

FlamuseBouche Traditionell

Ein echter Klassiker - unsere traditionellen FlamuseBouche für Genießer und Kreative. Entweder in herzhaften Speck- und Käsevariationen oder zum Selbstbelegen nur mit herzhafter Crème.

FlamuseBouche eignen sich hervorragend als kleine Leckerei bei Empfängen oder zur Selbstbedienung auf einem warmen Buffet.



- **„Traditionell“**
geräucherte Speckstreifen & Zwiebeln
- **„Foret-Nore“**
Schwarzwälder Speckstreifen & Zwiebeln
- **„Forestiere“**
geräucherte Speckstreifen, Zwiebeln & Champignons
- **„Gratinee“**
geräucherte Speckstreifen & Emmentaler
- **„Mix“**
jeweils vier Stücke der o.g. traditionellen Sorten je Lage
- **„Nature“**
FlamuseBouche nur mit herzhafter Crème zum individuellen Selbstbelegen – eine Geschmacksrichtung zum Selbstbelegen

Eine Geschmacksrichtung pro Lage = 16 Stück
à 6 cm x 8 cm pro FlamuseBouche, „mix“ = vier
verschiedene Geschmacksrichtungen pro Lage.