

Het Flammkuchen Concept

Flammkuchen zijn licht, krokant, lekker en bieden onbeperkte mogelijkheden.

Flammkuchen passen in een moderne gezonde levensstijl bij jong en oud.

Flammkuchen zijn puur en geven ruimte aan je fantasie en.....

Flammkuchen leveren U als ondernemer een uitstekende marge op.

De basis van alle recepten is de Flammkuchen bestrijken met crème fraîche.

Als creatieve chef bedenkt u iedere keer weer nieuwe variaties.

De bereiding is echter zo eenvoudig dat u dit gerust kunt delegeren.

Flammkuchen zijn breed inzetbaar als lunchgerecht, voorgerecht, dessert of snack.

De bereiding is eenvoudig en zeer snel. Slechts 3 minuten in de oven en klaar.

GFS Flammkuchen

De handgemaakte Flammkuchen bodem van GFS is de basis voor een (h)eerlijke specialiteit. Dit product wordt traditioneel met veel vakmanschap geproduceerd.

De Flammkuchen bodem bestaat uit natuurlijke grondstoffen zonder conserveermiddelen of andere chemische toevoegingen.

Bestrijk de bodem met crème fraîche en vervolgens kunt u hiermee geheel naar eigen idee mee variëren. Beleggen met magere spekreepjes en prei, of spinazie met gerookte zalm, of geitenkaas met rucola, enz.

Flammkuchen zijn zo basic en de mogelijkheden om te beleggen zo onbeperkt.

Dit geeft u als chef een uitstekende mogelijkheid zich te onderscheiden.

Afbakken van Flammkuchen levert een fraai schouwspel op. Fascinerend om te zien hoe mooi de Flammkuchen opbult tijdens het bakken. Hierdoor zijn Flammkuchen ook zeer geschikt om te gebruiken bij frontcooking.