



Flambé taart deluxe zalm & look

Flambé gebakje met zalm en look, bevroren

Artikelnr. **1053013**

Gewicht per stuk 260 g Stuks per doos 12

Netto vulgewicht 3120 g

Fabrikant

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

Productomschrijving

Zalm is niet meer weg te denken voor de fijnproevers. Geen wonder, het smaakt tenslotte heerlijk en is gelijktijdig een synoniem voor een vitale en uitgebalanceerde voeding. De tarte flambée zalm & look combineert gerookte zalm uit wilde vangst met gearomatiseerde look gewoon perfect als lunch, voor evenementen of in een gezellige ronde met een goed glas wijn.



Bereiding

Bereidingswijze: P30

Bewaar- en gebruiksinstructies

Opslag en transport bij minstens -18°C. Eenmaal ontdooid, niet opnieuw invriezen.

Ingrediënten

ZURE ROOM 31%, TARWEMEEL, gerookt ZALM* 15%(ZALM*, tafelzout, rook), water, look 8%, raapzaadolie, tafelzout, specerijen. *aquacultuur

Voedingswaarde per 100 g

| | |
|------------------------------|----------|
| Energie | 990 kJ |
| Energie | 238 kcal |
| Vet | 11 g |
| waarvan verzadigde vetzuren: | 4,9 g |
| Koolhydraten | 26 g |
| waarvan suikers | 1,8 g |
| Voedingsvezels | 0,0 g |
| Eiwit | 8,5 g |
| Salt | 1,50 g |

Afmetingen

Glutenhoudende granen, Melk, Fish

In sporen mogelijk

geen inbegrepen

Melkvetgehalte: 6,9 g

Declaratieplichtige toevoegingsmiddelen (volgens ZZuIV)

geen inbegrepen

Bij -18°C tenminste houdbaar tot:

240 Dagen



Geflambeerde koek met zachte kaas, maïs en paprika

Geflambeerde koek met zachte kaas, maïs en paprika, bevroren

Artikelnr. **1053014**

Gewicht per stuk 260 g Stuks per doos 12

Netto vulgewicht 3120 g

Fabrikant

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

Productomschrijving

Tarte flambée de luxe Provence is de juiste aanvulling voor uw menukaart: knapperige dunne bodem en kruidige crème fraîche met zachte kaas, rode paprika, maïs en kruiden uit de Provence. Daarmee wordt een Frans levensgevoel par excellence verspreid, en dat niet alleen bij vegetariërs! De tarte flambée smaakt het beste ovenvers geserveerd op een houten plankje en opgedeeld in 6 tot 8 stuks!



Bereiding

Bereidingswijze: P30

Bewaar- en gebruiksinstructies

Opslag en transport bij minstens -18°C. Eenmaal ontdooid, niet opnieuw invriezen.

Ingrediënten

ZURE ROOM 31%, TARWEMEEL, water, KWARK van KOEMELK:45% vet in droge stof (gerijpt in pekel) 8%, rode paprika in blokjes 8%, suikermaïs 8%, raapzaadolie, tafelzout, specerijen.

Voedingswaarde per 100 g

| | |
|------------------------------|----------|
| Energie | 1.031 kJ |
| Energie | 248 kcal |
| Vet | 12 g |
| waarvan verzadigde vetzuren: | 6,0 g |
| Koolhydraten | 28 g |
| waarvan suikers | 2,5 g |
| Voedingsvezels | 0,0 g |
| Eiwit | 7,0 g |
| Salt | 1,45 g |

Afmetingen

Glutenhoudende granen, Melk

In sporen mogelijk

geen inbegrepen

Melkvetgehalte: 8,5 g

Declaratieplichtige toevoegingsmiddelen (volgens ZZuIV)

geen inbegrepen

Bij -18°C tenminste houdbaar tot:

240 Dagen

Eigenschappenblad

Vegetarisch



Flambé taart met salami en pepers

Flambé taart met salami en pepers, bevroren

Artikelnr. **1053015**

Gewicht per stuk 260 g Stuks per doos 12

Netto vulgewicht 3120 g

Fabrikant

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

Productomschrijving

Wij van pikant houdt, maakt de juiste keuze bij deze tarte flambée variant: knapperig, dunne bodem, kruidige crème fraîche met salami, pittige chili, maïs en paprika zorgen voor een fantastische look en pittig genot! Dat vinden uw gasten niet alleen lekker maar zorgt ook nog eens voor extra verkoop van de drankjes...



Bereiding

Bereidingswijze: P30

Bewaar- en gebruiksinstructies

Opslag en transport bij minstens -18°C. Eenmaal ontdooid, niet opnieuw invriezen.

Ingrediënten

ZURE ROOM 31%, TARWEMEEL, water, salami 12% (varkensvlees, spek, nitrietpekelsout (keukenzout, conserveringsstof: natriumnitriet), dextrose, glucosesiroop, specerijen, aroma, specerijextracten, antioxidanten. *extract van rozemarijn, natriumisoascorbaat), peperoni 4% (brandewijnazijn, tafelsout), paprika 4%, suikermaïs 4%, raapzaadolie, tafelsout, specerijen.

