



# FLAMM FRITZ

mehr crunch geht nicht



**Heiß serviert:**

die köstliche Beilage zu Burger, Steaks und veganen Gerichten

zu Suppen und Salaten, als Dekoelement zum Tatar...

**Kalt serviert:**

als Snack an der Bar mit verschiedenen Dips zum Bier, Wein, als Fingerfood zum Aperitif



mit Puderzucker und Karamell für Desserts und Eis-spezialitäten

Flamm Fritz können Stunden im Voraus zubereitet und später im Ofen erhitzt werden und schmecken genauso köstlich wie frisch frittiert.

Heiß und Kalt... Herzhaft oder Süß  
ein Genuss

100% Handwerk aus unserer Manufaktur...  
aus 100% bestem Flammkuchenteig!



ArtNr.	Artikelbeschreibung	Abbildung
1702	<p><b>Flamm Fritz ... die Edelfritte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2,5kg im Beutel, tiefgekühlt</li> <li>• 4 x 2,5kg im Karton</li> <li>• Haltbarkeit nach dem Auftauen: mindestens 14 Tage bei Lagerung +3° - +7°C.</li> <li>• Haltbarkeit tiefgefroren: mindestens 18 Monate bei Lagerung -18°C.</li> <li>• Zubereitung: In der Fritteuse oder im Wok bei 160°C 2-3 Minuten backen</li> </ul> <p>Dieses Produkt gibt es nur bei GFS.</p> <p>Die Fritz entstehen, wenn die Flammkuchenböden in Form gestanzt werden und kein Stück ist wie das Andere.</p> <p>Das Produkt ist betriebswirtschaftlich, mit unter 10% Wareneinsatz, ein Hochgenuss. Flamm Fritz werden serviert zu Burger, Steaks, Currywurst als Croutons in Suppen oder auf Salaten. Oder einfach in der Schale mit verschiedenen Dips als Alternative zum Brotkorb vor dem Essen oder als Snack an der Bar. Süß werden Fritz für Eiscoupes, als Dekoelemente oder Ergänzung bei Desserts eingesetzt und mit Schoko- oder Karamellsauce übergossen.</p> <p>Einmal frittiert, bleiben Flamm Fritz über Wochen knusprig. Ideal für delivery und catering, weil Fritz immer knusprig bleiben. Flamm Fritz sind VEGAN, herrlich „crunchig“ super lecker und aus 100% bestem Flammkuchenteig.</p>	 

So geht's:  
Video Flamm Fritz



*Ein ganz neues Produkt für die Gastronomie  
Vegan, laktose-, hefe- und zuckerfrei  
Hervorragender Wareneinsatz  
Geringer Personalaufwand*

Aus 100% bestem Flammkuchenteig

**Gourmet Flammkuchen Systeme GmbH**  
**Alexander-Bell-Straße 13**  
**53332 Bornheim**  
[info@gourmet-flammkuchen.de](mailto:info@gourmet-flammkuchen.de)

**Artikelpass zu:**

**Artikel 1702**

TK Flamm Fritz zum Ausbacken im Wok, Fritteuse  
Fettreduziert backen im Kombidämpfer, Backofen, Pizzaofen

**Hersteller:**

Gourmet Flammkuchen Systeme GmbH,

**Ursprungsland:**

Deutschland

**Zolltarifnummer:**

19059090

**Marke:**



**Zutaten:**

**Weizenmehl\***, Wasser, Rapsöl, Salz, Reismehl (lt. Gesetzgebung ohne Konservierungsstoffe)

\*enthält Gluten

**Analytische Daten:**

Mikrobiologische Richt- und Warnwerte gemäß der Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM)

**Haltbarkeit:**

Frisch: 14 Tage bei Lagerung 3-7° Celsius

Tiefgekühlt: 18 Monate bei Lagerung -18°Celsius

**Produktcode:**

Artikelnummer: 1702

EAN-Code: 4260281117200

**Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g**

Brennwert: 1096 kJ / 259 kcal

Fett: 2,8 g

- davon gesättigte Fettsäuren: 0,3 g

Kohlenhydrate: 49,5 g

- davon Zucker: 5,11 g

Eiweiß: 6,25 g

Salz: 1,75 g



### **Produktverpackung:**

Erstverpackungsmaterial PA/ PE Beutel

Gewicht Beutel: 2,5 kg

Karton für Verpackung: ca. 0,2 kg

Gewicht je Karton: ca. 10,2 kg, Inhalt 4 Beutel je 2,5 kg

### **Transportverpackung/ Verpackung:**

Kartoninhalt: 10 kg

Gesamtgewicht: 10,2 kg

Kartons pro Lage: 6

Lagen: 7

Kartons pro Palette: 42

Stapelhöhe inkl. Palette: 150 cm

Stapelhöhe exkl. Palette: 130 cm

Abmessungen: 80x120x100 cm

Gesamtgewicht ohne Palette: 440 kg

Gesamtgewicht mit Palette: ca. 20 kg mehr

### **Zubereitung:**

Flamm Fritz im Wok oder in der Fritteuse in reichlich, heißem Öl (160°C) knusprig ausbacken. Mit der Schaumkelle aus dem Wok heben und auf einem Sieb abtropfen lassen.

oder:

Flamm Fritz mit Öl und Gewürzen marinieren auf einem Blech verteilen und im 230° heißen Kombidämpfer (trockene Hitze) oder Backofen/ Pizzeriaofen goldgelb und knusprig backen.

Flamm Fritz sind heiß oder kalt ein Genuß. Herzhaft gewürzt mit Salz, Pfeffer und Thymian oder süß mit Zimtzucker, Karamell oder Nutella.

Serviervorschlag:

