



# Informazione sul prodotto

DAL 1924

**RESCH & FRISCH**

PREFERIBILMENTE SEMPRE

## Torta flambée de luxe - salmone/porri

Torta flambée con salmone e porro, surgelati

Codice prodotto **1053013**

peso per pezzo 260 g pz.per cartone 12

Peso netto del ripieno 3120 g

Cartone cartone grande

### Produttore

Resch&Frisch Holding GmbH  
Schloßstraße 15  
A-4600 Wels  
Österreich

### Descrizione prodotto

Il salmone ormai è un ingrediente basilare delle cucine buongustaie. Non c'è da meravigliarsi - dopotutto esso è buonissimo e rappresenta contemporaneamente uno stile di vita vitale e bilanciato. La torta flambée con salmone e porro è una combinazione di salmone affumicato proveniente da pesca selvaggia con porro aromatico - semplicemente perfetto come offerta menu per pranzo, per eventi o una in una tavolata con amici gustando un buon bicchier di vino.



### Preparazione

Programma di cottura: P 30

**Informazioni per la conservazione e l'utilizzo** Conservazione e trasporto a min. -18°C. Non ricongelare dopo averlo scongelato.

### Ingredienti

PANNA ACIDA 31%, FARINA DI FRUMENTO, affumicato SALMONE\*  
15%(SALMONE\*, sale, fumo), acqua, porro 8%, olio di colza, sale, spezie.  
\*acquacoltura

### Valori nutrizionali mediamente per 100g

Energia .....	990 kJ
Energia .....	238 kcal
Grassi .....	11 g
di cui saturi .....	4,9 g
Carboidrati .....	26 g
di cui zuccheri .....	1,8 g
Fibre alimentari .....	0,0 g
Proteina .....	8,5 g
Sale .....	1,50 g

### Allergeni

Glutine, Latte, Pesce

### possibile presenza in tracce

non contenute

tenore di materia grassa del latte .: 6,9 g

### Dichiarazione degli additivi (regolamento (UE) n. 231/2012.)

non contenute

### Termine minimo di conservazione a -18°

240 Giorni



# Informazione sul prodotto

DAL 1924

**RESCH & FRISCH**

PREFERIBILMENTE SEMPRE

## Torta flambée con formaggio morbido, mais

Torta flambée con formaggio morbido, mais e peperoni, surgelati

Codice prodotto **1053014**

peso per pezzo 260 g pz.per cartone 12

Peso netto del ripieno 3120 g

Cartone cartone grande

### Produttore

Resch&Frisch Holding GmbH  
Schloßstraße 15  
A-4600 Wels  
Österreich

### Descrizione prodotto

La torta flambée de luxe Provence è il completamento perfetto per il Vostro menu: base sottile e croccante e aromatica crème fraiche con formaggio morbido, peperone rosso, mais e erbe della Provence. È così che create un'atmosfera francese per eccellenza, non solo dai vegetariani! La torta flambée va gustata meglio se già tagliata in 6-8 pezzi e servita appena sfornata sul tagliere di legno!



### Preparazione

Programma di cottura: P 30

**Informazioni per la conservazione e l'utilizzo** Conservazione e trasporto a min. -18°C. Non ricongelare dopo averlo scongelato.

### ingredienti

PANNA ACIDA 31%, FARINA DI FRUMENTO, acqua, FORMAGGIO BIANCO di LATTE DI VACCA:45% m.g.s.s. (stagionato in infuso di sale) 8%, rossi cubetti di peperone 8%, mais dolce 8%, olio di colza, sale, spezie.

