



	<b>TO 1194</b> Quicheform/Tortelett & Tarteform 8 cm rund D 8,0 x H 1,7 cm, C 0,05 l feuerfest bis 350° C	VE 240/12
	<b>TO 2135</b> Quicheform/Tortelett & Tarteform 12 cm rund D 12,5 x H 3,0 cm, C 0,20 l feuerfest bis 350° C	VE 60/12
	<b>TO 171</b> Quicheform/Tortelett & Tarteform 18 cm rund D 17,5 x H 3,5 cm, C 0,50 l feuerfest bis 350° C	VE 36/6
	<b>TO 173</b> Quicheform/Tortelett & Tarteform 25 cm rund (**) D 25,0 x H 3,5 cm, C 1,2 l feuerfest bis 350° C	VE 24/4
	<b>TO 174</b> Quicheform/Tortelett & Tarteform 28 cm rund D 28,0 x H 4,0 cm, C 1,7 l feuerfest bis 350° C	VE 12/2

Bei uns bekannt als Quiche Lorraine (Lothringer Specktorte), stammt dieses fast weltweit bekannte Gericht ursprünglich aus den Bauernstuben Lothringens. Die Quiche (franz. Kuchen) wurde ursprünglich aus altem Brotteig hergestellt und mit Eiern und Schmand veredelt.

Heutzutage wird die Quiche in vielen Regionen Frankreichs nach regionalen Aspekten variiert. In der Normandie wird sie mit Meeresfrüchten, in den Vogesen mit Kartoffeln und Früchten und im Elsass mit Spinat und Lauch veredelt.

