

# Flammekueche gratinée 1.150 kg

**Marie**  
RESTAURATION



*La recette traditionnelle et savoureuse venue d'Alsace*

*Une fine pâte à pain garnie d'oignons et lardons, le tout gratiné à l'emmental*

## A déguster en entrée ou en plat !

### **Une recette de qualité**

- ▶ Une pâte à pain traditionnelle finement étalée et garnie d'oignons de lardons, le tout gratiné à l'emmental.
- ▶ Une recette avec moins de 15 % de lipides pour une mise au menu non limitée en entrée dans le cadre du GEMRCN.

### **Une solution produit service**

- ▶ Rentabilité : un format gastronomique pour une parfaite maîtrise du coût portion.
- ▶ Simplicité : une recette surgelée pour une gestion des stock et une traçabilité facilitées.

### **PRINCIPAUX INGREDIENTS**

**Flammekueche gratinée – 1.150 kg - Format gastronomique - Colis de 4 Flammekueche**

Pâte 39 %, garniture 61 % dont fromage blanc, crème fraîche, oignons, lardons et emmental.

### **PROTOCOLE DE RECHAUFFAGE**

**Au four** : placer la flammekueche au four préchauffé à 200 °C et laisser chauffer :

- 8 minutes environ pour un produit surgelé.
- 5 minutes environ après décongélation en froid positif (0 + 3°C).

### **CONSERVATION**

DLUO : 18 mois. A conserver à -18°C.

Une fois dégelé, ce produit ne doit pas être recongelé.