

La Carte

EVERYDAY FAVOURITES



TARTE FLAMBÉE L'ASSORTIMENT
FLAMMKUCHEN-SORTIMENT

valable dès le 1^{er} juin 2018
gültig ab 1. Juni 2018

Full
concept

Super crispy =
super delicious



829712
Tarte flambée à l'alsacienne Ø 23 cm (P. 6)



829712
Elsässer Flammkuchen Ø 23 cm (S. 6)

FLAMMKUCHEN

Avec nos **tartes flambées**, l'Alsace se fait sentir dans ta cuisine, devenue «Winstub». **Version finie complète, snacks** ou **bases à garnir**, il y en a pour tous les goûts dans notre assortiment de tartes flambées.

Mit unseren **Flammkuchen** weht ein Hauch Elsass durch deine Küche. Ob **fixfertig**, als **Snack** oder als **unbelegter Boden**, unser Flammkuchen-Sortiment lässt keine Wünsche offen.

Laisse toi inspirer et **surprends tes clients** avec tes propres créations. Et avec notre **offre en équipement, accessoires et emballages**, tu peux démarrer «la flambe» au quart de tour.

Lass dich inspirieren und **überrasche deine Gäste** mit deinen eigenen Flammkuchen-Kreationen. Und mit unserem **Infrastruktur-, Zubehör- und Verpackungsangebot** bist du im Nu parat.



BASE TARTE FLAMBÉE OVALE SANS BORD
CRUE, 38 x 28 CM

829713

FLAMMKUCHENBODEN RANDLOS UNBELEGT
ROH, 38 x 28 CM

+

Crème fraîche **90 G**
Oignons rouges **30 G**
Ciboulette **2 G**
Dés de lardons fumés **40 G**
Tomates cerises confites **30 G**
Sel, poivre
Pétales de pensée jaune

Crème fraîche
Rote Zwiebeln
Schnittlauch
Speck Julienne
Cherrytomaten halbtrocknet
Salz, Pfeffer
Stiefmütterchen-Blüten gelb