### Valori nutrizionali mediamente per 100g

Energia .....	1.031 kJ
Energia .....	248 kcal
Grassi .....	12 g
di cui saturi .....	6,0 g
Carboidrati .....	28 g
di cui zuccheri .....	2,5 g
Fibre alimentari .....	0,0 g
Proteina .....	7,0 g
Sale .....	1,45 g

### Allergeni

Glutine, Latte

### possibile presenza in tracce

non contenute

tenore di materia grassa del latte : 8,5 g

### Dichiarazione degli additivi (regolamento (UE) n. 231/2012.)

non contenute

### Termine minimo di conservazione a -18°

240 Giorni

### Foglio di proprietà

vegetariano



# Informazione sul prodotto

DAL 1924

**RESCH & FRISCH**

PREFERIBILMENTE SEMPRE

## Torta flambée con salame e peperoni

Torta flambée con salame e peperoni, surgelati

Codice prodotto **1053015**

peso per pezzo 260 g pz.per cartone 12

Peso netto del ripieno 3120 g

Cartone cartone grande

### Produttore

Resch&Frisch Holding GmbH  
Schloßstraße 15  
A-4600 Wels  
Österreich

### Descrizione prodotto

A chi piace mangiare piccante, fa bene a scegliere la variante di torta flambée con salame e peperoncino: base sottile e croccante, aromatica crème fraiche con salame, peperoncino forte, mais e peperone procurano un aspetto allettante e un gusto piccante! Ciò non solo gusterà a Vostri ospiti ma assicurerà anche un aumento delle vendite delle bevande...



### Preparazione

Programma di cottura: P 30

**Informazioni per la conservazione e l'utilizzo** Conservazione e trasporto a min. -18°C. Non ricongelare dopo averlo scongelato.

### Ingredienti

PANNA ACIDA 31%, FARINA DI FRUMENTO, acqua, salame 12% (carne suina, speck, sale nitritato (sale da cucina, conservante: nitrito di sodio), destrosio, sciroppo di glucosio, spezie, aroma, estratti di spezie, antiossidante. \*estratto di rosmarino, isoascorbato di sodio), peperoncino 4% (aceto, sale), peperone 4%, mais dolce 4%, olio di colza, sale, spezie.

### Valori nutrizionali mediamente per 100g

Energia .....	1.133 kJ
Energia .....	274 kcal
Grassi .....	14 g
di cui saturi .....	6,7 g
Carboidrati .....	28 g
di cui zuccheri .....	2,2 g
Fibre alimentari .....	0,0 g
Proteina .....	7,8 g
Sale .....	1,63 g

### Allergeni

Glutine, Latte

### possibile presenza in tracce

non contenute

tenore di materia grassa del latte : 6,9 g

### Dichiarazione degli additivi (regolamento (UE) n. 231/2012.)

Antiossidanti, Nitritpökelsalz

### Termine minimo di conservazione a -18°

240 Giorni



# Informazione sul prodotto

DAL 1924

**RESCH & FRISCH**

PREFERIBILMENTE SEMPRE

## Torta flambée de luxe - prosciutto/porri

Torta flambée con prosciutto e porro, surgelati

Codice prodotto **1053016**

peso per pezzo 260 g pz.per cartone 12

Peso netto del ripieno 3120 g

Cartone cartone grande

### Produttore

Resch&Frisch Holding GmbH  
Schloßstraße 15  
A-4600 Wels  
Österreich

### Descrizione prodotto

Accanto alla variante tradizionale, la torta flambée de luxe con prosciutto e porro è una delle varianti più popolari della nostra casa: sottile base croccante e aromatica crème fraiche con prosciutto, porro e funghi champignon. Da non perdere: ampliate il Vostro menu offrendo p. es. la torta flambée con prosciutto e porro gratinata con formaggio!



### Preparazione

Programma di cottura: P 30

**Informazioni per la conservazione e l'utilizzo** Conservazione e trasporto a min. -18°C. Non ricongelare dopo averlo scongelato.

### Ingredienti

PANNA ACIDA 31%, FARINA DI FRUMENTO, acqua, prosciutto anteriore 12% (carne suina, acqua, sale nitritato:(sale da cucina, conservante: nitrito di sodio), condimento (sale, aperto proteina vegetale (mais), lievito), antiossidante acido ascorbico, carbonato di sodio, maltodestrina, destrosio, estratto, di rosmarino), funghi champignon 6%, porro 6%, olio di colza, sale, spezie.

