


FLAMM' à la MONTAGNARDE

1x 280 g

	<p><u>Ingredients :</u></p> <p>Pâte : farine de froment, eau, huile de tournesol, sel</p> <p><u>Garniture :</u> jambon fromage (emmental, Comté, fromages des Vosges, raclette) crème fraîche fromage blanc préparation pour sauce persil, ail, ciboulette sel arôme poivre</p>	<p><u>Zutaten :</u></p> <p>Teig : Weizenmehl Wasser Pflanzenöl Salz</p> <p><u>Belag :</u> Schinken Käse (Emmentaler, Comté, Vogesen Käse, Raclette) Crème fraîche Quarck Saucenzubereitung Petersilie, Knoblauch, Schnittlauch Salz, Pfeffer Aroma</p>	<p><u>Ingredients :</u></p> <p>Pastry : wheat flour water vegetable oil salt</p> <p><u>Garnishing :</u> ham cheese (emmental, Comté, cheese from Vosges region, raclette) crème fraîche cottage cheese sauce mix parsley, garlic, chives salt pepper aroma</p>
---	---	--	--

Un riche mélange de fromages issus de nos montagnes des Vosges, rehaussé de morceaux de jambon, sur une savoureuse sauce aux fines herbes.

Eine reichliche Käse Mischung aus unseren Vogesen Bergen, mit Schinken Scheibchen, auf eine genussliche würzige Kräuter Sauce

A rich mix of cheese issued from our mountains, the Vosges, enhanced with pieces of ham, on a tasty, mixed herbs, sauce.