



Erlenbacher

Passion & Kuchen seit 1973



NEUE SCHNITTE BRAUCHT DAS LAND:

Warum 14 und 32 der
neuste Schrei sind S. 22 und S. 56

CRAZY CHEESECAKE CLUB:

unsere neuen Mitglieder sind
einfach zum Anbeißen S. 26

26
il
e
N
K
m

EDITORIAL



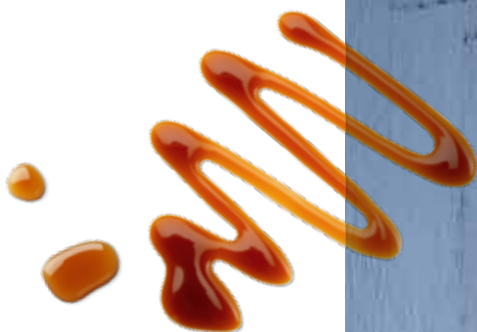
LIEBER KUCHEN- ENTHUSIAST

In unserer neuen Backzeit steht emotionaler Kuchen-Genuss im Fokus und das schreit förmlich nach Vielfalt! Unser Genuss ist immer wieder anders und immer wieder neu, und somit ist für jeden etwas dabei. Ob Sie in der Bäckerei traditionelle Kuchen oder modern interpretierte Sahneschnitten anbieten, ob Sie als Großverbraucher kleine Snacks für Ihr Sortiment benötigen oder Lösungen für den Coffee-Shop und das To Go-Geschäft: Wir haben immer eine Verführung für Sie. Entdecken Sie die größte Auswahl, randgefüllt mit Profitipps für Ihre Genusswelt.

Größte Auswahl? Ja, Sie haben richtig gelesen! Wie bereits angekündigt finden Sie bei uns das komplette Erlenbacher und Froneri Schöller Sortiment nun gebündelt unter einem Dach: Expertise, Sortiment und Kundenservice hoch zwei.

Tauchen Sie ein in unsere Servicewelt: egal ob Bäcker, Café, Catering oder Restaurant, wir haben Rezepte, Tipps und Kniffe zusammengetragen, damit wir unsere gemeinsame Leidenschaft für Kuchen in die Welt hinaustragen können. Und nun viel Spaß beim Inspirieren lassen!

Ihr Erlenbacher Team



INHALT

6

Wir für Sie:
WIR BIETEN,
WAS ANDERE
NICHT
KÖNNEN



10

Nachhaltigkeit:
DIE
GESICHTER
HINTER
DEM GENUSS



8

Saisonalität:
RUND
UMS JAHR
BESTENS
VERSORGT



14

EINE
RUNDE SACHE
Unsere
Rundkuchen

22

Rundkuchen im
14er Schnitt
**NEUER
SCHNITT VIELE
VORTEILE**



26

**Crazy Cheesecake Club
DIE NEUEN
CLUB MEMBER**



48

**UNBE-
GRENZTE
VIELFALT**
Unsere
Plattenkuchen



68

**SAHNIGE
VIELFALT**

Unsere
Sahneschnitten



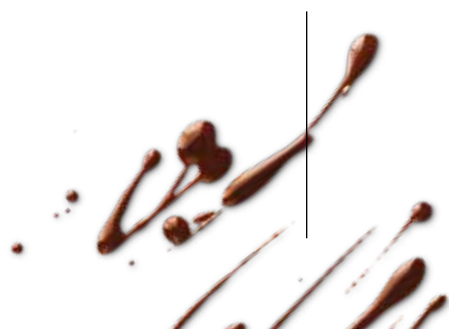
90

**ERLESENE
SAHNESTÜCKE**
Unsere
Sahnetorten



108

**WISSENS-
WERTES**



WIR FÜR SIE

ALLES AUS EINER HAND: DAS ERLENBACHER SORTIMENT 2026

Für unser neues Sortiment haben wir die besten Produkte von Erlenbacher und Froneri Schöller ausgewählt und ein breites und vielfältiges Sortiment geschaffen, das keine Wünsche offen lässt.

Damit wird es für Sie noch einfacher, die Wünsche Ihrer Gäste zu erfüllen. In dieser Kombination sind wir Ihr Experte, wenn es um Kuchen und Torten geht, was durch unsere Marktführerschaft* bestätigt wird. Egal in welchem Kanal Sie Ihr Geschäft betreiben, bei uns finden Sie maßgeschneiderte Lösungen in Premium Qualität.





CAFÉ



RESTAURANT



BÄCKEREI



TAKEAWAY



... VON PRODUKTAUSWAHL ÜBER SERVICE BIS HANDLING

Wir als Marktführer bieten Ihnen für jede Jahreszeit gleichbleibende Qualität und Geschmack. Unser Service kann sich schmecken lassen: Wir bieten Ihnen trendige Rezepturen, unterschiedlichste Schnitt- und Portionsgrößen für jeden Verkaufskanal und mit unseren Handlingstipps und Regenerationsmöglichkeiten die Flexibilität, die Sie für schwankende Gästezahlen brauchen. Ob Sahnetorten, Plattenkuchen für den GV-Bereich oder innovative Cheesecake-Kreationen: Wir sind der beste Partner an Ihrer Seite.



SAISONALITÄT

RUND UMS JAHR

Jede Zeit, jeder Anlass hat seine individuellen Vorlieben oder verlangt nach traditionellen Aromen. Wenn im Frühjahr duftende Erdbeeren die Sinne verführen, im Sommer frische Früchte in allen Farben leuchten, im Herbst das Bedürfnis nach Behaglichkeit steigt und im Winter sich die Feiertage die Klinke in die Hand geben, dann haben Sie mit Erlenbacher den Partner an Ihrer Seite, der auf alle Verzehr-anlässe vorbereitet ist.

| JANUAR

| MÄRZ

| DEZEMBER

| FEBRUAR

| APRIL





| MAI

| JULI

| SEPTEMBER

| NOVEMBER

| JUNI

| AUGUST

| OKTOBER



WARUM ERLNBACHER?

Weil wir davon angetrieben sind, Kuchen immer weiter zu denken und zu entwickeln, und weil wir lieben, was wir tun: immer wieder mit unseren Kuchen überraschen und verführen. Wir stellen viele Halbteile und Cremes selbst her, und unsere Leidenschaft ist die Geheimzutat. Unsere Rohstoffe durchlaufen transparente Beschaffungsprozesse und werden bei Wareneingang sorgfältig geprüft. Unsere Teige stellen wir im hauseigenen Teigmischzentrum her, unsere Fruchtzubereitungen kochen wir zunehmend selbst – damit wir wissen, was drin ist und auf unerwünschte Zutaten verzichten können. Und nach dem Backen frieren wir unsere Produkte direkt ein, damit Sie rund ums Jahr die perfekte Auswahl der besten Kuchen und Torten verfügbar haben.



UNSERE PRODUKTE: VERANTWORTUNGSVOLLER GENUSS



**Jette Weigel,
Head of Brand
Management**



ZIEL:
„WIR
MÖCHTEN EIN
SORTIMENT
ANBIETEN, DAS
BEGEISTERT
UND PASSENDE
LÖSUNGEN
FÜR UNSERE
KUNDEN
BIETET.“

Uns und Ihnen ist bewusst: unser Kuchen soll Ihren Gästen schmecken. Dafür denken wir Kuchen immer wieder neu.

Wie verbinden wir unsere Leidenschaft für Kuchen mit Nachhaltigkeit? Indem wir Trends aufgreifen, die neue Geschmacksrichtungen treffen, auf veränderte Ernährungsgewohnheiten eingehen und neue Rohstoffe nutzen. Und darüber hinaus behalten wir die Nährwerte im Blick, schaffen eine geschmackvolle Auswahl an alternativen Produkten und bieten unseren Kunden ein breites Feld an Schnitt- und Portionsgrößen. So können Sie sich sicher sein, dass am Ende neben der süßen Verführung auch ein durchdachtes Sortiment steht.



UNSERE PRODUKTION: ZUKUNFT IST JETZT



**Jörg Degen (rechts),
technischer Leiter**

**Igor Baran (links),
Projektingenieur**



ZIEL:

**„DIE AKTIVE
REDUKTION
UNSERES
ÖKOLOGISCHEN
FUSSABDRUCKS
DURCH UNTER-
NEHMENS-
ÜBERGREIFENDE
MASSNAHMEN.“**

Die Produktion kontinuierlich nachhaltiger gestalten – durch energieeffiziente Anlagen, ressourcenschonende Prozesse und innovative Lösungen.

Nachhaltigkeit bedeutet für uns, Verantwortung für die Zukunft zu übernehmen und mit jeder technischen Entscheidung einen positiven Beitrag zu leisten. Durch die Analyse und Optimierung technischer Anlagen, die Umsetzung nachhaltiger Standards und die Identifikation und Realisierung von Einsparpotenzialen stellen wir sicher, dass Herstellung und Nachhaltigkeit in unserem Unternehmen Hand in Hand gehen.

UNSERE LIEBSTE LIEFERANTIN: DIE NATUR



**Miriam Wodrich,
Stellvertretende
Einkaufsleitung
& Nachhaltigkeits-
managerin**



ZIEL:
„DIE
NACHHALTIGE
TRANSFOR-
MATION UNSERER
GLOBALEN
LIEFERKETTEN,
DAMIT WIR
ÖKOLOGISCH
UND SOZIAL
SCHRITT FÜR
SCHRITT BESSER
WERDEN.“

Mit unseren Lieferanten teilen wir die Leidenschaft für Nachhaltigkeit. Dies zeigt sich zum Beispiel im Erdbeeraanbau in Marokko, wo ein innovativer Kreislauf für schwarze Agrarfolien geschaffen wurde. Diese Folie schützt die Erdbeeren und hält sie sauber, speichert die Bodenfeuchtigkeit und verringert den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln.

Was als Initiative zur Müllsammlung begann, ist heute eine starke Kooperation. Durch engagierte Forschungsarbeit wird die gebrauchte Folie zu Pflanzkästen verarbeitet und schont Ressourcen durch die erneute Verwendung.



UNSERE MITARBEITER: GENUSSMEISTER



**André Büssow,
Sachbearbeiter
Personalwesen**



ZIEL:
„EINE ARBEITS-
KULTUR, DIE
VON WERT-
SCHÄTZUNG,
ACHTSAMKEIT
UND ECHTER
FÜRSORGE
GEPRÄGT IST.“

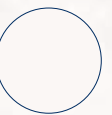
Nachhaltige Personalarbeit beginnt beim Menschen. Wir möchten ein Arbeitsumfeld bieten, in dem sich unsere Mitarbeitenden nicht nur wohlfühlen, sondern auch langfristig gesund und motiviert bleiben – körperlich wie auch geistig.

Wir hören hin, entwickeln Maßnahmen und Angebote, die gezielt unterstützen, entlasten und stärken, damit unsere Kolleginnen und Kollegen gut und gerne bei Erlenbacher arbeiten.

EINE RUNDE SACHE

UNSERE RUNDKUCHEN





NEU



ERDBEERKUCHEN

39000474

Ein Festtag für Erdbeerfans! Und da jeder Erdbeeren mag, sollten Sie sich beeilen, um ein Stück abzubekommen.

Fruchtanteil: 29 %.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
1.750 g	ø 26 x ca. 5,0 cm	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze ganzer Kuchen ca. 14 Stunden.



RHABARBER-STACHELBEER-BAISER-KUCHEN

39000470

Süß-Sauer macht lustig! Rhabarber und Stachelbeeren bilden das fruchtige Herz dieses Klassikers, der von einer süßen Baiserhaube mit gerösteten Mandelblättchen gekrönt wird.

Fruchtanteil: 33 %.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
1.750 g	ø 28 x ca. 6,0 cm	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 6 Stunden.