Voedingswaarde per 100 g

| | |
|------------------------------|----------|
| Energie | 1.133 kJ |
| Energie | 274 kcal |
| Vet | 14 g |
| waarvan verzadigde vetzuren: | 6,7 g |
| Koolhydraten | 28 g |
| waarvan suikers | 2,2 g |
| Voedingsvezels | 0,0 g |
| Eiwit | 7,8 g |
| Salt | 1,63 g |

Afmetingen

Glutenhoudende granen, Melk

In sporen mogelijk

geen inbegrepen

Melkvetgehalte

Declaratieplichtige toevoegingsmiddelen (volgens ZZuIV)

Antioxidanten, Curing salt

Bij -18°C tenminste houdbaar tot:

240 Dagen



Flambé taart deluxe - ham & look

Flambé taart met ham en look, bevroren

Artikelnr. **1053016**

Gewicht per stuk 260 g Stuks per doos 12

Netto vulgewicht 3120 g

Fabrikant

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

Productomschrijving

Naast de traditionele tarte flambée-variant behoort ook de luxe ham & look variant tot onze favorieten: knapperige, dunne bodem en kruidige crème fraîche belegd met ham, look en champignons. Zeer aanbevelenswaardig: breidt uw menukaart uit, bijv. met de tarte flambée ham & look, extra gegratineerd met kaas!



Bereiding

Bereidingswijze: P30

Bewaar- en gebruiksinstructies

Opslag en transport bij minstens -18°C. Eenmaal ontdooid, niet opnieuw invriezen.

Ingrediënten

ZURE ROOM 31%, TARWEMEEL, water, schouderham 12% (varkensvlees, water, nitrietpekelzout:(keukenzout, conserveringsstof: natriumnitriet), specerijen (zout, open plantaardig eiwit (maïs), gist), antioxidanten ascorbinezuur, natriumcarbonaat, maltodextrine, dextrose, extract, van rozemarijn), champignons 6%, look 6%, raapzaadolie, tafelzout, specerijen.

Voedingswaarde per 100 g

| | |
|------------------------------|----------|
| Energie | 960 kJ |
| Energie | 232 kcal |
| Vet | 10 g |
| waarvan verzadigde vetzuren: | 5,0 g |
| Koolhydraten | 27 g |
| waarvan suikers | 1,8 g |
| Voedingsvezels | 0,0 g |
| Eiwit | 7,7 g |
| Salt | 1,39 g |

Afmetingen

Glutenhoudende granen, Melk

In sporen mogelijk

geen inbegrepen

Melkvetgehalte

Declaratieplichtige toevoegingsmiddelen (volgens ZZuIV)

Antioxidanten, Curing salt

Bij -18°C tenminste houdbaar tot:

240 Dagen



Flambé taart deluxe - spek & ui

Flambé taart met spek en ui, bevroren

Artikelnr. **1053017**

Gewicht per stuk 260 g Stuks per doos 12

Netto vulgewicht 3120 g

Fabrikant

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

Productomschrijving

Niet al te lang geleden werd in de Elzas een klein stukje brooddeeg heel dun uitgerold gebruikt om de temperatuur van de oven te testen. Toen kreeg men echter het idee, de dunne deegstukjes met kruidige zure room, uien en spek te beleggen: de Elzaser tarte flambée was geboren. Tegenwoordig heeft de tarte flambée zich ontwikkeld tot een regionale specialiteit die populair is bij iedereen. De tarte flambée spek & uien is de traditionele variant: knapperig, dunne bodem en kruidige crème fraîche met spek en uien. Een echt genot!



Bereiding

Bereidingswijze: P30

Bewaar- en gebruiksinstructies

Opslag en transport bij minstens -18°C. Eenmaal ontdooid, niet opnieuw invriezen.

Ingrediënten

ZURE ROOM 31%, TARWEMEEL, gekookte buikspek 15% (varkensvlees, water, natrietpekelzout (keukenzout, conserveringsstof: natriumnitriet), maltodextrine, antioxidanten (ascorbinezuur, extract van rozemarijn), rook), water, ui 8%, raapzaadolie, tafelzout, specerijen.

Voedingswaarde per 100 g

| | |
|------------------------------|----------|
| Energie | 1.075 kJ |
| Energie | 259 kcal |
| Vet | 13 g |
| waarvan verzadigde vetzuren: | 6,3 g |
| Koolhydraten | 27 g |
| waarvan suikers | 1,9 g |
| Voedingsvezels | 0,0 g |
| Eiwit | 7,3 g |
| Salt | 1,53 g |

Afmetingen

Glutenhoudende granen, Melk

In sporen mogelijk

geen inbegrepen

Melkvetgehalte: 6,9 g

Declaratieplichtige toevoegingsmiddelen (volgens ZZuIV)

Antioxidanten, Curing salt

Bij -18°C tenminste houdbaar tot:

260 Dagen



Geflambeerde koek de luxe voor te beleggen

Geflambeerde koek voor te beleggen, bevroren

Artikelnr. **1053018**

Gewicht per stuk 200 g Stuks per doos 12

Netto vulgewicht 2400 g

Fabrikant

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

Productomschrijving

Het Resch&Frisch tarte flambée-assortiment bevat tal van heerlijke soorten - wie echter zijn eigen creatie wil aanbieden, kan het beste kiezen voor de tarte flambée de luxe die individueel kan worden belegd: de creativiteit kent geen grenzen met verse garnalen en knapperige asperges of een variant met verse champignons. Het is alleen belangrijk, dat naar mogelijkheid kleine en vooral droge ingrediënten worden gebruikt, zodat de tarte flambée heerlijk knapperig blijft!



