



## Quiche Lorraine

Original Strasbourger



<b>Herkunftsland</b>	Frankreich
<b>Region</b>	Elsass, Strasbourg
<b>Hersteller</b>	Traiteur-Manufaktur Kirn
<b>Produktart</b>	Convenience
<b>Gewicht</b>	ca. 2,5kg

**Aussprache**  
Kisch Lorränn

Die original Strasbourger Quiche Lorraine ist eine zarte Butter-Mürbteigtorte, traditionell von Hand hergestellt und gefüllt mit besten Zutaten. Frische Sahne, Eier, zarter Schinken und fein-würziger Käse geben ihr das besondere Aroma.

### Unsere Empfehlung

Erwärmen Sie die Quiche am besten im Umluftherd bei 140°C, durch die Verwendung von bester Butter bleibt der Teig zart und knusprig. Ein Tortenstück oder eine kleine Quiche braucht ca. 12 bis 15 Minuten, eine ganze Torte ca. 45 Minuten. Dazu passt ein frischer Blattsalat.

### Marken- & Gütesiegel