NEU



APRIKOSEN-KÄSEKUCHEN

39000526

Gold-gelbe Aprikosen eingelassen in saftige Käsemasse, da möchte man gerne Aprikose sein.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
2.200 g	ø 28 x ca. 4,5 cm	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 8 Stunden.



NEU



REZEPT MATCH



OMAS RAHMKÄSE TORTE

39000820

Gute Nachrichten für alle Großmütter: Das mit dem Backen übernehmen wir jetzt. Für unsere Omas Rahmkäse Torte betten wir eine klassische Rahm-Käsemasse aus frischen Eiern und Quark auf einen Tortenboden aus Mürbeteigbröseln. Oma wäre stolz auf uns!

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
2.500 g	ø 26 x ca. 5,0 cm	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 10 Stunden.



OMAS RAHMKÄSE TORTE MIT DRIP

Omas

Rahmkäse Torte

dazu

- Waldbeerenkompott (Rezept siehe QR-Code)
- grüne Pistazienkerne
- Zartbitterschokolade
- Himbeeren
- Minzspitzen

1. Ein Kuchenstück schräg in 3 Dreiecke teilen und auf einen Teller setzen.

2. Die geschmolzene Schokolade über die Kuchenstücke träufeln.

3. Mit Pistazien bestreuen, Waldbeerenkompott zwischen den Kuchenstücken platzieren und den Teller mit Minzblättern und Himbeeren dekorieren.



RAHM-KÄSE-KUCHEN

39000796

Wir lassen dem Genuss freien Lauf und lassen unserem knusprigen Mürbeteig eine verführerisch cremige Käsefüllung folgen – zubereitet mit frischem Quark, Sauerrahm und Eiern. Das sieht nicht nur hausgemacht aus, das schmeckt auch so. Läuft bei uns.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
2.150 g	ø 28 x ca. 4,5 cm	14	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 6 – 7 Stunden.



NEU



PREMIUM-KÄSEKUCHEN

39000494

Randloses Käsekuchenvergnügen, die Käsefüllung goldgelb gebräunt, handwerkliche Optik... hey, lassen Sie Ihren Gästen noch etwas übrig!

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
2.150 g	ø 28 x ca. 4,5 cm	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 6 Stunden.



RAHM-KÄSEKUCHEN MIT MANDARINEN

39000780

Für geschmackliche Begeisterung sorgt hier unser krosser Mürbeteig und unsere cremige Käsefüllung aus frischem Quark, Sauerrahm und Eiern. Mit üppig verteilten Mandarinenfilets bringen wir viel Fruchtigkeit ins Spiel und glänzen alles mit Tortenguss ab. Übrigens verzichten wir hier auf den Mürbeteigrand – und machen den Genuss noch einen Bissen grenzenloser.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
2.150 g	ø 28 x ca. 4,5 cm	14	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 8 Stunden.



UNSER TIPP !

UNSERE UNGESCHNITTENEN KUCHEN
LASSEN SICH SCHNELL IN DER
MIKROWELLE ODER IM BACKOFEN
AUFTAUEN UND
JE NACH ANLASS
BEDARFSGERECHT
PORTIONIEREN



NEU



MARMOR-GUGELHUPF

34001635

Heute schon gegugelhupft? Nein? Heller und schokoladiger Rührteig warten schon auf Sie. Jetzt aber ran ans Gebäck.

Verkaufseinheit: 1 Umkarton.

Gewicht	Maße	Stück/Karton
1.200 g	ø 24 x ca. 9,5 cm	2

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 5 Stunden.





ERDBEERKUCHEN

39000353

Erinnern Sie sich noch an Omas Erdbeerkuchen? Üppig belegt mit reifen Erdbeerbhälften, die auf einem geschmeidigen Sahnepudding ruhen, und darunter lockerer Biskuit und knuspriger Mürbeteig. Das können Sie jetzt immer haben, nicht nur in der Erdbeerzeit. Auf unsere Omas!

Fruchtanteil: 29 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.750 g	ø 26 x ca. 5,0 cm	ca. 146 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganzer Kuchen ca. 14 Stunden.



APFEL-BUTTERSTREUSEL-KUCHEN

39000782

Achtung, frisch gestreuselt! Wir belegen unseren knusprigen Mürbeteig mit einer fruchtigen Apfelfüllung aus saftigen Apfelstücken, Zimt und Sultaninen. Dann kommen die mit Tortenguss abgeglänzten Butterstreusel – und Ihre Kunden zu ihrem Genussmoment. **Fruchtanteil: 51 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.250 g	ø 26 x ca. 3,5 cm	ca. 104 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 4 Stunden.



FEINSTER APFELKUCHEN

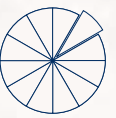
39000724

Ein dreifaches Hoch auf den Apfel! Bei unserem veganen Mürbeteig verzichten wir zwar auf Milch und Eier – spendieren dafür aber eine extrafruchtige Apfelfüllung, große Apfelspalten und zweifachen Apfelsaft-Guss. **Fruchtanteil: 68 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.250 g	ø 28 x ca. 6,0 cm	ca. 188 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 7 – 9 Stunden.





PREMIUM APFELTORTE

39000793

Da will jeder Apfel mit rein, wenn er mal groß und saftig ist: Auf unseren knusprigen Mürbeteig legen wir eine Apfelfüllung aus frischen Früchten, streuen frische Apfelstücke ein und garnieren alles mit knackigen Mandelplättchen. Das sieht selbstgebacken aus und schmeckt auch so!

Fruchtanteil: 69 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.500 g	ø 28 x ca. 5,5 cm	ca. 208 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 7 Stunden.



APFELTORTE MIT MÜRBETEIGITTER

39000853

Unsere Apfeltorte mit krossem Mürbeteigboden ist beinahe verboten saftig und fruchtig. Darum haben wir sie besser hinter ein rustikales Mürbeteiggitter gesteckt. Mit der saftigen Apfelfüllung ist das Urteil klar: Lebenslänglich lecker. **Fruchtanteil: 60 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.500 g	ø 28 x ca. 6,0 cm	ca. 208 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 7 – 9 Stunden.



APFELKUCHEN MIT BUTTERSTREUSELN

39000979

Das ist ja ein fruchtiges Stück! Während unser Mürbeteig knusprige Akzente setzt, kommt die saftige, stückige Apfelfüllung umso fruchtiger daher. Als ob das nicht schon verführerisch genug wäre, verfeinern wir alles mit reichlich Apfelspalten und goldbraun gebackenen Butterstreuseln – und glänzen mit Tortenguss ab. **Fruchtanteil: 63 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.000 g	ø 28 x ca. 5,0 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 6 Stunden.



ZWETSCHGENKUCHEN MIT BUTTERSTREUSELN

39000982

Ihr Weg in den Pflaumenhimmel führt über diesen saftigen Mürbeteig unter einem hellen Rührteigboden. Wir belegen alles händisch mit halben Zwetschgen, die ihre natürliche Süße und Saftigkeit geradezu himmlisch entfalten. Und obendrauf? Frohlocken goldbraun gebackene, leicht abgeglänzte Butterstreusel. Halleluja! **Fruchtanteil: 52 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.800 g	ø 28 x ca. 5,0 cm	ca. 150 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 7 – 8 Stunden.





KIRSCHKUCHEN MIT BUTTERSTREUSELN

39000985

Es ist zum Neidischwerden: Unser Mürbeteig genießt die beste Lage direkt unter unserem hellen, luftigen Muffintei. Gleich darüber haben wir eine frische Kirsch-Fruchtzubereitung und einen Mix aus saftigen Süß- und Sauerkirschen verteilt – und dieses Kuchen gewordene Stück Glück mit dünn abgeglänzten, goldbraun gebackenen Streuseln gekrönt.

Fruchtanteil: 43 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.700 g	ø 28 x ca. 4,5 cm	ca. 142 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 7 – 8 Stunden.



ERDBEER FRUCHTKUCHEN

39000998

Wir starten mit einer traumhaften Grundlage: dünner Mürbeteig, darauf lockerer Biskuitboden, frische Sahne-Puddingcreme und ein Kakao-Biskuitboden. Jetzt verteilen wir fast verschwenderisch aromatische Erdbeerrhälften. Noch schnell mit Tortenguss abgeglänzt, randhoch mit gehackten, gerösteten Haselnüssen garniert – und schon wünschen wir Ihnen süße Erdbeerträume! **Fruchtanteil: 29 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.150 g	ø 28 x ca. 6,5 cm	ca. 179 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganzer Kuchen ca. 14 – 16 Stunden.



REZEPT MATCH



KIRSCHSTREUSEL TRIFFT ZIMTCREME

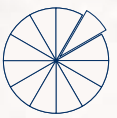
**Kirschkuchen
mit Butterstreuseln
dazu**

- Schlagsahne
- Mascarpone
- brauner Zucker
- gemahlener Zimt
- Salzmandeln
- weiße Schokoröllchen

1. Sahne, Mascarpone, braunen Zucker und etwas Zimt zu einer halb-festen Creme aufschlagen.

2. Mandeln in schmale Stücke schneiden oder hacken.

3. Eine Portion Creme auf einen Teller streichen, den Kuchen darauflegen, mit Mandeln, Schokoröllchen und etwas Zimt garnieren.



PFIRSICH-RAHM-KÄSE-TORTE

39000852

Belegt mit viel Liebe und ordentlich Pfirsichspalten: Auf unseren cremigen Rahm-Käse-Kuchen mit zartem Mürbeteigboden kommt das Fruchtigste, was wir zu bieten haben. Anschließend krönen wir alles kunstvoll mit einem verführerischen Guss ab. **Fruchtanteil: 19 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.400 g	ø 28 x ca. 5,5 cm	ca. 200 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 7 Stunden.



PREMIUM-RAHM-KÄSE-TORTE

39000743

Unsere Premium-Rahm-Käse-Torte wird zum herrschaftlichen Genuss für Zunge und Gaumen. Kein Wunder: Schließlich thront unsere cremige Rahm-Käsemasse mit Eiern und frischem Quark auf einem knusprig gebackenen Mürbeteigboden. God save the cake!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.150 g	ø 28 x ca. 4,5 cm	ca. 179 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 6 Stunden.



PREMIUM-ZEBRA-RAHM-KÄSE-TORTE

39000812

Genuss in Streifenform: Wir bringen auf unserem krossen, dunklen Kakao-Mürbeteigboden eine verlockende Käsemasse aus köstlichem Quark, Sauerrahm und frischen Eiern auf. Dann durchziehen wir die helle Käseschicht geschickt mit dunkler Käsemasse – und die Zebra-Optik ist perfekt.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.250 g	ø 28 x ca. 4,5 cm	ca. 188 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 6 Stunden.

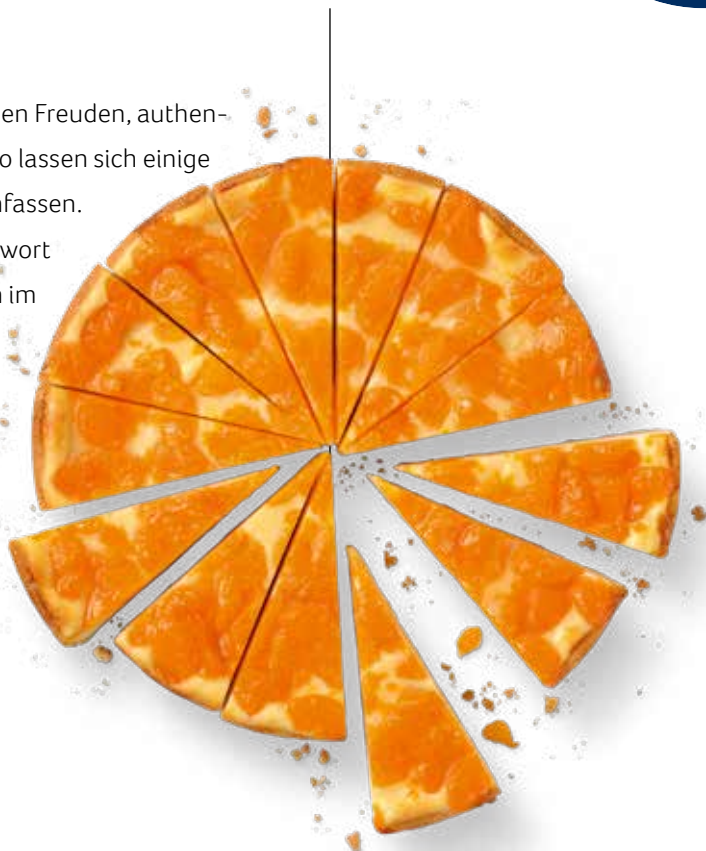


DER PERFEKTE SCHNITT VIELE VORTEILE

NEU

Bewusster Genuss mit kleinen Freuden, authentisch und ohne Schnickschnack. So lassen sich einige aktuelle Makro-Trends zusammenfassen.

