

WÄHEN UND QUICHES | TARTES ET QUICHES

Art.-Nr. N° art.	Bezeichnung Désignation						
6110	Appenzeller® Kräftig-Würzig Ø 10cm Ramequin au fromage Appenzeller® Ø 10cm	HB	P5 200 °C 14 Min.	60-90 Sek.	max. 90 Min.		
1983	Chäschüechli EMMI KALTBACH Ø 9cm Ramequin EMMI KALTBACH Ø 9cm	HB	P5 200 °C 14 Min.	60-90 Sek.	max. 90 Min.		
6000	Käseküchlein Ø 10cm Ramequin au fromage Ø 10cm	HB	P5 200 °C 14 Min.	60-90 Sek.	max. 90 Min.		
810420	Käsewähe, 2er Blister Tarte au fromage, blister à 2 pièces	SF	240 Min.				
1753	Käsewähe geschnitten 8 Stk. Ø 26cm Quiche au fromage coupée, 8 pcs Ø 26cm	HB	P11 175 °C 18 Min.	1 Min.	max. 90 Min.		
6200	Käsewähe geschnitten 8 Stk. Ø 28cm Quiche au fromage coupée, 8 pcs Ø 28cm	HB	P11 175 °C 18 Min.	1 Min.	max. 90 Min.		
26333	Le Tourier® Drei Käse Quiche Ø 12cm Quiche aux 3 fromages Le Tourier® Ø 12cm	HB	P5 195 °C 22 Min.	1 Min.	max. 120 Min.		
26336	Le Tourier® Lauch-Parmesanküchlein Ø 12cm Quiche Poireaux Parmesan Le Tourier® Ø 12cm	HB	P5 195 °C 22 Min.	1 Min.	max. 120 Min.		
26982	Le Tourier® Mediterranes Küchlein Ø 12cm Quiche méditerranéenne Le Tourier® Ø 12cm	HB	P5 195 °C 22 Min.	1 Min.	max. 120 Min.		
26335	Le Tourier® Quiche Lorraine Ø 12cm Quiche Lorraine Le Tourier® Ø 12cm	HB	P5 195 °C 22 Min.	1 Min.	max. 120 Min.		
26329	Le Tourier® Spinat-Pinienküchlein Ø 12cm Quiche épinards Le Tourier® Ø 12cm	HB	P5 195 °C 22 Min.	1 Min.	max. 120 Min.		
26328	Le Tourier® Ziegenkäse-Tomaten Ø 12cm Quiche Chèvre-Tomate Le Tourier® Ø 12cm	HB	P5 195 °C 22 Min.	1 Min.	max. 120 Min.		
8100392	new roots Cheezy Chüechli vegan Ø 9cm new roots Cheezy ramequin vegan Ø 9cm	HB	P5 200 °C 14 Min.	60-90 Sek.	max. 90 Min.		
6230	Spinatwähe geschnitten 8 Stk. Ø 28cm Quiche aux épinards coupée, 8 pcs Ø 28cm	HB	P11 175 °C 18 Min.	60-90 Sek.	max. 90 Min.		

FLAMMKUCHEN | TARTE FLAMBÉE

Art.-Nr. N° art.	Bezeichnung Désignation						
829712	Elsässer Flammkuchen Ø 24cm Tarte flambée à l'alsacienne Ø 24cm	GTC	P6 200 °C 10 Min.	3-4 Min.			
810365	Flammkuchen Elsässer Art 34 x 24.5cm Tarte flambée à l'alsacienne 34 x 24.5cm	GTC	P6 200 °C 9 Min.	1-2 Min.			
829713	Flammkuchenboden randlos unbelegt 38 x 29cm Base tarte flambée ovale fond non garni 38 x 29cm	GTC	P6 200 °C 9 Min.				



Auftauzeit
Temps de décongélation



Backprogramm/Anleitung
N° programme cuisson/Préparation



Im High-Speed Ofen ausbacken
Passage au four rapide



Wärmeplatte, je nach Ausführung 75 °C bis 80 °C
Plaque chauffante, selon le modèle, 75 °C à 80 °C



Produkt kann x Tage gekühlt (0°-max. 5 °C) aufbewahrt werden
Le produit peut être conservé au réfrigérateur (0°-max. 5 °C) pendant x jours



Kalter Genuss möglich
Possible de consommer à froid

marken- und modellabhängig
dépend des marques et des modèles