



FRESH FOOD SERVICES

# SNACK-TIME

Snack des  
Monats



**FLAMMBROT**  
VINTAGE & TRENDY

# FLAMMBROT

VINTAGE & TRENDY

## Zutaten

### FLAMMBROT „VINTAGE“

1 Scheibe	Weizenbrot		
40 g	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	Curry-Creme	Art.-Nr. 54374-3	
15 g	Paprikastreifen, rot/grün	Art.-Nr. 13472-9	
30 g	Hähnchengeschnetzeltes, gebraten	Art.-Nr. 72296-0	
25 g	Mozzarella, gerieben, 45 % Fett i.Tr.	Art.-Nr. 54979-0	



#### FLAMMKUCHENSPECK

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

#### EINFACH PER VIDEO...

Das passende Anwendungsvideo mit Katrin Pertuch gibt es unter:  
[www.ffi-team.de](http://www.ffi-team.de)

## Einfach zubereitet...



**1.** SCHEIBE WEIZENBROT  
dick geschnitten.



**2.** PIKANTE SCHALOTTEN-CREME  
gleichmäßig aufstreichen.



**3.** FLAMMKUCHEN-SPECK  
verteilen.



**4.** LAUCHZWIEBELN  
in Ringe geschnitten,  
aufstreuen.



**5.** Mit **MOZZARELLA** veredeln.

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

#### 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.