Bei Erlenbacher haben wir die Antwort darauf: unsere neuen Rührkuchen im 14er-Schnitt. Traditionelle Rezepturen, attraktive Produkthöhen und trotzdem eine Portionsgröße, die wie gemacht ist für den aktuellen Trend im Markt.



TRENDIGE PORTION MIT VIEL DRIN

Ob fruchtige Varianten, nussig oder einfach nur Käsekuchen wie hausgemacht – mit unseren Rundkuchen im 14er-Schnitt machen Sie Ihre Gäste glücklich, und dank der flexibel entnehmbaren Portionen stimmt auch die Kalkulation. Sie sehen also: Mit unserem neuen 14er-Schnitt können Sie nur alles richtig machen.







APRIKOSEN-KUCHEN

39001146

So neu schmeckt Tradition! In unserem Klassiker vereinen wir Bewährtes und Modernes auf einem nussigen und hellen Rührteig. Mit saftigen, satt verteilten Aprikosenhälften bringen wir frischen Wind in den Mund – und garnieren alles mit einem kompromisslos knackigen Kranz aus gerösteten Haselnüssen. **Fruchtanteil: 28 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.500 g	ø 28 x ca. 4,0 cm	ca. 107 g	14	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 5 Stunden.



GEDECKTER APFELKUCHEN

39000536

Wie bringen wir Apfelfans zum Feiern? Ganz einfach: Wir überraschen sie mit unserem knusprigen, zart bestäubten Mürbeteigdeckel, einem Mürbeteigboden und unserer unwiderstehlich saftigen Apfelfüllung mit dezenter Zimtnote. Hoch die Teller! **Fruchtanteil: 63 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.500 g	ø 28 x ca. 6,0 cm	ca. 179 g	14	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 7 Stunden.



PFLAUMENKUCHEN

39001147

Macht Kuchen glücklich? Reife Pflaumen küssen Pflaumenzubereitung in saftigem Rührteig und verführen gehackte Mandeln. Die Gabel sagt ja, wenn auch nur kurz.

Fruchtanteil: 24 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.700 g	ø 28 x ca. 5,0 cm	ca. 121 g	14	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 8 Stunden.





MANDARINEN-KÄSEKUCHEN

39000545

Hier tummeln sich die Mandarineseckente und die Käsemasse mit Quark, Sauerrahm und Eiern darunter fühlt sich wohl, so wie wir früher bei Omi zum Kaffee.

Fruchtanteil: 18 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.250 g	ø 28 x ca. 4,5 cm	ca. 161 g	14	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 8 Stunden.



KÄSEKUCHEN

39000752

So muss ein ordentliches Stück Käsekuchen aussehen: Krosser Mürbeteig und viel leckere Käsemasse. Und schmecken tut er auch - wie hausgemacht.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.150 g	ø 28 x ca. 4,5 cm	ca. 154 g	14	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 6 Stunden.



NUSS-SCHOKO-KUCHEN

39000416

Geschmeidige Schokocreme, knackige Haselnüsse und Schokotropfen in einem saftigen Nussrührteig. Eichhörnchen-Prädikat: Einfach irre lecker.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.550 g	ø 28 x ca. 6,0 cm	ca. 111 g	14	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 4 Stunden.



crazy cheesecake club

DIE NEUE GENERATION CHEESECAKES!



**ENTDECKEN SIE
UNSERE
3 NEUEN CLUB-
MEMBER**

ZWISCHEN PUREM WAHNSINN UND ABSOLUTEM GENUSS:

Cheesecake ist in aller Munde!
Jeder liebt ihn in seinen unendlichen
Varianten. Für die besten, schönsten,
leckersten, verrücktesten und
unglaublichsten von ihnen gibt es den
Crazy Cheesecake Club.

Nur hier finden Sie die Cheesecakes,
die Sie bislang nicht für möglich hielten.
Lassen Sie sich den Kopf verdrehen!

WAS DIESE CHEESECAKES SO CRAZY MACHT?

Wenn es um Cheesecakes geht, sind
die Konsumenten besonders neugierig
und erwarten spannende Abwechslung.
Cheesecakes sind an sich schon
ein weltweiter Mega-Boom.
Im Crazy Cheesecake Club setzen
wir die neuesten Trends um:

Trend Multi-Sensorik:

Cremige und knackige Texturen
in einem Biss erleben:
probieren Sie unseren
Caramel Brownie Cheesecake!

Trend Vegan:

Kuchenverrückt wie wir sind,
haben wir uns ins Zeug gelegt:
Rein pflanzlich und
dennoch genauso lecker.
Einfach crazy,
unsere Creamy Cakes!





SCHNELL, KAREMELL!

CARAMEL BROWNIE CHEESECAKE SUPREME 39000877

Wie bitte, ein Karamell Notfall? Dann her mit unserem Caramel Brownie Cheesecake Supreme: Ein leicht salziger Bröselboden, leckere Karamellcreme, saftige Brownie-Würfel und knackige Walnüsse! Ach ja, und dann betten wir alles noch auf eine mit Schoko-Tropfen durchzogene Mascarpone-Käsemasse und dekorieren den Cake mit dunklen Kringeln. Wir müssen wohl wirklich verrückt sein ...

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.950 g	ø 24 x ca. 5,5 cm	ca. 139 g	14	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 6 Stunden.



DER BLAUE WAHNSINN

BLUEBERRY-CHEESECAKE SUPREME 39000878

Unser Cheesecake mit dem verrückten Herz aus saftigen Heidelbeeren und fruchtiger Heidelbeer-Fruchtzubereitung bringt Ihre Geschmacksknospen zum Durchdrehen! Eingestrudelt in eine besonders cremige Mascarpone-Käsemasse und mit einem leicht salzigen Bröselboden ist er dafür geschaffen, dass Sie sich in einen cremigen Wahnsinn fallen lassen können.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.900 g	ø 24 x ca. 5,0 cm	ca. 135 g	14	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 5 Stunden.



CREAMY STARBERRY

CREAM-CHEESECAKE STRAWBERRY 39000838

Inseln der puren Freude: fruchtige Erdbeer-Zubereitung eingestrudelt in wahnsinnig cremige Frischkäsemasse. Fruitylicious!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.000 g	ø 24 x ca. 4,5 cm	ca. 143 g	14	6

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 6 – 8 Stunden.





SMOOTH CREAMINAL

CREAM-CHEESECAKE „NEW YORK STYLE“

39000839

Der Godfather of Cheesecake macht Ihnen ein Angebot, das Sie nicht ablehnen können: Frischkäse der Doppelrahmstufe mit einem Schuss Sahne. Samtig und sündig.



Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.950 g	ø 24 x ca. 4,5 cm	ca. 139 g	14	6

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 5 Stunden.



SO CREMIG SCHMECKT VEGAN!

CREAMY RASPBERRY

VEGANE CHEESECAKE-ALTERNATIVE

39000739

Das ist zum Verrücktwerden! Dieser vegane Wahnsinn beginnt auf einem Mürbeteig mit einer feinen nussigen Note. Weiter geht's mit einer cremigen Füllung und dicken Tropfen selbstgekochter Himbeer-Fruchtzubereitung in der Füllung. On top gibt's noch ein paar verrückte Himbeeren. Der pure Wahnsinn!



Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.575 g	ø 24 x ca. 4,0 cm	ca. 112 g	14	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganzer Kuchen ca. 10 Stunden.



WOW, IST DAS VEGAN?

CREAMY BLUEBERRY

VEGANE CHEESECAKE-ALTERNATIVE

39000740

Wahnsinnig cremig, irre fruchtig und hmmm bis zum letzten Bissen. Und natürlich: vegan. Ein Mürbeteigboden mit fein nussiger Note. Eine cremige, hell und blau geschichtete Füllung mit selbstgekochter Heidelbeerfruchtzubereitung verfeinert. Und nochmal Kultur-Heidelbeeren als Topping. Klingt verrückt? Schmeckt irre gut! Alles andere wäre ja auch Käse, oder?



Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.525 g	ø 24 x ca. 4,5 cm	ca. 108 g	14	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganzer Kuchen ca. 10 Stunden.





IRRE FRUCHTIGES CHEESECAKE MAKEOVER

HIMBEER-CHEESECAKE

39001149

Krass himbeerig kommt unser neuer Himbeercheesecake nach seinen Makeover daher. Spieglein, Spieglein, wer hat den cremigsten Himbeer-Cheesecake im Land?

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.475 g	ø 24 x ca. 3,8 cm	ca. 123 g	12	6

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 6 Stunden.



CHEESECAKE GOES NUTS

WALNUSS-CHEESECAKE

39001148

Why not Walnut? – haben wir uns gedacht und knackige Walnuss-Stückchen und Karamelfäden auf vanilliger Cheesecakemasse verteilt.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.500 g	ø 24 x ca. 4,0 cm	ca. 125 g	12	6

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 6 Stunden.



TWISTED CHEESECAKE

KARAMELL-CHEESECAKE

39000817

Die USA sind nur eine Kuchengabel weit entfernt: Frischkäse der Doppelrahmstufe kräftig durchgewirbelt mit einer cremigen Karamellfüllung. Yes, we can!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.450 g	ø 24 x ca. 3,5 cm	ca. 121 g	12	6

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 4 Stunden.





VERY ERDBERRY

ERDBEER-CHEESECAKE

39000791

Greets ins Land der unbegrenzten Geschmacksmöglichkeiten! Verführerisch duftende Erdbeerrhälften auf einer creamy Frischkäsefüllung der Doppelrahmstufe – und darunter der typische Erlenbacher crunchy Boden. Klare Sache: America sends their regards! **Fruchtanteil: 22 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.450 g	ø 24 x ca. 3,5 cm	ca. 121 g	12	6

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 8 Stunden.



MEGA MANGO MARACUJA

MANGO-MARACUJA-CHEESECAKE

39001151

Cheesecake goes exotic: Mango-Maracuja-Pfirsich trifft auf cremigen Cheesecake. Das ist wie Inselhopping für Geschmacksknospen.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.675 g	ø 24 x ca. 4,0 cm	ca. 140 g	12	6

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 6 Stunden.



EINE KLASSE FÜR SICH

CHEESECAKE AMERICAN STYLE

39000789

Einfach irre klassisch: erst-klassische Käsemasse aus Frischkäse der Doppelrahmstufe auf noch klassischeren Mürbteigbröseln. Classified!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.450 g	ø 24 x ca. 4,0 cm	ca. 121 g	12	6

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 4 Stunden.



EINE BUNTE



PALETTE & PFLANZLICH & VEGAN

Was passiert, wenn langjährige

EXPERTISE

auf den Wunsch nach Veränderung trifft? Bei uns entsteht daraus eine bunte Palette pflanzenbasierter Kuchen, die nicht nur gut schmecken – sondern auch ein gutes Gefühl hinterlassen.