** = Prix indicatif pour les coûts moyens de toutes les marchandises.



** = Richtpreise für durchschnittliche Gesamtwarenkosten.

BASE TARTE FLAMBÉE OVALE SANS BORD
CRUE, 38 × 28 CM

829713

FLAMMKUCHENBODEN RANDLOS UNBELEGT
ROH, 38 × 28 CM

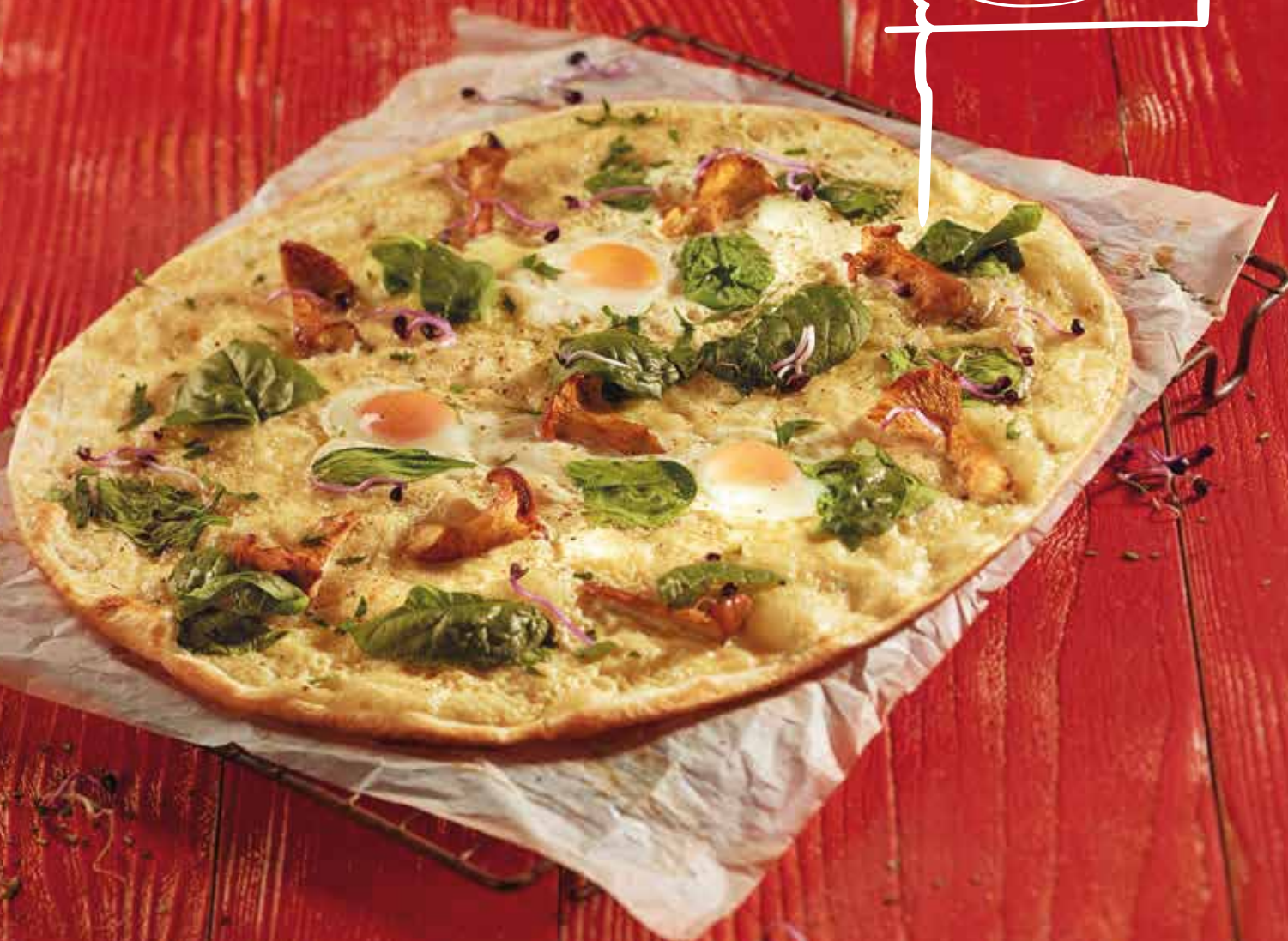
+

Crème fraîche
Feuille d'épinard
Chanterelles, fraîches
Œufs de caille
Sel, poivre
Feuille de persil plat
Pousses de raifort

80 G
15 G
30 G
3
2 G
8 G

Crème fraîche
Spinatsalat
Eierschwämme, frisch
Wachteleier
Salz, Pfeffer
Blattpetersilie
Rettichsprossen

Chf 5.06**



Conseil: Tu peux aussi préparer tes tartes flambées en version sucrée, par exemple avec des pommes et de la cannelle!



Tipp: Flammkuchen kannst du auch süß zubereiten, zum Beispiel mit Apfel und Zimt!

Tarte flambée | Flammkuchen

➔ TARTE FLAMBÉE | FLAMMKUCHEN PRÊT À CONSOMMER | FIX FERTIG

829712



TARTE FLAMBÉE À L'ALSACIENNE Ø 23 CM
ELSÄSSER FLAMMKUCHEN Ø 23 CM

➤➤ SOLUTION ASSIETTE
TELLERLÖSUNG

F	260	3.927	10	39.27
				9-12 Min, 220° C

810365



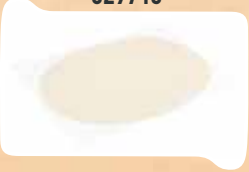
TARTE FLAMBÉE À L'ALSACIENNE
FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART

➤➤ PLANCHE TARTE FLAMBÉE
FLAMMKUCHENBRETT

DE	310	3.928	15	58.92
				8 Min, 250° C

➔ BASE TARTE FLAMBÉE | FLAMMKUCHEN-BODEN

829713



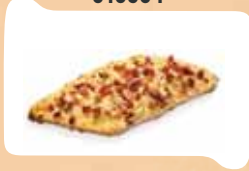
BASE TARTE FLAMBÉE
OVALE SANS BORD CRUE, 38 x 28 CM
FLAMMKUCHENBODEN
RANDLOS UNBELEGT ROH, 38 x 28 CM

➤➤ PLANCHE TARTE FLAMBÉE
FLAMMKUCHENBRETT

DE	120	1.337	50	66.87
				9-12 Min, 200° C

➔ TARTE FLAMBÉE SNACK | FLAMMKUCHEN SNACK PRÊT À CONSOMMER | FIX FERTIG

810364



CRUSTILLANT À L'ALSACIENNE
FLAMMKUCHEN KNUSPERSPITZ

DE	130	2.353	30	70.58
				9 Min, 200° C

823032



MINI TARTE FLAMBÉE À L'ALSACIENNE Ø 8 CM
MINI FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART Ø 8 CM

DE	30	0.670	60	40.00
				9 Min, 200° C

823034



MINI TARTE FLAMBÉE POMME RAISINS SECS Ø 8 CM
MINI FLAMMKUCHEN APFEL Ø 8 CM

DE	30	0.670	60	40.00
				9 Min, 200° C



Provenance
Herkunft



Poids/pièce
TK-Gewicht
in g/Stk.



Prix CHF/pièce
Preis CHF/Stk.



Unités/carton
Kartoninhalt



Prix CHF/carton
Preis CHF/Karton



Temps décong.
Auftauzeit
in Min.



No progr. cuisson
Backprogramm

⇒ EMBALLAGE | VERPACKUNG

837457*



PAPIER D'EMBALLAGE 350 × 250 MM, DESIGN JOURNAL, NE GRAISSE PAS
 WICKELPAPIER 350 × 250 MM, IM ZEITUNGS-DESIGN, FETTDICHT



CH



0.030



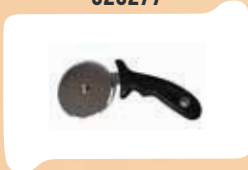
672



19.96

⇒ ACCESSOIRES | ZUBEHÖR

825277



ROULETTE À PIZZA
 PIZZA-SCHNEIDERAD



11.90

828304



400 mm × 300 mm

PLANCHE POUR TARTES FLAMBÉES PASSE EN LAVE-VAISSELLE
 FLAMMKUCHEN-SERVIERBRETT SPÜLMASCHINENFEST



9.90



PLANCHE EN BOIS POUR PLUS DE CROUSTILLANT
 HOLZBRETT FÜR MEHR KNUSPRIGKEIT

⇒ INFRASTRUCTURE | INFRASTRUKTUR

560 mm × 520 mm × 295 mm



FOUR EN PIERRE
 STEINOFEN

310 mm × 310 mm × 1270 mm



PELLE À ENFOURNER EN INOX, CARRÉ
 PIZZASCHIEBER CHROMSTAHL, QUADRATISCH

600 mm × 400 mm



PLAQUE DE CUISSON-SOL 600 × 400 MM FAKIRO ALU
 BACKPLATTE 600 × 400 MM FAKIRO ALU

AUTRES DIMENSIONES:
 460 × 330 MM FAKIRO ALU
 440 × 350 MM CÉRAMIQUE
 WEITERE GRÖSSEN:
 460 × 330 MM FAKIRO ALU
 440 × 350 MM KERAMIK



TRANSFORMES TON FOUR
 EN FOUR À SOL EN UN CLIN D'ŒIL
 MACHT DEINEN OFEN MIT WENIG AUFWAND
 ZUM FLAMMKUCHENOFEN

* Prix net
 * Netto-Preis

Full
concept



ARYZTA Food Solutions Schweiz AG

Ifangstrasse 9 | 8952 Schlieren
Tel. français 044 738 43 20 | Tel. deutsch 044 738 43 10
Fax 044 755 20 95
www.lacarte.love

ARYZTA
SERVING INSPIRATION