### Valori nutrizionali mediamente per 100g

Energia .....	960 kJ
Energia .....	232 kcal
Grassi .....	10 g
di cui saturi .....	5,0 g
Carboidrati .....	27 g
di cui zuccheri .....	1,8 g
Fibre alimentari .....	0,0 g
Proteina .....	7,7 g
Sale .....	1,39 g

### Allergeni

Glutine, Latte

### possibile presenza in tracce

non contenute

tenore di materia grassa del latte .: 6,9 g

### Dichiarazione degli additivi (regolamento (UE) n. 231/2012.)

Antiossidanti, Nitritpökelsalz

### Termine minimo di conservazione a -18°

240 Giorni



# Informazione sul prodotto

DAL 1924

**RESCH & FRISCH**

PREFERIBILMENTE SEMPRE

## Torta flambée de luxe - pancetta/cipolla

Torta flambée con pancetta e cipolla, surgelati

Codice prodotto **1053017**

peso per pezzo 260 g pz.per cartone 12

Peso netto del ripieno 3120 g

Cartone cartone grande

### Produttore

Resch&Frisch Holding GmbH  
Schloßstraße 15  
A-4600 Wels  
Österreich

### Descrizione prodotto

Nel XVIII e nel XIX secolo nell'Alsazia un piccolo rettangolo di pasta di pane sottilmente srotolato aveva la mera funzione di testare la temperatura del forno. A un certo punto si ebbe l'idea di farcire la piadina sottile con panna speziata, cipolla cruda e pancetta: la torta flambée alsaziana fu nata. Nei nostri giorni la torta flambée si è evoluta da una specialità regionale ad una squisitezza apprezzata ovunque. La torta flambée con pancette e cipolla è quella tradizionale: sottile base croccante e aromatica crème fraiche con speck e cipolle. Una vera squisitezza!



### Preparazione

Programma di cottura: P 30

**Informazioni per la conservazione e l'utilizzo** Conservazione e trasporto a min. -18°C. Non ricongelare dopo averlo scongelato.

### Ingredienti

PANNA ACIDA 31%, FARINA DI FRUMENTO, cotto pancetta 15% (carne suina, acqua, sale nitritato (sale da cucina, conservante: nitrito di sodio), maltodestrina, antiossidante (acido ascorbico, estratto di rosmarino), fumo), acqua, cipolla 8%, olio di colza, sale, spezie.

### Valori nutrizionali mediamente per 100g

Energia .....	1.075 kJ
Energia .....	259 kcal
Grassi .....	13 g
di cui saturi .....	6,3 g
Carboidrati .....	27 g
di cui zuccheri .....	1,9 g
Fibre alimentari .....	0,0 g
Proteina .....	7,3 g
Sale .....	1,53 g

### Allergeni

Glutine, Latte

### possibile presenza in tracce

non contenute

tenore di materia grassa del latte .: 6,9 g

### Dichiarazione degli additivi (regolamento (UE) n. 231/2012.)

Antiossidanti, Nitritpökelsalz

### Termine minimo di conservazione a -18°

260 Giorni



# Informazione sul prodotto

DAL 1924

**RESCH & FRISCH**

PREFERIBILMENTE SEMPRE

## Torta flambée de luxe da guarnire

Torta flambée da guarnire, surgelati

Codice prodotto **1053018**

peso per pezzo 200 g pz.per cartone 12

Peso netto del ripieno 2400 g

Cartone cartone grande

### Produttore

Resch&Frisch Holding GmbH  
Schloßstraße 15  
A-4600 Wels  
Österreich

### Descrizione prodotto

L'assortimento di torte flambée di Resch&Frisch comprende tante varianti deliziose - a chi piace offrire però le proprie creazioni, si consiglia d'optare per la torta flambée de luxe per le composizioni individuali: non ci sono limiti alla creatività - che siano gamberetti freschi o asparagi freschi o una variante con funghi freschi. Badate però a utilizzare materie prime possibilmente piccole e soprattutto asciutte, otterrete così una torta flambée bella croccante e fragrante!



### Preparazione

Programma di cottura: P 30 / P 31

**Informazioni per la conservazione e l'utilizzo** Conservazione e trasporto a min. -18°C. Non ricongelare dopo averlo scongelato.

### ingredienti

PANNA ACIDA 40%, FARINA DI FRUMENTO, acqua, olio di colza, sale, spezie.