Bereiding

Bereidingswijze: P30/ P31

Bewaar- en gebruiksinstructies

Opslag en transport bij minstens -18°C. Eenmaal ontdooid, niet opnieuw invriezen.

Ingrediënten

ZURE ROOM 40%, TARWEMEEL, water, raapzaadolie, tafelsout, specerijen.

Voedingswaarde per 100 g

| | |
|------------------------------|----------|
| Energie | 1.139 kJ |
| Energie | 275 kcal |
| Vet | 12 g |
| waarvan verzadigde vetzuren: | 6,1 g |
| Koolhydraten | 34 g |
| waarvan suikers | 1,9 g |
| Voedingsvezels | 0,0 g |
| Eiwit | 6,1 g |
| Salt | 1,41 g |

Afmetingen

Glutenhoudende granen, Melk

In sporen mogelijk

geen inbegrepen

Melkvetgehalte: 9,0 g

Declaratieplichtige toevoegingsmiddelen (volgens ZZuIV)

geen inbegrepen

Bij -18°C tenminste houdbaar tot:

240 Dagen

Eigenschappenblad

Vegetarisch



Flambé taart met Schwarzwaldersham en look **Fabrikant**

Flambé taart met Schwarzwaldersham en look, bevroren

Artikelnr. **1053019**

Gewicht per stuk 290 g Stuks per doos 12

Netto vulgewicht 3480 g

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

Productomschrijving

Rustieke Brauhaus tarte flambée de luxe met Schwarzwälder ham en look



Bereiding

Bereidingswijze: P30

Bewaar- en gebruiksinstructies

Opslag en transport bij minstens -18°C. Eenmaal ontdooid, niet opnieuw invriezen.

Ingrediënten

ZURE ROOM 34%, TARWEMEEL, water, Schwarzwälder ham-reepjes 10% (Varkensachterham, tafelzout, specerijen, dextrose, maltodextrine, antioxidanten: natriumascorbaat, specerijextracten, conserveringsstof (natriumnitriet, kaliumnitraat; Gistculturen, rook), ui 7%, look 3%, ROGGEMEEL, raapzaadolie, tafelzout, GERSTEMOUTMEEL, specerijen.

Voedingswaarde per 100 g

| | |
|------------------------------|----------|
| Energie | 1.096 kJ |
| Energie | 262 kcal |
| Vet | 12 g |
| waarvan verzadigde vetzuren: | 6,0 g |
| Koolhydraten | 29 g |
| waarvan suikers | 2,9 g |
| Voedingsvezels | 0,0 g |
| Eiwit | 8,4 g |
| Salt | 1,69 g |

Afmetingen

Glutenhoudende granen, Melk

In sporen mogelijk

geen inbegrepen

Melkvetgehalte: 7,7 g

Declaratieplichtige toevoegingsmiddelen (volgens ZZuIV)

Antioxidanten, , Curing salt

Bij -18°C tenminste houdbaar tot:

240 Dagen



Tarte flambée bodem de luxe

Geflambeerde koek voor te beleggen, bevroren

Artikelnr. **1053020**

Gewicht per stuk 130 g

Fabrikant

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

Productomschrijving

Nu ook "puur" verkrijgbaar: onze klassieke bodem van tarwemeel



Bereiding

De ontdooide bodem van de tarte flambée uit de verpakking halen en tot op een buitenste rand van ca. 0,5 cm met ca. 100g gekruide resp. gezoete crème (crème fraîche, zure room) gelijkmatig verdelen en beleggen met de ingrediënten. Afhankelijk van de hoeveelheid beleg moet de tarte flambée met programma P29-31 worden gebakken.

Ingrediënten

TARWEMEEL, water, raapzaadolie, tafelzout.

Voedingswaarde per 100 g

| | |
|------------------------------|----------|
| Energie | 1.133 kJ |
| Energie | 268 kcal |
| Vet | 3,2 g |
| waarvan verzadigde vetzuren: | 0,4 g |
| Koolhydraten | 52 g |
| waarvan suikers | 1,5 g |
| Voedingsvezels | 0,0 g |
| Eiwit | 7,0 g |
| Salt | 1,60 g |

Afmetingen

Glutenhoudende granen

In sporen mogelijk

geen inbegrepen

Declaratieplichtige toevoegingsmiddelen (volgens ZZuIV)

geen inbegrepen

Melkvetgehalte

0,0 g

Eigenschappenblad

Lactosevrij, vegaan, Vegetarisch