Unsere Empfehlung für die beste Zubereitung: so individuell wie das LA CARTE Snack-Angebot
Notre recommandation pour la meilleure préparation: aussi individuelle que l'offre de snacks LA CARTE

BÄCKER- UND ETHNO-SNACKS | SNACKS BOULANGERS ET ETHNIQUES

Art.-Nr. N° art.	Bezeichnung Désignation								
856537	**Bäcker-Schinkengipfel** Croissant boulanger au jambon	GTG	45 Min.	P3	25 Min.	190°C		max. 120 Min.	
858761	**Bäcker-Wurstweggen** Feuilleté boulanger à la saucisse	GTG		P3	25 Min.	190°C		max. 120 Min.	
840676	**Börekschnecke mit Käse** Börek au fromage	GTG		P3	25 Min.	190°C		max. 60 Min.	
829044	**Börekstange mit Hackfleisch** Bâtonnet de börek à la viande hachée	GTG		P3	25 Min.	190°C		max. 60 Min.	
10206352	**Börekstange mit Spinat und Feta** Bâtonnet de börek aux épinards et à la feta	GTG		P3	25 Min.	190°C		max. 60 Min.	
840660	**Cervelat im Blätterteig, mit Thomy Senf** Cervelas en pâte feuilletée, Thomy	GTG		P3	28 Min.	190°C		max. 120 Min.	
8103393	**Chicken Piri Piri Empanada** Chicken Piri Piri Empanada	GTG		P3	25 Min.	190°C		max. 60 Min.	
857810	**Frischkäse-Laugenstange** Bâton saumure au fromage frais	GTG		P4	21 Min.	195°C		max. 60 Min.	
8101129	**Fleischkrapfen** Rissole à la viande	GTG		P3	25 Min.	190°C		max. 60 Min.	
690366	**Geflügelwurst im Blätterteig** Saucisse de volaille en pâte feuilletée	GTG		P3	25 Min.	190°C		max. 60 Min.	
8103394	**Quiche Lorraine Empanada** Quiche Lorraine Empanada	GTG		P3	25 Min.	190°C		max. 60 Min.	
5045	**Schinkengipfel** Croissant au jambon	GTG	10 Min.	P3	25 Min.	190°C		max. 120 Min.	
71361	**Schinken-Béchamel Snack** Snack au jambon et à la béchamel	GTG	45 Min	P1	17 Min.	170°C		max. 60 Min.	
858337	**Schinken-Käse Croissant** Croissant au jambon et fromage	GTG		P4	21 Min.	195°C		max. 120 Min.	
856539	**Schinken-Käse Gipfel «Le Gruyère AOP»** Croissant au jambon et «Le Gruyère AOP»	GTG	45 Min.	P3	25 Min.	190°C		max. 120 Min.	
857315	**Snack de luxe Fleischkäse** Snack de luxe Fromage d'Italie	GTG		P3	25 Min.	190°C		max. 60 Min.	
1964	**Snack de luxe Poulet-Curry** Snack de luxe poulet-curry	GTG		P4	21 Min.	195°C		max. 60 Min.	
655532	**Snack de luxe Spinat** Snack de luxe aux épinards	GTG		P4	21 Min.	195°C		max. 60 Min.	
1962	**Snack de luxe Tomaten** Snack de luxe aux tomates	GTG		P4	21 Min.	195°C		max. 60 Min.	
832078	**Spicy Beef Empanada** Spicy Beef Empanada	GTG		P3	25 Min.	190°C		max. 60 Min.	
8103820	**Taquito Spicy Chicken** Taquito Spicy Chicken	HB		P12	14 Min.	170°C	1–2 Min.	max. 60 Min.	
8103821	**Taquito Spicy Beef** Taquito Spicy Beef	HB		P12	14 Min.	170°C	1–2 Min.	max. 60 Min.	
832079	**Vegi Empanada** Vegi Empanada	GTG		P3	25 Min.	190°C		max. 60 Min.	
856218	**Wienerli im Teig de luxe** Snack de luxe sauc. de Vienne en croûte	GTG		P4	21 Min.	195°C		max. 60 Min.	

