cremig-mild im Geschmack, ideal zum Backen von Flammkuchen und heißen Snacks. Isoliert das Gebäck zum Belag und erhöht so die Standzeit.



3. FLAMMKUCHEN-SPECK verteilen.



4. LAUCHZWIEBELN in Ringe geschnitten, aufstreuen.



5. Mit MOZZARELLA veredeln.

6. Heiß überbacken oder aufknuspern (laut Abb. auf der Vorderseite).

FLAMMKUCHENSPECK

Magerer Speck in idealer Würfelgröße, optimal streufähig. Beim Backen wird er super knusprig und kross.

Tipp: Im Snack-Bereich bleiben zum Ende des Tages, immer Snackzutaten übrig. Kreieren Sie frühzeitig daraus individuelle „I ♥ Lebensmittel“-Flammbrote. Ihre Kunden werden sie lieben.