### Valori nutrizionali mediamente per 100g

Energia .....	1.139 kJ
Energia .....	275 kcal
Grassi .....	12 g
di cui saturi .....	6,1 g
Carboidrati .....	34 g
di cui zuccheri .....	1,9 g
Fibre alimentari .....	0,0 g
Proteina .....	6,1 g
Sale .....	1,41 g

### Allergeni

Glutine, Latte

### possibile presenza in tracce

non contenute

tenore di materia grassa del latte : 9,0 g

### Dichiarazione degli additivi (regolamento (UE) n. 231/2012.)

non contenute

### Termine minimo di conservazione a -18°

240 Giorni

### Foglio di proprietà

vegetariano



# Informazione sul prodotto

DAL 1924

**RESCH & FRISCH**

PREFERIBILMENTE SEMPRE

## Torta flambée con Prosciutto crudo affumicato

Torta flambée con Prosciutto crudo affumicato della Foresta Nera e porro,

Codice prodotto **1053019**

peso per pezzo 290 g pz.per cartone 12

Peso netto del ripieno 3480 g

Cartone cartone grande

### Produttore

Resch&Frisch Holding GmbH  
Schloßstraße 15  
A-4600 Wels  
Österreich

### Descrizione prodotto

Rusticale torta flambée della birreria de luxe con prosciutto crudo affumicato della Foresta Nera e porro



### Preparazione

Programma di cottura: P30

### Informazioni per la conservazione e l'utilizzo

Conservazione e trasporto a min. -18°C. Non ricongelare dopo averlo scongelato.

### Ingredienti

PANNA ACIDA 34%, FARINA DI FRUMENTO, acqua, strisce di prosciutto della Foresta Nera  
10% (prosciutto anteriore  
, sale, spezie, destrosio, maltodestrina, antiossidante: ascorbato di sodio, estratti di spezie, conservante (nitrito di sodio, nitrato di potassio; Culture di batteri  
, fumo), cipolla 7%, porro 3%, FARINA DI SEGALE, olio di colza, sale, FARINA DI MALTO D'ORZO, spezie.

### Valori nutrizionali mediamente per 100g

Energia .....	1.096 kJ
Energia .....	262 kcal
Grassi .....	12 g
di cui saturi .....	6,0 g
Carboidrati .....	29 g
di cui zuccheri .....	2,9 g
Fibre alimentari .....	0,0 g
Proteina .....	8,4 g
Sale .....	1,69 g

### Allergeni

Glutine, Latte

### possibile presenza in tracce

non contenute

tenore di materia grassa del latte : 7,7 g

### Dichiarazione degli additivi (regolamento (UE) n. 231/2012.)

Antiossidanti, Nitrato, Nitritpökelsalz

### Termine minimo di conservazione a -18°

240 Giorni



# Informazione sul prodotto

— DAL 1924 —

**RESCH & FRISCH**

PREFERIBILMENTE SEMPRE

## Base per torta flambée de luxe

Torta flambée da guarnire, surgelati

Codice prodotto **1053020**

peso per pezzo 130 g

### Produttore

Resch&Frisch Holding GmbH  
Schloßstraße 15  
A-4600 Wels  
Österreich

### Descrizione prodotto

Da subito in vendita anche al „naturale“: la nostra base classica di farina di frumento



### Preparazione

Programma di cottura: P29-P31

### Ingredienti

FARINA DI FRUMENTO, acqua, olio di colza, sale.

### Valori nutrizionali mediamente per 100g

Energia .....	1.133 kJ
Energia .....	268 kcal
Grassi .....	3,2 g
di cui saturi .....	0,4 g
Carboidrati .....	52 g
di cui zuccheri .....	1,5 g
Fibre alimentari .....	0,0 g
Proteina .....	7,0 g
Sale .....	1,60 g

### Allergeni

Glutine

### possibile presenza in tracce

non contenute

tenore di materia grassa del latte .: 0,0 g

### Dichiarazione degli additivi (regolamento (UE) n. 231/2012.)

non contenute

### Foglio di proprietà

senza lattosio, vegano, vegetariano