Serviervorschlag
Suggestions de présentation

WÄHEN UND QUICHES | TARTES ET QUICHES

Art.-Nr. N° art.	Bezeichnung Désignation										
6110	**Appenzeller® Kräftig-Würzig Ø 10 cm** Ramequin Appenzeller® épicé Ø 10 cm	HB		P5	14 Min.	200 °C	60–90 Sek.	max. 90 Min.		
1983	**Chäschüechli EMMI KALTBACH Ø 9 cm** Ramequin EMMI KALTBACH Ø 9 cm	HB		P5	14 Min.	200 °C	60–90 Sek.	max. 90 Min.		
6000	**Chäschüechli Ø 10 cm** Ramequin au fromage Ø 10 cm	HB		P5	14 Min.	200 °C	60–90 Sek.	max. 90 Min.		
1753	**Käsewähe, geschnitten 8 Stk. Ø 26 cm** Quiche au fromage, coupée 8 pcs Ø 26 cm	HB		P11	18 Min.	175 °C	1 Min.	max. 90 Min.	1	
6200	**Käsewähe, geschnitten 8 Stk. Ø 28 cm** Quiche au fromage, coupée 8 pcs Ø 28 cm	HB		P11	18 Min.	175 °C	1 Min.	max. 90 Min.	2	
26333	**Le Tourier® Drei Käse Quiche Ø 12 cm** Quiche aux 3 fromages Le Tourier® Ø 12 cm	HB		P4	21 Min.	195 °C	1 Min.	max. 120 Min.		
26336	**Le Tourier® Lauch-Parmesanküchlein Ø 12 cm** Quiche poireaux parmesan Le Tourier® Ø 12 cm	HB		P4	21 Min.	195 °C	1 Min.	max. 120 Min.		
26982	**Le Tourier® Mediterranes Küchlein Ø 12 cm** Quiche méditerranéenne Le Tourier® Ø 12 cm	HB		P4	21 Min.	195 °C	1 Min.	max. 120 Min.		
26335	**Le Tourier® Quiche Lorraine Ø 12 cm** Quiche Lorraine Le Tourier® Ø 12 cm	HB		P4	21 Min.	195 °C	1 Min.	max. 120 Min.		
26329	**Le Tourier® Spinat-Pinienküchlein Ø 12 cm** Quiche épinards Le Tourier® Ø 12 cm	HB		P4	21 Min.	195 °C	1 Min.	max. 120 Min.		
26328	**Le Tourier® Ziegenkäse-Tomaten Ø 12 cm** Quiche chèvre-tomate Le Tourier® Ø 12 cm	HB		P4	21 Min.	195 °C	1 Min.	max. 120 Min.		
8100392	**new roots Cheezzy Chüechli vegan Ø 9 cm** new roots Cheezzy ramequin vegan Ø 9 cm	HB		P5	14 Min.	200 °C	60–90 Sek.	max. 90 Min.		
6230	**Spinatwähe geschnitten 8 Stk. Ø 28 cm** Quiche aux épinards, coupée 8 pcs Ø 28 cm	HB		P11	18 Min.	175 °C	60–90 Sek.	max. 90 Min.		

FLAMMKUCHEN | TARTE FLAMBÉE

Art.-Nr. N° art.	Bezeichnung Désignation										
829712	**Elsässer Flammkuchen Ø 24 cm** Tarte flambée à l'alsacienne Ø 24 cm	GTG		P6	10 Min.	200 °C	3–4 Min.			
810365	**Flammkuchen Elsässer Art 34 x 24.5 cm** Tarte flambée à l'alsacienne 34 x 24.5 cm	GTG		P6	9 Min.	200 °C	1–2 Min.			
8103204	**Flammkuchen Pilz-Käse Ø 25 cm** Tarte flambée champignons fromage Ø 25 cm	GTG		P5	14 Min.	200 °C	3–4 Min.			
829713	**Flammkuchenboden randlos unbelegt 38 x 29 cm** Base tarte flambée ovale fond non garni 38 x 29 cm	GTG		P6	9 Min.	200 °C	1 Min.			

