

Flammkuchen Profi GmbH
Hersteller von Backwarenspezialitäten

Im Schlangengarten 4
D-76877 Offenbach

fon. +49 6348 95963-0
fax. +49 6348 95963-22

email. info@flammkuchen-profi.de
web. www.flammkuchen-profi.de

Pressemitteilung

Flammkuchenspezialitäten nach traditionellen Rezepten

Innovativ und deutschlandweit einzigartig ist die neue Franchise-Idee der Flammkuchen Zentrale. Zwei Trends greifen hier ineinander: Zum einen liegen Flammkuchen voll im Trend, zum anderen findet die Möglichkeit, eine Flammkuchen-Party Zuhause zu feiern, immer größeren Zuspruch bei den Kunden.

Das Konzept gibt es seit 2017, seitdem sind wir am stetigen Expandieren. Die Flammkuchen Zentralen bieten tiefgefrorene Flammkuchenspezialitäten zur Selbstabholung an. Eine Mindestmenge ist dabei nicht erforderlich. Darüber hinaus gibt es auch das passende Zubehör wie Flammkuchen-Öfen, Rollmesser und Butterpapier, leihweise und zum Kauf.

Privatkunden können durch das Ausleihen eines Flammkuchen-Ofens mitsamt Zubehör eine „Flammkuchen-Party“ zu Hause feiern. Vor Ort werden dann noch die fertigebelegten, tiefgekühlten Flammkuchen in den Ofen geschoben und fertig ist die perfekte Verpflegung der Gäste. Neben dem unkomplizierten und qualitativ sehr hochwertigen Essen liegen weitere Vorteile für den Gastgeber klar auf der Hand: Es gibt keine langen Vorbereitungszeiten fürs Buffet, die Küche bleibt sauber wodurch der Gastgeber auch mehr Zeit für die Gäste hat. Weiterhin werden Flammkuchen traditionell immer zusammen gegessen, was die Atmosphäre der Feier positiv beeinflusst.

Die Gebühr für das Ausleihen des Flammkuchenofens ist lediglich eine Reinigungspauschale. Die Kosten für die „Party der etwas anderen Art“ bleiben also durchaus im Rahmen.

„Unser Franchise-Partner produziert seit bereits knapp 40 Jahren Flammkuchen, welche in einem Steintunnelbackofen vorgebacken werden, bevor sie danach sofort tiefgefroren werden“. Erhältlich sind die Flammkuchen in den Sorten Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln, als vegetarische Variante mit Hirtenkäse und Peperoni, als nordische Art mit Lachs und Shrimps und als süße Sorte mit Äpfeln, Sultaninen und Zimt. Außerdem gibt es Böden nur mit Creme zum Selbstbelegen, die keine Rezept-Wünsche offen lassen. So findet garantiert jeder seine Lieblingsvariante für die Feier oder auch für das kleine romantische Tête-à-Tête zu zweit, da die Flammkuchen selbstverständlich auch im normalen Backofen zubereitet werden können.