Unsere Reise begann mit einer einfachen Frage: Geht das auch ohne? Ohne tierische Zutaten, ohne Kompromisse beim Geschmack. Die Antwort: Ja – und wie! Mit viel Know-how, Neugier und Liebe zum Detail haben wir vegane Creamy Cakes entwickelt, die genauso cremig sind wie ihre klassischen Vorbilder.

Und unsere fruchtigen Favoriten wie der Feinste Apfelkuchen oder der Aprikosen-Kuchen zeigen, dass pflanzenbasiert auch traditionell kann.

Unsere Expertise ist die Basis. Die Vielfalt ist das Ergebnis. Und der Genuss? Der kommt ganz natürlich.



BERRY TARTE

39001044

The Art of Tarte: Für unsere Berry Tarte legen wir einen fruchtigen Mix aus säuerlichen Beeren über eine zarte Creme auf unseren knusprigen Boden. Jetzt schon ein echtes Meisterwerk!

Fruchtanteil: 27 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.150 g	ø 28 x ca. 3,5 cm	ca. 96 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 3 Stunden.



ERDBEER-TARTE

39000792

Mehr Erdbeere ist immer eine Lösung. Erstmal legen wir mit unserem krossen Mürbeteig aber die perfekte Basis für eine leckere helle Creme. Und jetzt? Erdbeeren! Erdbeeren! Erdbeeren! Satt und großzügig verteilt – und mit Tortenguss abgeglänzt. Erdbeeren! **Fruchtanteil: 32 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.300 g	ø 28 x ca. 3,5 cm	ca. 108 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 8 Stunden.



SCHOKOLADEN-TARTE

39000790

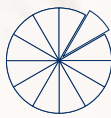
Wir schreiten zur Tarte und präsentieren Ihnen unsere schokoladigste Schokoladencreme auf einem knusprigen Mürbeteig. Warum aufhören, wenn es am leckersten ist? Also: glänzender Tortenguss obendrauf – und dann noch ganz viele Zartbitter-Schokoröllchen!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.000 g	ø 28 x ca. 3,0 cm	ca. 83 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 2 Stunden.



12 Portionen
ø 28 cm | 24 cm



ungeschnitten
ø 18 cm



MANDELTÅRTA KAREMELL

39001124

Knackig, karamellig, nussig und mhhh: Unser glutenfreier Mandelteig-Rührboden begeistert uns selbst immer wieder aufs Neue. Ob das an seinen Mandelstiften in süßer Karamellschicht liegt oder an der großzügigen Schicht Nougatcreme? Wir möchten auf beides nicht verzichten. Sie doch auch nicht, oder?

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
950 g	ø 28 x ca. 3,0 cm	ca. 79 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 1 Stunde.



SCHOKO-KUCHEN

39000807

Schokoladig, schokoladiger, Erlenbacher Schoko-Kuchen: Für diese Steigerung haben wir unseren ohnehin schon schokoladigen Schoko-Rührteig mit reichhaltig verlockender Schokoladencreme gefüllt – und dann mit kakaohaltiger Fettglasur überzogen und mit Kringeln aus Nougatcreme verziert.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.000 g	ø 24 x ca. 5,0 cm	ca. 83 g	12	6

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 4 Stunden.



SMARTIES® PARTY CAKE

39000042

Es ist SMARTIES®-Time! Wir legen Ihnen unseren Marmorkuchen aus verstrudelm dunklen und hellen Rührteig mit kakaohaltiger Fettglasur nicht nur ans Herz – sondern auch jede Menge SMARTIES® obendrauf!

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
430 g	ø 18 x ca. 5,0 cm	12	6

Auftauzeit: Kuchen in der Folie auftauen, in der Kühlung (6 – 7 °C) ca. 4 Stunden. Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ca. 2 Stunden.





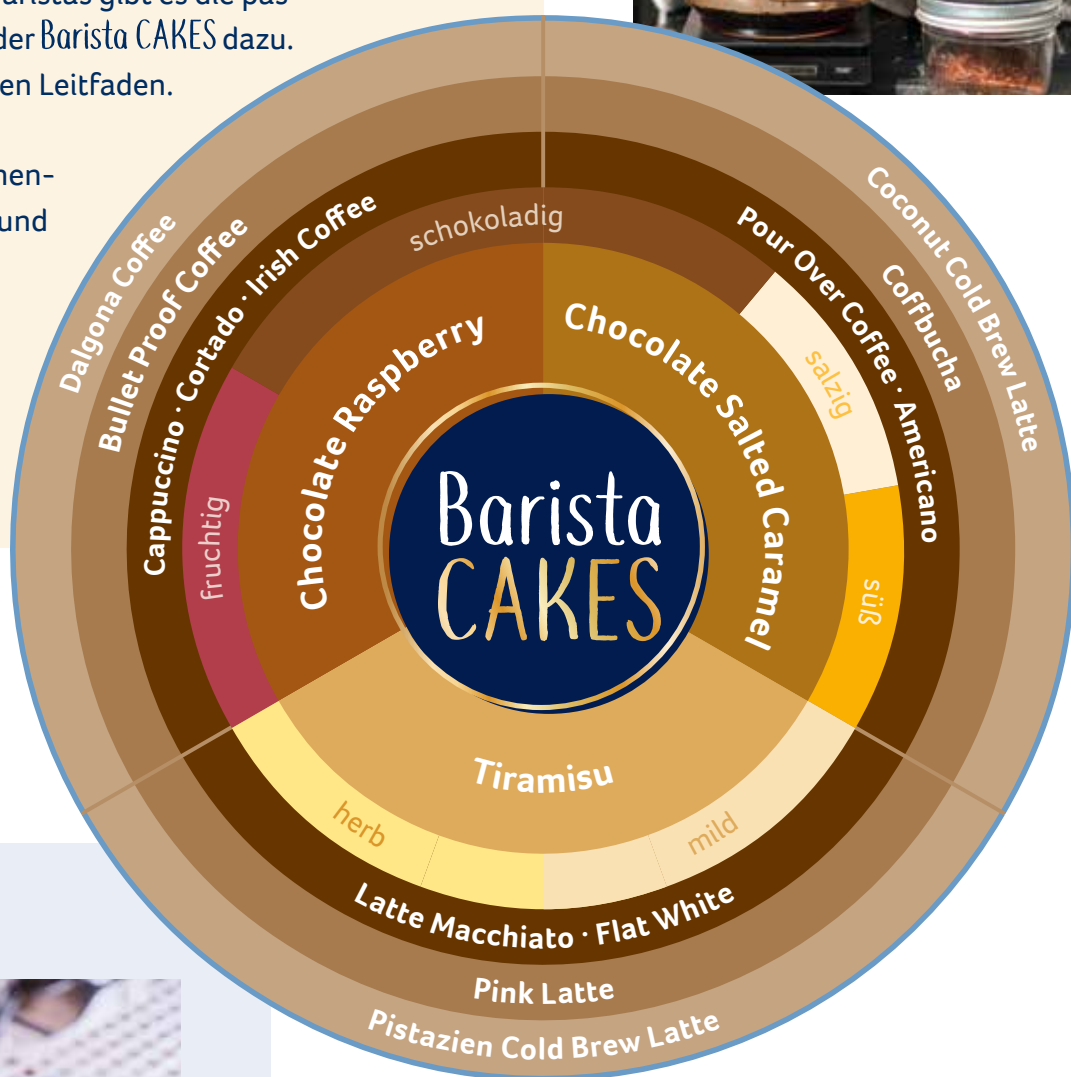
Barista CAKES

Perfektes Kaffee-Match für mehr Umsatz

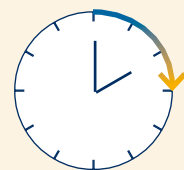
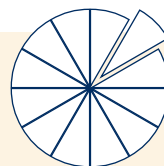
Aromen-Pairing für den perfekten Genussmoment

Die Barista CAKES sind genau auf die feinen Aromen beliebter Kaffeespezialitäten abgestimmt. Zur Kaffeekompetenz des Baristas gibt es die passende Kuchenempfehlung der Barista CAKES dazu. Das Aromen Wheel gibt einen Leitfaden.

Heben Sie Kaffee- und Kuchen-
genuss auf ein neues Level und
bieten Sie Ihren Gästen den
perfekt abgestimmten
Genussmoment. Damit ge-
winnen Sie ganz einfach
Mehrumsatz.



Barista CAKES sind
gemacht für schnelle
und flexible Einsätze.
Das einfache Handling
zeichnet sie aus: vor-
geschnitten, einzeln
entnehmbar, schnell
aufgetaut, lange Stand-
zeit und saisonal
unabhängig.





CHOCOLATE RASPBERRY CAKE

39000690

Herrlich himbeerig, schokoladig, strahlend schön – so sieht echter Gaumenschmaus aus! Unseren Kakao-Mürbeteig füllen wir mit einer Schicht zartschmelzender Schokoladencreme und gönnen uns eine frische Himbeer-Fruchtzubereitung mit knackigen Schokoladenstücken obendrauf. Die Krone dieser Backschöpfung: ganze Himbeeren und klarer Guss. **Fruchtanteil: 18 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.200 g	ø 24 x ca. 4,0 cm	ca. 100 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganzer Kuchen ca. 9 Stunden.



TIRAMISU CAKE

39001115

Was sind die Zutaten für das beliebteste Dessert der Welt? Kaffee, Biskuit und Mascarpone. Angerichtet auf einem knackigen Mürbeteigboden, bekommen Sie bei uns Tiramisu in seiner rundesten Form. Jetzt noch einen Espresso dazu und la dolce vita kann losgehen.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.150 g	ø 24 x ca. 6,0 cm	ca. 96 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganzer Kuchen ca. 5 Stunden.



CHOCOLATE SALTED CARAMEL CAKE

39000686

Sie lieben Karamell? Dann sind Sie hier richtig! Erstmal verwöhnen wir Sie noch mit einem Buttermürbeteig mit feinem Kakao. Aber dann geht's an die Füllung aus cremig-salziger Karamell-Creme, saftigem Brownie und Caramel-Knusperbällchen! Jetzt noch feiner Puderzucker und Schokoladenhobel on top – und schon haben wir ihn fertig, diesen sündhaft leckeren Genuss!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.000 g	ø 24 x ca. 4,0 cm	ca. 83 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganzer Kuchen ca. 5 Stunden.



WIR SIND
ANGETRIEBEN
DAVON, KUCHEN
IMMER WEITER
ZU DENKEN UND
ZU ENTWICKELN.



MEHR ALS LECKER: GENUSS PLUS BACKWARE!

Unsere Produkte für die besonderen
Ernährungsanforderungen auf einen
Blick.



APRIKOSEN-KUCHEN

39001146

So neu schmeckt Tradition! In unserem Klassiker vereinen wir Bewährtes und Modernes auf einem nussigen und hellen Rührteig. Mit saftigen, satt verteilten Aprikosenhälften bringen wir frischen Wind in den Mund – und garnieren alles mit einem kompromisslos knackigen Kranz aus gerösteten Haselnüssen. **Fruchtanteil: 28 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.500 g	ø 28 x ca. 4,0 cm	ca. 107 g	14	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 5 Stunden.



FEINSTER APFELKUCHEN

39000724

Ein dreifaches Hoch auf den Apfel! Bei unserem veganen Mürbeteig verzichten wir zwar auf Milch und Eier – spendieren dafür aber eine extrafruchtige Apfelfüllung, große Apfelspalten und zweifachen Apfelsaft-Guss. **Fruchtanteil: 68 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.250 g	ø 28 x ca. 6,0 cm	ca. 188 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 7 – 9 Stunden.