Auftauzeit
Temps de décongélation

Backprogramm / Anleitung
N° programme cuisson / Préparation

Im High-Speed Ofen ausbacken
Passage au four rapide

Wärmeplatte, je nach Ausführung 70 °C bis 85 °C
Plaque chauffante, selon le modèle, 70 °C à 85 °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

Unsere Empfehlung für die beste Zubereitung: so individuell wie das LA CARTE Snack-Angebot
Notre recommandation pour la meilleure préparation: aussi individuelle que l'offre de snacks LA CARTE

PIZZA | PIZZA

Art.-Nr. N° art.	Bezeichnung Désignation										
831866	**Barchetta Margherita** Barchetta Margherita	HB		P6	9 Min.	200°C	1–2 Min.	max. 60 Min.			
831868	**Barchetta Prosciutto** Barchetta Prosciutto	HB		P6	9 Min.	200°C	1–2 Min.	max. 60 Min.			
827154	**Calzone Grande Margherita** Calzone Grande Margherita	HB		P5	14 Min.	200°C	2 Min.	max. 60 Min.			
5002011	**Focaccia-Schiacciata Margherita 18 x 9 cm** Focaccia-Schiacciata Margherita 18 x 9 cm	HB		P7	6 Min.	200°C	1–2 Min.	max. 60 Min.			
8103359	**Gefüllter Pizza-Donut Tomate-Basilikum** Pizza-Donut fourré tomate-basilic	HB	30 Min.	P6	9 Min.	200°C		max. 60 Min.			
8103362	**Gefüllter Pizza-Donut Flammkuchen** Pizza-Donut fourré tarte flambée	HB	30 Min.	P6	9 Min.	200°C		max. 60 Min.			
8101935	**GN-Blechpizza Margherita 29 x 49 cm** GN-pizza en plaque Margherita 29 x 49 cm	HB	30 Min.	P5	12 Min.	200°C		max. 60 Min.			
8101934	**GN-Blechpizza mit Tomatensauce 29 x 49 cm** GN-pizza en plaque sauce tomates 29 x 49 cm	HB	30 Min.	P5	12 Min.	200°C		max. 60 Min.			
8101028	**Midi Pinsa Margherita ca. 20×13 cm** Midi Pinsa Margherita env. 20×13 cm	HB		P6	9 Min.	220°C	1–2 Min.	max. 60 Min.	2		
8101027	**Midi Pinsa Prosciutto ca. 20×13 cm** Midi Pinsa Prosciutto env. 20×13 cm	HB		P6	9 Min.	220°C	1–2 Min.	max. 60 Min.	2		
1988	**Mini Calzone** Mini Calzone	HB		P5	14 Min.	200°C	2 Min.	max. 60 Min.			
5602	**Mini Pinsa Margherita ca. 12 x 8 cm** Mini Pinsa Margherita ca. 12 x 8 cm	HB		P7	6 Min.	200°C	1–2 Min.	max. 60 Min.	2		
8103704	**Pinsa pomodoro da tagliare 50 x 20 cm** Pinsa pomodoro da tagliare 50 x 20 cm	HB			7 Min.	250°C		max. 60 Min.			
840444	**Pinsa Romana ca. 32 x 20 cm** Pinsa Romana env. 32 x 20 cm	HB	20 Min.	P6	9 Min.	220°C					
841250	**Pinsa Snack ca. 20 x 15 cm** Pinsa Snack env. 20 x 15 cm	HB	20 Min.	P7	5 Min.	220°C					
834161	**Pizza Base Pomodoro Ø 26 cm** Base Pizza tomatée Ø 26 cm	HB		P6	9 Min.	200°C	1–2 Min.				
834039	**Pizza Base Pomodoro Ø 30 cm** Base Pizza tomatée Ø 30 cm	HB		P6	9 Min.	200°C	1–2 Min.				
835816	**Pizza Boden glutenfrei Ø 30 cm** Base de pizza sans gluten Ø 30 cm	GTG		P6	9 Min.	200°C	1–2 Min.				
8103358	**Pizza-Burger Cheeseburger Style** Pizza-Burger cheeseburger style	HB	30 Min.	P6	9 Min.	200°C		max. 60 Min.			
841134	**Pizza Margherita Ø 28 cm** Pizza Margherita Ø 28 cm	HB	20 Min.	P6	9 Min.	220°C	3 Min.	max. 45 Min.			
8101153	**Pizza mit Cherrytomaten ca. 29 x 38 cm** Pizza aux tom. cerises env. 29 x 38 cm	HB	20 Min.	P6	9 Min.	200°C		max. 60 Min.	2		
841135	**Pizza Prosciutto Ø 28 cm** Pizza Prosciutto Ø 28 cm	HB	20 Min.	P6	9 Min.	220°C	3 Min.	max. 45 Min.			
8103299	**Pizza vera Napoli Ø 28 cm** Pizza vera Napoli Ø 28 cm	HB	20 Min.	P6	9 Min.	220°C	3 Min.	max. 45 Min.			
8102149	**Pizzetta Margherita ca. 18 x 12 cm** Pizzetta Margherita env. 18 x 12 cm	HB		P7	6 Min.	200°C	1–2 Min.	max. 60 Min.			
8102150	**Pizzetta Prosciutto ca. 18 x 12 cm** Pizzetta Prosciutto env. 18 x 12 cm	HB		P7	6 Min.	200°C	1–2 Min.	max. 60 Min.			
823537	**Pizzateigkugel «Pizzaiolo» 210 g** Boule de pâte à pizza «Pizzaiolo» 210 g	GTG	960 Min.						2		

