

Die FLAMMKUCHEN von KAUFFER'S – echt knospri, echt Elsass!

Knusprig-dünner Teig, hochwertige Zutaten und authentischer Elsass-Genuss – Kauffer's bringt die Tradition des Flammkuchens ins Tiefkühlregal! Die Verbraucher schätzen die ausgewogene Kombination aus Knusprigkeit und Geschmack, und der Handel profitiert von einer echten Spezialität mit starkem Potenzial.

Jetzt erweitert der Flammkuchen-Experte sein Sortiment um zwei neue Varianten: den **Flammkuchen mit Apfel und Zimt** sowie den **Flammkuchen mit Raclette-Käse und Kartoffeln**. So bietet Kauffer's noch mehr Auswahl für Genießer – Elsässische Tradition für zu Hause: echt knospri, echt Elsass!

Der **Flammkuchen mit Apfel und Zimt** bietet eine spannende Kombination aus süßen, fruchtigen Äpfeln und dem aromatischen Duft von Zimt. Ein Beutel Zimtzucker ist beigelegt, den man nach Belieben darüberstreuen kann. Diese Variante spricht besonders Liebhaber süßer Genüsse an und eignet sich hervorragend als Dessert oder besondere Leckerei zum Kaffee, um ein ausgewogenes Geschmackserlebnis zu genießen.

Der **Flammkuchen mit Raclette-Käse und Kartoffeln** setzt auf einen herzhaften Genuss nach Bauern-Art. Der cremige Raclette-Käse, kombiniert mit zarten Kartoffeln, sorgt für eine besonders reichhaltige und wohltuende Textur. Diese Variante spricht vor allem Käseliebhaber an und eignet sich perfekt für den gemütlichen Abend zu Hause oder als sättigende Mahlzeit in geselliger Runde.

Mit diesen beiden neuen Rezepten bietet Kauffer's noch mehr Abwechslung und richtet sich an unterschiedliche Geschmacksvorlieben – von der süßen bis zur herzhaften Variante.

Flammkuchen: Eine Spezialität mit Geschichte

Vor über 100 Jahren, als die elsässischen Bauern noch selbst Brot backten, prüften sie die Temperatur des Ofens, indem sie dünne Teigfladen mit köstlichen Zutaten des Hofes in den Backofen schoben. So entstand der Flammkuchen oder „Tarte flambée“, wie es bei uns im Elsass heißt. Heute ist er weit über die Grenzen der Region hinaus beliebt und steht für geselligen Genuss.

Kauffer's: Qualität und Tradition in jedem Bissen

Bei Kauffer's wird dieses kulinarische Erbe mit höchster Sorgfalt bewahrt und weitergeführt. Das Erfolgsrezept? Traditionelles Wissen aus dem Elsass, Zutaten von hoher Qualität und ein extra dünner Teig, der goldbraun gebacken wird – für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis, das jeden Bissen zu einem Genuss macht. Regelmäßig erhalten wir positives Feedback von Kunden, berichtet Herr Lois Tourres, Geschäftsführer der Firma Kauffer's. Besonders gut komme dabei das Thema Regionalität der Produkte sowie die außergewöhnliche Knusprigkeit des Teigs an. „Der Flammkuchen ist herrlich knusprig“, heiße es häufig.

Ein Sortiment für jeden Geschmack

Ob klassisch oder kreativ – Kauffer's bietet eine Vielfalt an Rezepturen, die für Abwechslung sorgen:

Rahm, Speck und Zwiebeln – Der echte Klassiker, traditionell und herzhaft.

Käse und Lauch – Eine raffinierte Kombination mit feiner Würze.

Salami und Zwiebeln – Deftig und voller Geschmack.

Mozzarella und Pepperoni – Für alle, die es etwas würziger mögen.

Raclette-Käse und Kartoffeln – Der perfekte Genuss für Käseliebhaber.

Rahm, Apfel und Zimt – Eine süße Verführung für Dessert-Fans.

Jetzt im Tiefkühlregal erhältlich!

Ob für gemütliche Abende zu Hause, gesellige Runden mit Freunden oder gemeinsame Momente mit der Familie – mit Kauffer's kommt echter Elsass-Genuss direkt aus dem Ofen auf den Teller. Echt knopri, echt Elsass – wie man es auf Elsässisch sagen würde!



Kontakt:

Kauffer's d'Alsace
201 Avenue de Strasbourg
67170 Brumath
Frankreich
www.kauffers.de

Frau Marie Kieffer
Produktmanagerin
marie.kieffer@escal.fr
+33 (0)7 88 88 91 75