12 Portionen
ø 28 cm



14 Portionen
ø 28 cm



14 Portionen
ø 24 cm



MANDELTÄRTA KAREMELL

39001124

Knackig, karamellig, nussig und mhhh: Unser glutenfreier Mandelteig-Rührboden begeistert uns selbst immer wieder aufs Neue. Ob das an seinen Mandelstiften in süßer Karamellschicht liegt oder an der großzügigen Schicht Nougatcreme? Wir möchten auf beides nicht verzichten. Sie doch auch nicht, oder?

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
950 g	ø 28 x ca. 3,0 cm	ca. 79 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 1 Stunde.



CREAMY RASPBERRY

VEGANE CHEESECAKE-ALTERNATIVE 39000739

Das ist zum Verrücktwerden! Dieser vegane Wahnsinn beginnt auf einem Mürbeteig mit einer feinen nussigen Note. Weiter geht's mit einer cremigen Füllung und dicken Tropfen selbstgekochter Himbeer-Fruchtzubereitung in der Füllung. On top gibt's noch ein paar verrückte Himbeeren. Der pure Wahnsinn!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.575 g	ø 24 x ca. 4,0 cm	ca. 112 g	14	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganzer Kuchen ca. 10 Stunden.



CREAMY BLUEBERRY

VEGANE CHEESECAKE-ALTERNATIVE 39000740

Wahnsinnig cremig, irre fruchtig und hmmm bis zum letzten Bissen. Und natürlich: vegan. Ein Mürbeteigboden mit fein nussiger Note. Eine cremige, hell und blau geschichtete Füllung mit selbstgekochter Heidelbeerfruchtzubereitung verfeinert. Und nochmal Kultur-Heidelbeeren als Topping. Klingt verrückt? Schmeckt irre gut! Alles andere wäre ja auch Käse, oder?

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.525 g	ø 24 x ca. 4,5 cm	ca. 108 g	14	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganzer Kuchen ca. 10 Stunden.



Oma's
Landkuchen®

SCHMECKT WIE
BEI OMA



OMA'S LANDKUCHEN



Für jeden eine Portion vom **extra großen Kuchen!** Mit diesen „ordentlichen“ Kuchenstücken begeistern OMA'S LANDKUCHEN jeden Ihrer Gäste.

Die Kuchen sind nach Vorbild traditioneller Rezepturen zubereitet: Mit Obstsorten, die in Oma's Garten wachsen. Die verschiedenen Sorten werden handwerklich und rustikal gebacken.

Das sieht und schmeckt man auch!



- Rundkuchen in 38 cm Durchmesser. Jetzt geviertelt für genauere Portionierung und flexibles Angebot.
- Neue, verfeinerte Rezepte und höherer Fruchtanteil bei fast allen Sorten.
- Ansprechende Verpackung: In der bedruckten Faltschachtel.



APFEL-GRIESSPUDDING

39000710

Wie aus Oma's Backofen. Feiner Mürbeteig, darauf eine lockere Rührmasse mit Grießpudding und üppig aufgelegten Äpfeln. Mit Tortenguss abgeglänzt. **Fruchtanteil: 35 %.**

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
3.150 g	ø 38 x ca. 5,0 cm	16	1

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganzer Kuchen ca. 11 Stunden. Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 4 Stunden. Vorgeschnitten in 4 Teile.



KIRSCH-MANDEL

39000708

Besonders lecker! Feiner Mürbeteig, darauf eine lockere Mandel-Rührmasse sowie Puddingcreme, belegt mit Süß- und Sauerkirschen. Mit Tortenguss abgeglänzt und mit gerösteten, gehobelten Mandeln dekoriert. **Fruchtanteil: 24 %.**

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
3.300 g	ø 38 x ca. 5,0 cm	16	1

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganzer Kuchen ca. 12 Stunden. Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 5 Stunden. Vorgeschnitten in 4 Teile.



MOHN-STREUSEL

39000706

Für alle Mohnliebhaber. Feiner Mürbeteig, darauf eine geschmackvolle Mohnfüllung, bedeckt mit saftiger Schmandcreme und Butterstreuseln. **Fruchtanteil: 24 %.**

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
3.500 g	ø 38 x ca. 4,0 cm	16	1

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganzer Kuchen ca. 11 Stunden. Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 4 Stunden. Vorgeschnitten in 4 Teile.



RHABARBER-BAISER

39000703

Wie hausgemacht! Saftige Rhabarberstücke liegen auf einem leckeren Streusel- und Rührteigboden, bedeckt mit einer luftig-knusprigen Baiserhaube. **Fruchtanteil: 29 %.**

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
2.900 g	ø 38 x ca. 5,0 cm	16	1

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganzer Kuchen ca. 12 Stunden. Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 5 Stunden. Vorgeschnitten in 4 Teile.



PFLAUMEN-STREUSEL

39000707

Genau so hat Oma ihn gebacken. Feiner Mürbeteig, darauf Heferührteig und saftige Rührmasse mit reichlich Pflaumenhälften bedeckt und mit leckeren Butterstreuseln bestreut. **Fruchtanteil: 44 %.**

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
3.150 g	ø 38 x ca. 5,0 cm	16	1

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganzer Kuchen ca. 12 Stunden. Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 5 Stunden. Vorgeschnitten in 4 Teile.



KÄSE-APRIKOSE

39000705

Ein prächtiger großer Käsekuchen mit Aprikosen wie aus Omas Backofen. Feiner Mürbeteig, darauf aufgelegte Aprikosenhälften, bedeckt mit einer leckeren Rahm-Käsemasse. **Fruchtanteil: 16 %.**

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
3.700 g	ø 38 x ca. 3,5 cm	16	1

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganzer Kuchen ca. 12 Stunden. Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 5 Stunden. Vorgeschnitten in 4 Teile.



BLAUBEER-PUDDING

39000704

Ein Klassiker! Leckerer Streusel- und Rührteigboden, darauf eine feine Puddingmasse mit Heidelbeer-Geschmack, mit fruchtigen Blaubeeren bedeckt. **Fruchtanteil: 16 %.**

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
3.400 g	ø 38 x ca. 4,5 cm	16	1

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganzer Kuchen ca. 11 Stunden. Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 4 Stunden. Vorgeschnitten in 4 Teile.



BUTTER-HEFEZOPF

34001514

Extra groß für ganz viel Genuss: unser Hefezopf ist weich und saftig, mit Rosinen gespickt und mit Mandeln und Hagelzucker bestreut. Verkaufseinheit: 1 Umkarton.

Gewicht	Maße	Stück/Karton
1.400 g	58 x 19 x ca. 6,5 cm	2

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ca. 3 Stunden in der Folie auftauen lassen.



NEU

VERWENDER-TIPPS



WAHRE GASTRO- ALLROUNDER UNSERE RUNDKUCHEN

Im Gastro-Channel ist alles möglich! Und Sie als Gastronom müssen auf alles vorbereitet sein. Egal, ob der Laden brummt oder gerade Flaute herrscht, es muss eine Lösung her! Hier kommen wir ins Spiel: Ob als Dessert auf dem Teller im Sit-in oder als süßer Snack To Go oder Take Away, unsere Rundkuchen sind echte Allrounder im Restaurant. Sie lassen sich flexibel portionieren, sind schnell servierbereit und brauchen nicht viel Aufmerksamkeit. Auftauen, manchmal sogar in Minutenschnelle, anrichten, fertig. Sogar vorgeschnitten kommend die meisten Rundkuchen schon daher.

UNSERE KUCHEN SIND IHRE LÖSUNG:

- Premium-Qualität
- vorgeschnitten und portionsweise entnehmbar
- schnell aufgetaut
- saisonale Vielfalt
- passende Produkte zu jeder Gelegenheit



STILE & VORLIEBEN: FÜR JEDEN ETWAS

Langeweile auf der Menükarte kommt auch nicht auf, bei uns hat Vielfalt nämlich System: Von klassischen Obstkuchen über saftige Rührteige bis hin zu modernen Varianten mit pflanzlichen Zutaten – unsere Rundkuchen bedienen unterschiedliche Ernährungsstile und Geschmacksvorlieben. Besonders gefragt: Sorten mit saisonalem Twist und pflanzenbasierte Rezepturen. Kümmern Sie sich um den Hauptgang und verlassen Sie sich beim Dessert auf uns.

IN 1, 2, 3 SCHRITTEN ZUM DESSERT:

1. Früchte/Sauce auf den Teller, als Spiegel, Schaum oder Swirl
2. Kuchenstück darauf stellen oder legen
3. mit Beeren, Nüssen oder Pesto anrichten - Fertig



1



2



3



UNBEGRENZTE VIELFALT

UNSERE PLATTENKUCHEN





KIRSCH-MARMOR-SCHNITTE

39001006

Als ob unser lockerer Marmor-Rührteig mit seinen hellen und dunklen Nuancen nicht genug wäre, schenken wir ihm noch eine fruchtige Note: Wir versenken saftige Kirschen, glänzen mit Tortenguss ab – und gönnen Ihnen diesen frischen Marmorgenuss mit **26 % Fruchtanteil**.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.850 g	28 x 38 x ca. 3,5 cm	ca. 92 g	20	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 3 Stunden.



RHABARBER-ERDBEER-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE 39001005

Rhabarber küsst Erdbeere! Unsere saftigen Sommerliebonge umhüllen wir mit einem leckeren Rührteig und legen sie dann auf einen krossen Mübeteig. Jetzt noch Butterstreusel drüber und fertig ist das süß-säuerliche Sommer-Geschmackserlebnis! **Fruchtanteil: 28 %**.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.400 g	28 x 38 x ca. 4,0 cm	ca. 120 g	20	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 4 Stunden.



KIRSCH-PUDDING-SCHNITTE

39000390

In den Pudding, fertig, los! Sauerkirsche möchte man sein, so fluffig die Muffinmasse und so knackig die gerösteten Mandelblättchen. **Fruchtanteil: 30 %**.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.300 g	28 x 38 x ca. 3,5 cm	ca. 115 g	20	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 6 Stunden.





DONAUWELLE
39001001

Was Kuchen betrifft, machen wir einfach gern die Welle. Dazu tauchen wir saftige Sauerkirschen in eine lockere, hell-dunkle Rührteigmasse, legen eine helle Creme darüber und überziehen sie mit einer kakaohaltigen Fettglasur – natürlich in Wellenform.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.200 g	28 x 38 x ca. 4,0 cm	ca. 110 g	20	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 2 Stunden.



PFLAUMEN-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE
39000735

In diesem rustikalen Klassiker belegen wir unseren kross gebackenen Mürbeteig mit einer satten Schicht aus süß-säuerlichen Pflaumenhälften. Da dürfen unsere groben, goldgelb-knusprigen und mit Tortenguss abgeglänzten Butterstreusel natürlich nicht fehlen. **Fruchtanteil: 51 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.750 g	28 x 38 x ca. 4,0 cm	ca. 137 g	20	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 7 Stunden.





APFELKUCHEN-SCHNITTE

39000090

Hier gibt's ordentlich Äpfel drauf! **50 % Fruchtanteil** können sich sehen lassen, eingebettet in weichem Rührteig und mit gehobelten Mandeln bestreut.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.700 g	28 x 38 x ca. 4,0 cm	ca. 135 g	20	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 6 Stunden.



APFEL-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE

39001002

Was für eine Fruchtigkeit! Kein Wunder bei dieser satten Schicht frischer Apfelstücke und Rosinen. Gebettet auf einem Mürbeteig-Boden, belegt mit dicken Apfelspalten und groben, goldbraun gebackenen Butterstreuseln lässt unsere Schnitte weder Frucht- noch Streuselwünsche offen! **Fruchtanteil: 66 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
3.300 g	28 x 38 x ca. 4,0 cm	ca. 165 g	20	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 8 Stunden.



GEDECKTE APFEL-SCHNITTE

39001007

Apfel in Hülle (und Fülle). Für diesen Klassiker umhüllen wir eine fruchtig-saftige Schicht aus frischen Äpfeln mit Mürbeteigboden. Eine seiden-satte Zuckerguss-Schicht rundet die fein-säuerliche Geschmacksnote für Sie ab. **Fruchtanteil: 59 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
3.150 g	28 x 38 x ca. 4,0 cm	ca. 157 g	20	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 6 Stunden.