Serviervorschlag
Suggestions de présentation

Art.-Nr. N° art.	Bezeichnung Désignation									
8100739	**Pizzateigkugel «Pizzaiolo» 350 g** Boule de pâte à pizza «Pizzaiolo» 350 g	GTG	960 Min.							
1237	**Pizz'wich Margherita** Pizz'wich Margherita	HB		P6	9 Min.	200 °C	1 – 2 Min.	max. 60 Min.		
832072	**Premium Pizza, Basis Tomate Ø 30 cm** Pizza Premium, base tomates Ø 30 cm	HB		P6	9 Min.	200 °C	1 – 2 Min.			
834164	**Steinofen-Pizza Margherita Ø 25 cm** Pizza Margherita au four à pierre, Ø 25 cm	HB		P6	9 Min.	200 °C	2 Min.	max. 45 Min.		

HOT SANDWICH UND BAGUETTES | HOT SANDWICHES ET BAGUETTES

Art.-Nr. N° art.	Bezeichnung Désignation									
8103307	**Chickentasche Kebab Style** Chausson au poulet façon Kebab	HB	30 Min.	P6	9 Min.	200 °C	2 Min.	max. 60 Min.		
810364	**Flammkuchen-Knusperspitz** Croustillant à l'alsacienne	HB		P6	9 Min.	200 °C	1 – 2 Min.	max. 60 Min.		
1160	**Fonduette** Fonduette	HB		P6	9 Min.	200 °C	1 – 2 Min.	max. 60 Min.		
834651	**Mexican Poulet Burrito** Mexican Burrito au Poulet	HB	420 Min.	P4	25 Min.	195 °C	1 – 2 Min.	max. 60 Min.		
8103836	**Panini Poulet-Curry** Panini poulet-curry	HB	480 Min	P6	9 Min.	200 °C	1 Min.	max. 60 Min.		
8103834	**Panini Schinken-Käse** Panini jambon-fromage	HB	480 Min.	P6	9 Min.	200 °C	1 Min.	max. 60 Min.		
8103835	**Panini Tomate-Mozzarella mit Pesto** Panini tomate-mozzarella avec pesto	HB	480 Min.	P6	9 Min.	200 °C	1 Min.	max. 60 Min.		
28221	**Paniwich® gekochter Schinken, Emmentaler** Paniwich® jambon, fromage Emmental	HB	360 Min.	P6	9 Min.	200 °C	1 Min.	max. 60 Min.		
28237	**Paniwich® Mozzarella, Tomaten, Pesto** Paniwich® mozzarella, tomates, pesto	HB	360 Min.	P6	9 Min.	200 °C	1 Min.	max. 60 Min.		
28238	**Paniwich® Rohschinken, Mozzarella, Pesto** Paniwich® jambon cru, mozzarella, pesto	HB	360 Min.	P6	9 Min.	200 °C	1 Min.	max. 60 Min.		
1977	**Poulet Sandwich Provençale** Sandwich au poulet, provençale	HB	420 Min.	P6	9 Min.	200 °C	1 Min.	max. 60 Min.		
26308	**Schinken Croque-Monsieur** Croque Monsieur Jambon	HB		P6	9 Min.	200 °C	1 – 2 Min.	max. 60 Min.		
8103355	**Toasty Cheese** Toasty Cheese	HB	30 Min.	P6	9 Min.	200 °C		max. 60 Min.		
1256	**XL Cheeseburger, einzelverpackt** XL Cheeseburger, emballé	HB	360 Min.	P6	9 Min.	200 °C	1 Min.	max. 45 Min.		