

## Flammkuchen? Wat zijn dat eigenlijk?

De geschiedenis van een Flammkuchen gaat een paar honderd jaar terug, naar de kleine dorpjes in de Elzas. Lang niet iedereen kon een oven in huis permitteren. Veel inwoners maakten gezamenlijk gebruik van de bakoven, die meestal te vinden was op het dorpsplein, om hun broden in af te bakken.

De mensen troffen elkaar rond de oven om de broden te bakken en wat bij te praten. Om de hout gestookte steenoven te testen of deze al warm genoeg was werd er een klein stukje van het brooddeeg plat gemaakt en in de oven gelegd. Als dit proefstukje binnen 2 minuten goudgeel en knapperig werd, was de oven op temperatuur.

Later kwam men op het idee hier een beetje crème fraîche op te smeren en zo heeft de Flammkuchen zich ontwikkeld tot een culinaire specialiteit met onbegrensde mogelijkheden.



## FREDSFOOD.NL



Fredsfood.nl is vooral te vinden op markten en braderieën, met een eigen verkoopwagen. Voor verkoop van de originele Flammkuchen uit de Duitse streek de Elzas de bodems zijn bereid met 3 soorten graan welke biologisch zijn geteeld. Ze worden afgebakken in een steenoven met een temperatuur van 300 graden



**Fredsfood.nl**

FREDSFOOD.NL

Zandtong 107. 5658AX Eindhoven

Info@fredsfood.nl

## FLAMMKUCHEN UND MEHR



Heerlijke Flammkuchen vers voor u bereid met biologische ingrediënten, in hartige of zoete varianten.



**Fredsfood.nl**

# KIES UW FLAMMKUCHEN

Onze Flammkuchen worden bereid met biologische bodems waarin 3 verschillende granen in worden gebruikt. Middels een speciale productie methode worden de bodems onder een druk van 1000 kg geperst. De toppings zijn veelal waar mogelijk afkomstig van biologische bedrijven uit de omgeving van Eindhoven. De bereidingstijd is 3 a 4 minuten.



Fred's food.nl

*Flammkuchen op locatie bij bedrijfsfeesten of aanvulling bij feesten en partijen. Neem contact op voor de mogelijkheden. info@fredsfood.nl*

## UND MEHR

**Broodje Duitse Braadworst.** € 3,50

**Broodje Fred's food und Mehr.** € 4,50

Broodje braadworst, zuurkool, gebakken ui

**Broodje Hamburger.** € 3,50

**Broodje Hamburger und Mehr.** € 4,50

Broodje Hamburger gebakken ui, augurk en champignons.

## Frisdrank.

**Coca Cola. Cola Zero, Sinas, Sprite,** € 1,50

**Minute mate, Jus d Orange Appelsap.** € 1,75

### HARTIGE FLAMMKUCHEN:

**Flammkuchen standaard.** € 4,00

Crème fraîche ,gerookt buikspek, ui en preiringen

**Flammkuchen Vitello tonato.** € 7,00

Crème fraîche ,ui, kalfsrollade , pijnboompitten, ruculla tonijn- mayonaise.

**Flammkuchen met runder carpaccio** € 7,50

**Flammkuchen zalm en spinazie.** € 7,50

**Flammkuchen mediterrane (vegetarisch).** € 6,00

**Flammkuchen met Geitenkaas en honing.** € 6,50

**Flammkuchen Hawaiï kipreepjes ananas, sambal.** € 6,50

**Flammkuchen Italiaans** € 6,50

### ZOETE FLAMMKUCHEN

**Flammkuchen met appel, vanille crème & Calvados.** € 6,00

**Flammkuchen met gemengd fruit en bolletje ijs.** € 8,00



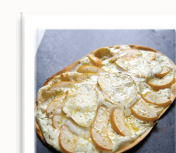
*Flammkuchen standaard*



*Fijn gesneden kalfsrollade*



*Capaccio, ruculla , parmazaan, Flammkuchen mediterrane*



*Flammkuchen met appel en calvados*



*Diverse varianten van deze lekkernij*