REZEPT MATCH



SCHOKO-KOKOS MIT MANGOPÜREE

**Schoko-
Kokos-Schnitte
dazu**

- Vanillesauce
- Mangopüree
- Mangostückchen
- essbare Blüten

1. Vanillesauce
kreisförmig auf einem
Teller anrichten.

2. Schoko-Kokos-
Schnitte diagonal halbieren
und seitlich auf den Teller
setzen.

3. Mangopüree als
Kleckse dazugeben und
mit Mangostückchen und
essbaren Blüten verspielt
garnieren.



SCHOKO-KOKOS-SCHNITTE

39001008

Kokosnuss mit Schokokuss. Was wie ein Zungenbrecher klingt, ist eigentlich eine Gaumenfreude mit karibischem Flair. Denn auf unserem leckeren Schoko-Rührteig verteilen wir eine helle, saftige Kokosfüllung, die wir großzügig mit Kokosraspeln bestreuen.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.400 g	28 x 38 x ca. 4,0 cm	ca. 120 g	20	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 2 Stunden.



MOHN-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE

39001004

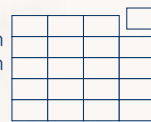
Unser heller Rührteig und die köstliche, dunkle Mohnpudding-Creme sehen schon alleine beeindruckend lecker aus. Wir decken sie trotzdem noch großzügig mit goldgelben Butterstreuseln und Dekorpuder ab – denn so verdient sich unsere Schnitte auch ihren guten Namen.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.350 g	28 x 38 x ca. 3,5 cm	ca. 117 g	20	3

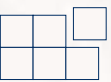
Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 5 Stunden.



20 Portionen | 28 x 38 cm
Portion 5,6 x 9,5 cm



6 Portionen | 17 x 26 cm
Portion 8,5 x 8,7 cm



KÄSE-MANDARINEN-SCHNITTE

39000741

Wer es cremig und fruchtig mag, sollte hier mal reinschmecken:
Auf unseren knusprigen Mürbeteigboden legen wir eine cremige Käsefüllung. Saftige Mandarinenfilets geben unserer Schnitte ihre satte Fruchtigkeit. Und obendrauf gibt's natürlich glänzenden Tortenguss. **Fruchtanteil: 15 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
3.200 g	28 x 38 x ca. 3,5 cm	ca. 160 g	20	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 8 Stunden.



KÄSE-SCHNITTE

39000736

Auf unserem Mürbeteig breiten wir eine leckere Käsemasse mit Eiern und frischem Quark aus. Dann backen wir den Kuchen goldgelb – und verzieren dieses Prachtstück liebevoll mit handwerklichem Löffeldecor. Alles andere wäre ja auch Käse.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
3.100 g	28 x 38 x ca. 3,5 cm	ca. 155 g	20	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 6 Stunden.



BUTTERKUCHEN-SCHNITTE

34001673

Saftiger Butterkuchen aus klassischem Hefeteig, gebacken mit guter Butter und bestreut mit Mandeln und Zucker. Ist der Kaffee schon fertig?

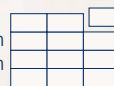
Verkaufseinheit: 1 Umkarton.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
350 g	17 x 26 x ca. 2,3 cm	ca. 58 g	6	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 2 Stunden.



NEU



DONAUWELLE

39000799

Wie bitte? Sie lieben saftige Sauerkirschen, eingebacken in einen lockeren, hell-dunklen Rührteig – und mit heller Creme und kakaohaltiger Fettglasur on top? Dann sind wir in Sachen Genuss wohl wieder mal auf einer Donauwellenlänge.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.000 g	19 x 28 x ca. 4,0 cm	ca. 83 g	12	6

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 2 Stunden.



DOUBLE-CHOCOLATE-SCHNITTE

39000581

Chocoholics aufgepasst! Unseren saftigen Schokoladen-Rührteig füllen wir mit verführerisch-zartschmelzender Schokocreme. Und weil wir von Schokolade nie genug kriegen, kommt obendrauf noch eine großzügige Schicht aus Schokoladenröllchen und Nougatcreme.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.000 g	19 x 28 x ca. 4,0 cm	ca. 83 g	12	6

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 2 Stunden.



BANANE-JOHANNISBEER-SCHNITTE

39000718

Vorsicht, unser veganes Walnuss-Wunder kennt keine Gnade! Der Bananen-Rührteig verführt Sie mit der cremigen Süße reifer Bananen und dem knackigen Biss aromatischer Walnüsse. On top gibt's eine fruchtige Ladung Johannisbeeren und eine Mischung aus frischen Haselnüssen, Walnüssen, Mandeln und zarten Haferflocken.

Ohne Palmöl. Fruchtanteil: 26 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.150 g	19 x 28 x ca. 3,5 cm	ca. 96 g	12	6

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 3 Stunden.



HIMBEER-BROWNIE

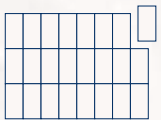
39000775

Unser glutenfreier Himbeer-Brownie ist ein nussiges Backwunderwerk! Der Rührteig voller Schokolade, Rote Beete für die typisch saftige Brownie-Konsistenz – und Sonnenblumen- und Kürbiskerne, knackige Haselnüsse, Mandeln und Himbeeren fürs Knackige und Fruchtige!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.050 g	19 x 28 x ca. 2,5 cm	ca. 88 g	12	6

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 3 Stunden.





NEU

MANDEL-FLAPJACK

39001150

Jetzt haben wir auch was für die kernigen Typen: unser Mandel-Flapjack ist nur äußerlich flach, seine inneren Werte und das Topping haben dagegen eine nussige Tiefe, dass es nur so knackt und knuspert. Und dazwischen: ein weiches Herz aus Cassis-Zubereitung.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.025 g	28 x 38 x ca. 2,5 cm	ca. 84 g	24	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 2 Stunden.



ZITRONEN-SCHNITTE

39000919

Es ist an der Zeit für mehr Zitrone! Wir veredeln unseren Muffinboden mit einer köstlich-erfrischenden Zitronencreme und einer Krone aus weißem Schnee. **Ohne Palmöl.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.500 g	28 x 38 x ca. 3,0 cm	ca. 63 g	24	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 2 Stunden.



SCHNITTCHEN, DIE IMMER PASSEN

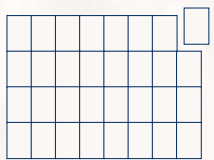


Im Großverbraucher-Geschäft zählt der Preis. Sie brauchen kleine Portionsgrößen, die ins straffe Budget passen? Fachkräfte sind gerade Mangelware? Wir bieten Ihnen speziell für diese Bedürfnisse drei attraktive Produkte in beliebten Geschmacksrichtungen. Ideal zum Snacken auf einer Konferenz, als Dessert in der Großküche oder auch als To Go-Gericht.

EASY GOING

Unser 32er-Schnitt ist easy im Handling, und die schnelle Regeneration und lange Standzeit unserer Produkte geben Ihnen mehr Freiraum. Food-Waste war gestern, und Ihre Kunden werden sie lieben.





APFEL-SCHNITTE

39000357

Kleine Stücke für großen Genuss! Die Apfelschnitte kommt mit satten **40 % Fruchtanteil** daher und besticht durch ihr einfaches Handling. Très convenient!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.950 g	28 x 38 x ca. 3,5 cm	ca. 61 g	32	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 6 Stunden.



MARMORKUCHEN-SCHNITTE

39000355

Marmor-Kuchen-Schnitte schmeckt und schon ist Kuhuchen-Luust geweckt. Heller und dunkler Rührteig sorgen für einen Ohrwurm und Kuchen-Lust? Gern geschehen.



Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.500 g	28 x 38 x ca. 3,5 cm	ca. 47 g	32	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 3 Stunden.



ZITRONENKUCHEN-SCHNITTE

39001152

Einfach nur saftiger Zitronen-Rührteig. Ein perfekter kleiner Snack, wenn man eigentlich nichts Süßes mehr wollte ...

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.900 g	28 x 38 x ca. 3,5 cm	ca. 59 g	32	3


Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 2 Stunden.



WIESO?



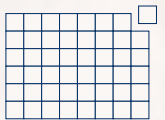
WOFÜR? & MENSCHEN ROHSTOFFE



Nachhaltigkeit ist für uns nicht nur ein Trend, sie ist eine Herzenssache. So wie uns eine vertrauensvolle und gewachsene Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten wichtig ist. Aber auch die Verarbeitung unserer Rohstoffe, die kontinuierliche Verbesserung unserer Abläufe und damit einhergehend die Vermeidung und Reduzierung von Lebensmittelabfällen, Ressourcenverbrauch im Allgemeinen und Abfallreduzierung auf allen Ebenen haben für uns etwas mit

RESPEKT

zu tun. Widersprechen sich Nachhaltigkeit und international erfolgreich sein? Ganz im Gegenteil: Dort, wo wir tätig sind, setzen wir Standards, die oft über die nationalen Regelungen hinausgehen. Geerdete Globalisierung, das bedeutet für uns die Pflege von authentischen Verbindungen zu den Ursprüngen unserer Rohstoffe. So landet keine einzelne Erdbeere zufällig auf unseren Kuchen. Und das schmeckt man auch – wie bei unserer Rhabarber-Erdbeer-Butterstreusel-Schnitte.



BROWNIE

39000862

Bereit für eine schokoladige Offenbarung? Wir durchziehen unseren dunklen Rührteig mit intensiver Schokocreme und dekorieren unseren Brownie-Klassiker mit gehackten Walnüssen und dunklen Kringeln. Mehr davon geht immer.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.050 g	28 x 38 x ca. 4,0 cm	ca. 43 g	48	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 2 Stunden.



HIMBEER-CHEESECAKE-SCHNITTE

39000805

Jetzt wird's himbeerig! Auf unserem krossen Mürbeteig-Bröselboden verteilen wir eine cremige Käsemasse, die wir mit erfrischender Himbeer-Fruchtzubereitung durchziehen.



Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.350 g	28 x 38 x ca. 3,0 cm	ca. 49 g	48	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 6 Stunden.



GROSSMUTTERS APFEL-SCHNITTE

39000806

Guck mal, Oma: So geht das! Auf unserem lockeren Rührteig breiten wir fruchtige Apfelspalten aus, bestreuen mit Zimt und Dekorzucker und belegen alles mit gehobelten Mandelblättchen.

Fruchtanteil: 40 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.800 g	28 x 38 x ca. 4,0 cm	ca. 38 g	48	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 3 Stunden.





SCHOKO-KUCHENSTREIFEN

39000430

Wie kann man dem Schoko-Kuchengenuss Tür und Tor öffnen und gleichzeitig den Riegel vorschieben? Mit unserem Schoko-Kuchenstreifen aus lockerem Schokorührteig und leckerem Überzug schaffen Sie unendlich viele Genuss-Varianten.

Gewicht	Maße	Stück/Karton
1.350 g	28 x 38 x ca. 2,5 cm	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 6 Stunden.



MANDELKUCHEN „SPANISCHE ART“

39000525

Hola, Mandelkuchen, Olé! Mandelrührteig und Mandelblättchen vereint - mehr muss man dazu nicht sagen. Am besten probieren Sie selbst, aber halten Sie die Castagnetten bereit!

