


# FLAMM' TIFLETTE

1 x 365 g

	<p><b><u>Ingredients :</u></b></p> <p>Pâte : farine de froment, eau, huile de tournesol, sel</p> <p><b><u>Garniture :</u></b> Pomme de terre Fromages Lardons Crème fraîche préparation pour sauce sel arôme poivre</p>	<p><b><u>Zutaten :</u></b></p> <p>Teig : Weizenmehl Wasser Pflanzenöl Salz</p> <p><b><u>Belag :</u></b> Kartoffeln Käse Geräucherter Speck Crème fraîche Saucenzubereitung Salz Pfeffer Aroma</p>	<p><b><u>Ingredients :</u></b></p> <p>Pastry : wheat flour water vegetable oil salt</p> <p><b><u>Garnishing :</u></b> potatoes cheese bacon cream sauce mix salt pepper aroma</p>
---	---	---	---

La dernière-née de MAITRE PIERRE, toujours sur sa pâte fine et croustillante, une copieuse et riche garniture à base de crème onctueuse, de dés de pommes de terre et de fromage à Tartiflette.  
 letztgeborener MAITRE PIERRE Flammkuchen, immer mit seinem dünnen und knusprigen Teig, einem reichlichen und cremigen "Crème fraîche"-und-Kartoffelwürfelbelag und Tartiflette Käse  
 The latest Maître Pierre idea, always on its crispy pastry, a rich and generous garnishing, with onctuous cream, diced potatoes and "Tartiflette" cheese