Gewicht	Maße	Stück/Karton
2.200 g	28 x 38 x ca. 2,5 cm	3

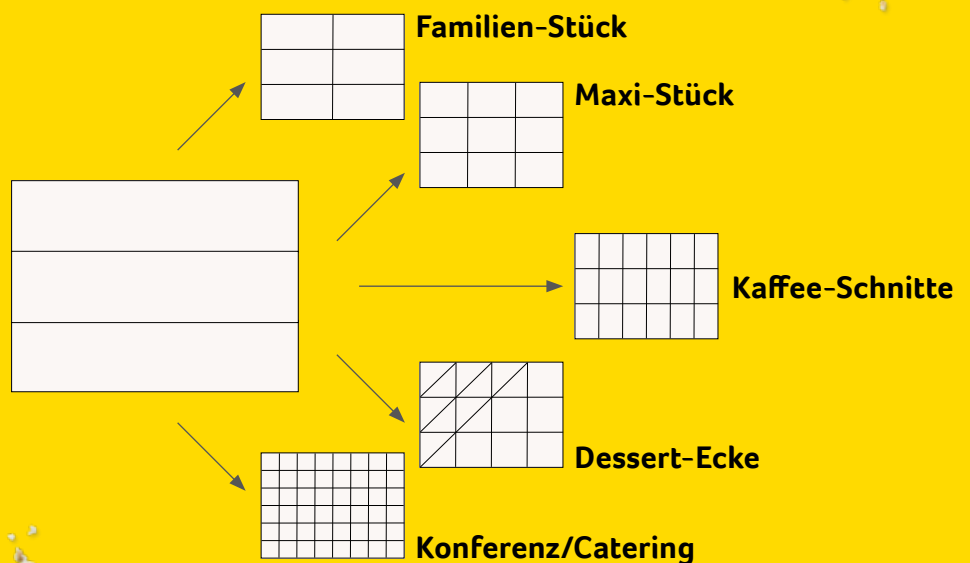
Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 6 Stunden.



UNSER TIPP!

DAS BESONDERE AN UNSEREN NEUEN KUCHENSTREIFEN: SIE KÖNNEN SIE EINFACH UND VARIABEL AN DIE UNTERSCHIEDLICHSTEN ANFORDERUNGEN ANPASSEN.

DAMIT MACHEN SIE IMMER EINEN GUTEN SCHNITT!



BROWNIE, DER VIP IN DER KUCHENTHEKE

Brownies gehen immer! Woher wir das wissen?

Wir haben gefragt.

Der Brownie, vielleicht Amerikas beliebtester gebackener Leckerbissen, gehört weltweit zu den Dessert-Favoriten und ist in vielen Cafés nicht mehr wegzudenken. 29 % der Befragten kombinieren ihn gerne mit einem Kaffee oder bevorzugen ihn mit einer beerigen Variation¹. Er gehört einfach ins Angebotsportfolio und Brownies schmecken in allen Variationen- gerne auch in Kombi mit Beeren oder cremigem Vanilleeis als Dessert.



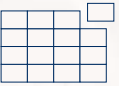
ALLE LIEBEN BROWNIES!



Ob besonders schokoladig, cremig oder eher herb – köstlich sind unsere Brownies in jeder Variation. Wir bieten Ihnen Kreationen mit spannenden Zutaten und Texturen und je nach Bedarf lassen sich Einzelstücke in der Mikrowelle auftauen und gleich warm servieren. Unser Pecan Brownie mit eingelegten Pflaumen und roter Beete hat das Potential zum Superstar auf Ihrer Dessertkarte. Wir zeigen Ihnen wie vielseitig unsere Brownies sind!

**REZEPT-
VORSCHLAG
PECAN BROWNIE**





BROWNIE

39000813

Lassen Sie sich von unserem Brownie im American Style in den saftigen Schokoladenbann ziehen. Wir durchziehen unseren dunklen Rührteig mit köstlicher Schokocreme – und dekorieren ihn mit gehackten Walnüssen und dunklen Kringeln. Sie wollten es ja nicht anders!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.000 g	19 x 28 x ca. 4,0 cm	ca. 63 g	16	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 2 Stunden.



CARAMEL NUT BROWNIE

39000880

Lust auf leckere Brownie-Würfel, knackige Walnüsse und Karamell-Creme, verteilt auf einem saftigen Schokoladenrührteig und verziert mit dunklen Kringeln? Genau richtig? Na dann: einfach zugreifen!



Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.100 g	19 x 28 x ca. 3,0 cm	ca. 69 g	16	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 2 Stunden.



PECAN BROWNIE

39000986

Bitte! Mehr! Schokolade! Unseren ohnehin schon schokoladig-saftigen Brownie toppen wir mit einer seidigen Kakao-Creme. Darauf verteilen wir Pecanstücke und feine Späne aus weißer Schokolade. **Ohne Palmöl.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.000 g	19 x 28 x ca. 4,0 cm	ca. 63 g	16	6

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 2 Stunden.



MEHR ALS LECKER: GENUSS PLUS BACKWARE!

Unsere Produkte für die besonderen
Ernährungsanforderungen auf einen
Blick.



HIMBEER-BROWNIE

39000775

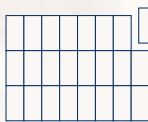
Unser glutenfreier Himbeer-Brownie ist ein nussiges Backwunderwerk! Der Rührteig voller Schokolade, Rote Beete für die typisch saftige Brownie-Konsistenz – und Sonnenblumen- und Kürbiskerne, knackige Haselnüsse, Mandeln und Himbeeren fürs Knackige und Fruchtige!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.050 g	19 x 28 x ca. 2,5 cm	ca. 88 g	12	6

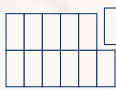
Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 3 Stunden.



24 Portionen | 28 x 38 cm
Portion 4,7 x 9,5 cm



12 Portionen | 19 x 28 cm
Portion 4,7 x 9,5 cm



BANANE-JOHANNISBEER-SCHNITTE

39000718

Vorsicht, unser veganes Walnuss-Wunder kennt keine Gnade! Der Bananen-Rührteig verführt Sie mit der cremigen Süße reifer Bananen und dem knackigen Biss aromatischer Walnüsse. On top gibt's eine fruchtige Ladung Johannisbeeren und eine Mischung aus frischen Haselnüssen, Walnüssen, Mandeln und zarten Haferflocken.

Ohne Palmöl. Fruchtanteil: 26 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.150 g	19 x 28 x ca. 3,5 cm	ca. 96 g	12	6

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 3 Stunden.



ZITRONEN-SCHNITTE

39000919

Es ist an der Zeit für mehr Zitronen! Wir veredeln unseren Muffinboden mit einer köstlich-erfrischenden Zitronencreme und einer Krone aus weißem Schnee. **Ohne Palmöl.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.500 g	28 x 38 x ca. 3,0 cm	ca. 63 g	24	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 2 Stunden.



REZEPT MATCH



RENDEZVOUS MIT ROTEN BEEREN

**Banane-Johannisbeer-
und Erdbeer-Schnitte
dazu**

- Mikrowellenbiskuit (Rezept siehe QR-Code)
- Auswahl verschiedener Beeren
- essbare Blüten
- weißes Schokoladenmousse
- Mangomark
- veganes Himbeersorbet

1. Den Mikrowellenbiskuit zerpflücken und „wellenförmig“ anrichten.

2. Mit den verschiedenen Beeren und Blüten garnieren. Dazwischen Tupfen von weißem Schokoladenmousse und Mangomark setzen.

3. Je einen Kuchenwürfel und eine Kugel Himbeersorbet auf dem Teller anrichten.

VERWENDER-TIPPS



QUADRATISCH, PRAKTISCH, TRENDIG

UNSERE PLATTENKUCHEN

Der Coffeeshop, urbaner Treffpunkt für Coffee-lovers, trendbewusste Szenekenner und nimmersatte Foodies. Ob frisch gebrühter Filterkaffee, Macha Latte oder Pistazien-Kaffee, Sie als Coffeeshop-Betreiber müssen immer ganz nah am Koffein-Puls der Zeit sein.

WARUM SIE UNSERE BROWNIES HABEN SOLLTEN:

- ideal für Kombi-Angebote
- vorgeschnitten
- schnell regeneriert
- perfekte Snackgröße
- vielseitig einsetzbar, auch zum Mitnehmen



RECHT ECKIG UND DOCH MEHR ALS VIER SEITEN

Die passende Ergänzung dazu sind unsere Brownies: kleine Portionen mit großem Geschmack, schnell einsatzbereit, vielseitig und perfekt abgestimmt auf moderne Snackbedürfnisse. Ob klassisch, extra nussig oder karamellig, sogar eine glutenfreie Variante können Sie Ihren Gästen anbieten. Und alle eignen sich hervorragend, um Ihren Dessertkreationen das B-Tüpfelchen aufzusetzen.

DAS B STEHT FÜR BESONDERS VIELSEITIG:

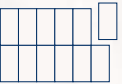
Catering, Fingerfood, Dessert, to go, rechteckig, dreieckig, als Combo ...



SAHNIGE VIELFALT

UNSERE SAHNESCHNITTEN





ERDBEER-BUTTERMILCH-SCHNITTE

39000730

Hier wird's frisch auf dem Kuchenteller! In dieser Schnitte legen wir eine lockere Erdbeer-Buttermilch-Sahne zwischen zwei Rührteigböden, belegen sie mit ordentlich fruchtigen Erdbeershälften und überziehen alles mit Tortenguss. **Fruchtanteil: 24 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.000 g	19,5 x 29 x ca. 6,0 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 10 Stunden.



ERDBEER-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

GLUTEN-/LAKTOSEFREI** 39000885

Ohne Laktose**, aber mit ganz viel Cremigkeit: Zwischen unseren zwei Rührteigböden verstreichen wir lockere, laktosefreie** Käse-Sahne. Darauf verteilen wir aromatische Erdbeershälften und glänzen mit Guss ab. **Ohne Palmöl. Fruchtanteil: 22 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.050 g	19,5 x 29 x ca. 6,0 cm	ca. 171 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 10 Stunden.



ERDBEER-HIMBEER-JOGHURT-SCHNITTE

39000822

Erdbeere oder Himbeere? Warum nicht beides? Zwischen unseren zwei Rührteigböden genießen Sie leckere Joghurt-Sahne mit eingestrudeltem Erdbeer-Fruchtzubereitung. Darauf legen wir großzügig aromatische, fruchtige Erdbeeren und Himbeeren. Tortenguss on top – und schon fällt die Wahl ganz leicht! **Fruchtanteil: 23 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.000 g	19,5 x 29 x ca. 6,0 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 10 Stunden.



HIMBEER-SCHOKO-SCHNITTE

39000365

Ist die gut! Die feine Säure der Himbeeren kombiniert mit der Süße der Kakao-Sahne und den fluffigen dunklen Biskuitböden machen diese Schnitte zum Sahneschnittchen in Ihrer Theke.

Ohne Palmöl. Fruchtanteil: 20 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.650 g	19,5 x 29 x ca. 6,0 cm	ca. 138 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 11 Stunden.





HIMBEER-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

39000733

Hier kommt so viel Gutes zusammen: Wir verteilen leckere Käse-Sahne zwischen zwei lockeren Rührteigböden, belegen sie verschwenderisch mit aromatischen Himbeeren und glänzen mit Tortenguss ab.

Fruchtanteil: 17 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.000 g	19,5 x 29 x ca. 6,0 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.



HEIDELBEER-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

GLUTEN-/LAKTOSEFREI** 39000884

Damit niemand mehr verzichten muss: In unserer gluten- und laktosefreien Heidelbeer-Käse-Sahne-Schnitte liegt feinste laktosefreie** Käse-Sahne zwischen zwei glutenfreien Rührteigböden. Und auf den fruchtigen Belag aus Heidelbeeren und den aromatischen Tortenguss wollten wir natürlich auch nicht verzichten. **Ohne Palmöl.**

Fruchtanteil: 18 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.950 g	19,5 x 29 x ca. 5,5 cm	ca. 163 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 10 Stunden.



REZEPT MATCH



HIMBEER-KÄSE-SAHNE MIT MARACUJA-KAVIAR

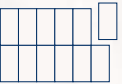
**Himbeer-Käse-
Sahne-Schnitte
dazu**

- Himbeerpüree
- Himbeeren
- Maracuja-Kavier
- Pistazien
- Minzblätter
- Nocke Vanilleeis

1. Teller mit einem Himbeerpüree-Swirl veredeln und Himbeer-Käse-Sahne-Schnitte mittig platzieren.

2. Swirl mit Himbeeren, Maracuja-Kavier und Pistazien verzieren.

3. Bestäubte Minzblätter drapieren und eine Nocke Vanilleeis auf den Teller setzen.



BEEREN-SKYR-SCHNITTE

39000916

Wir bringen Skyr in aller Munde. Zum Beispiel als cremige Vanille-Skyr-Sahne auf einem glutenfreien Mandelboden – garniert mit fruchtig-frischen Beeren und einem knackig-kernigen Topping aus Sonnenblumen- und Kürbiskernen sowie gehackten Haselnüssen.

Ohne Palmöl.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.450 g	19,5 x 29 x ca. 4,5 cm	ca. 121 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.



BEERENFRUCHT-BUTTERMILCH-SCHNITTE

39000731

Nicht ohne Stolz präsentieren wir unsere erfrischende Buttermilch-Sahne-Schnitte mit eingestrudeltm Heidelbeerpüree. Schließlich haben wir sie liebevoll mit einem fruchtigen Beerenmix aus Brombeeren, roten Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren belegt! **Fruchtanteil: 20 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.000 g	19,5 x 29 x ca. 6,0 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 10 Stunden.



SCHWARZWÄLDER KIRSCH-SCHNITTE

39000726

Wenn die Kuckucksuhr Kuchenzeit schlägt, tischen wir Ihnen feinste Sahne zwischen zwei dunklen Rührteigböden auf und verfeinern mit einem Schuss Kirschwasser und Sauerkirsch-Zubereitung. Natürlich überzogen mit kirschwasserhaltiger Sahne und Schokospänen. So geht Schwarzwälder Kirsch-Schnitte! Enthält Alkohol.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.500 g	19,5 x 29 x ca. 5,5 cm	ca. 125 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 10 Stunden.



KIRSCH-SCHOKO-CRISP-SCHNITTE

39000827

Cremig und knackig, süß und sauer: Nie waren Gegensätze köstlicher! Zunächst verteilen wir eine hell-dunkel verstrudelte Creme auf einem Crispboden. Und dann geht es schon direkt mit unserer Mischung aus süßen und sauren Kirschen weiter. **Fruchtanteil: 24 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.100 g	19,5 x 29 x ca. 6,0 cm	ca. 175 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 10 Stunden.





NEU

PFIRSICH-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

GLUTEN-/LAKTOSEFREI** 39000886

Auf Unverträglichkeiten reagieren wir allergisch! Unsere laktosefreie** Käse-Sahne zwischen zwei glutenfreien Rührteigböden ist Harmonie pur und nimmt mit offenen Armen den großzügigen Belag aus Pfirsichwürfeln auf sich, den wir mit Guss überziehen. Genuss in anderen Sphären. **Ohne Palmöl. Fruchtanteil: 21 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.000 g	19,5 x 29 x ca. 5,5 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 10 Stunden.



MANDEL-BIENENSTICH-SCHNITTE

39000751

Bienenstich, wir lieben dich! Wir legen unsere besonders sahnige Puddingcreme zwischen deine zwei Böden – und gönnen dir eine knusprige Mandel-Masse als Überzug. So gefälltst du uns!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.400 g	19,5 x 29 x ca. 5,0 cm	ca. 117 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.



PFIRSICH-MELBA-SCHNITTE

39000440

Das Dessert Pfirsich Melba wurde zu Ehren einer australischen Opernsängerin entwickelt. Unsere Variante mit Pfirsich-Ananas-Orangen-Zubereitung in lockerer Vanillesahne zwischen zwei fluffigen Rührteigböden getoppt von Pfirsich-Würfeln und Himbeeren lässt die Geschmacksknospen Ihrer Gäste frohlocken, und das nicht nur down under. **Ohne Palmöl. Fruchtanteil: 26 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.150 g	19,5 x 29 x ca. 6,0 cm	ca. 179 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 11 Stunden.



MANDARINEN-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

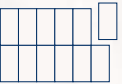
39000732

Das Filetstück unter den Käse-Sahne-Schnitten. Unsere frische Käse-Sahne zwischen zwei lockeren Rührteigböden haben wir für Sie extra üppig mit unwiderstehlichen Mandarinenfilets belegt und mit fruchtigem Tortenguss abgeglänzt. **Fruchtanteil: 23 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.000 g	19,5 x 29 x ca. 5,5 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 9 Stunden.





SACHER-SCHNITTE

39000456

Wir haben die Sacher abgestaubt und mit extra Aprikosen-Zubereitung gefüllt. Überzogen meinen Sie? Nur mit einer geschmeidigen Kakao-Zuckerglasur.

Ohne Palmöl.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.500 g	19,5 x 29 x ca. 5,0 cm	ca. 125 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 4 Stunden.



TIRAMISU-SCHNITTE

39000636

In Italien streitet man seit Generation über das beste Tiramisu-Rezept. Dabei ist es ganz einfach: Bestellen und genießen! Unsere mascarpone-haltige Creme legen wir zwischen saftige, mokkagetränkte Biskuitböden und bestäuben das ausgeprägte Wellendekor mit kakaohaltigem Puder.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.150 g	19,5 x 29 x ca. 5,0 cm	ca. 96 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 10 Stunden.



SCHOKO-SAHNE-SCHNITTE MIT KAKAO-SAHNE-FÜLLUNG GLUTEN-/LAKTOSEFREI** 39000887

Bevor Sie Ihren Genuss einschränken, weisen wir doch lieber Laktose und Gluten in ihre Schranken. Also verstreichen wir zwischen unseren zwei glutenfreien dunklen Rührteigböden laktosefreie** Kakao-Sahne. Und das leichte Wellenmuster schmeckt auch dem Auge. **Ohne Palmöl.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.300 g	19,5 x 29 x ca. 5,0 cm	ca. 108 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.



LATTE-MACCHIATO-SCHNITTE

39000804

Wir haben das Beste von Kaffee und Kuchen in einer Schnitte vereint: Kaffee-Sahne mit schokolierten Haselnüssen zwischen zwei dunklen Rührteigböden. Getoppt von einer Vanille-Sahne und darauf verteilt Schokospäne aus weißer Schokolade und Milkschokolade. Schmeckt natürlich auch zur Tee-Zeit!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.500 g	19,5 x 29 x ca. 5,0 cm	ca. 125 g	12	4

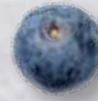
Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.



SPITZEN



TANZ



DER AROMEN & TEXTUREN



Genussmenschen aufgepasst! Mit unseren Prachtstücken können Sie Ihre Gäste

NEUGIERIG

machen, Genussmomente kreieren und Erlebnisse schaffen.

Das Zauberwort heißt Multisensorik und versteht die gleichzeitige Ansprache mehrerer Sinne. Am Beispiel unserer Sahnedreiecke: die bunten Farben der Früchte und mehrere unterschiedliche Schichten von Böden und Cremes sind was fürs Auge; der Gaumen freut sich über fein abgestimmte Süße und Säure von Frucht und Sahne; es knuspert und cruncht dank Waffelblättchen und Knusperkugeln und dieses harmonische Zusammenspiel steigert das Wohlbefinden und schafft positive Erlebnisse. Eben wie ein Tanz der Aromen.

Unsere Prachtstücke

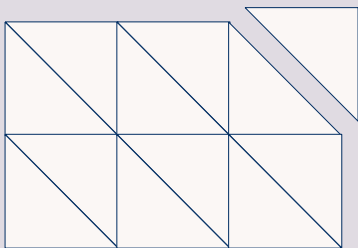


UM DREI ECKEN GEDACHT

Entdecken Sie den ultimativen Genuss, der nicht nur auf der Zunge zergeht, sondern auch im Ohr knistert! Unsere innovativen Knusperkreationen sind mehr als nur ein Snack – sie sind ein Erlebnis, das Ihre Sinne verführt.

Stellen Sie sich vor: Crunchige Waffelblättchen und knackige Weizen-Knusperkugeln bilden die perfekte Basis für eine Geschmacksexplosion.

Mit jeder Schicht – sei es fruchtig-frisch oder locker-cremig – entfaltet sich ein neues Geschmacksabenteuer, das besonders jüngere Zielgruppen begeistert.



UND DAS BESTE? DER EINZIGARTIGE DREIECKIGE SCHNITT

Er macht nicht nur optisch etwas her, sondern ist auch praktisch: Bereits vorgeschnitten in 12 Portionen, ist unser Produkt ideal für jede Gelegenheit. Ob im Café, beim Event oder als süßer Snack beim Bäcker – Seien Sie frech, seien Sie anders – und bringen Sie frischen Wind in Ihr Sortiment!





ERDBEER-LEMON-CRUNCHY-ECKE

39000441

Zitrone, Limette, Erdbeere? Alle drei auf einmal: ein Kaleidoskop der Sommer-Aromen! Und zwischen den Mandelrührteigböden wird geknuspert, während die fruchtige Zitronensahne mit gehackten Pistazien bestreut ist. Ihre Geschmacksknospen werden sich vor Freude überschlagen! **Fruchtanteil: 15 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.900 g	19,5 x 29 x ca. 6,0 cm	ca. 158 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 11 Stunden.



ERDBEER-BUTTERMILCH-DREIECK

39000856

Hier gibt's was zu entdecken! Zwischen unseren zwei Rührteigböden verbirgt sich eine himmlisch-lockere Erdbeer-Buttermilch-Sahne. Diese Kreation krönen wir ganzflächig mit fruchtigen Erdbeerehälften und Tortenguss. Ein himmlischer Genuss! **Fruchtanteil: 23 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.000 g	19,5 x 29 x ca. 6,0 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 10 Stunden.



HIMBEER-KÄSE-SAHNE-DREIECK

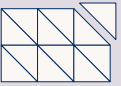
39000855

Genuss in jeder Ecke: Wir legen eine köstliche Käse-Sahne zwischen zwei lockere Rührteigböden. Das Ganze toppen wir dann großzügig mit aromatischen Himbeeren und glänzen es mit fruchtigem Tortenguss ab. **Fruchtanteil: 17 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.000 g	19,5 x 29 x ca. 6,0 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 10 Stunden.





KIRSCH-VANILLE-CROSSIE-ECKE

39000346

Sie können sich nicht entscheiden, ob Sie lieber Süß- oder Sauer- kirschen mögen? Müssen Sie auch nicht, denn hier bekommen Sie beides! Saftige Kirschen liegen auf einem dunklen Rührteigboden und Bourbon-Vanille-Sahne, das ganze Kunstwerk wird angerichtet auf einem knackigen Boden aus dunkler Fettglasur mit Crispies. Schicht für Schicht ein Gedicht! **Fruchtanteil: 26 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.050 g	19,5 x 29 x ca. 6,0 cm	ca. 171 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.



HEIDELBEER-MASCARPONE-CRISPY-ECKE

39000391

Auf den Keks gehen neu interpretiert: ganze Heidelbeeren auf Mascarpone-Sahne mit eingestrudelter Heidelbeer-Fruchtzubereitung, und zwischen den beiden hellen und dunklen Rührteigböden liegen Keksblättchen weich in einer Creme gebettet. Zum Daniederlegen! **Fruchtanteil: 25 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.900 g	19,5 x 29 x ca. 5,5 cm	ca. 158 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.



MANGO-JOGHURT-CRUNCHY-ECKE

39000423

Exotik pur! Fruchttige Mangostückchen in cremiger Joghurt-Sahne auf zwei lockeren Mandelrührteigböden, dazwischen eine Knusperschicht aus Waffelblättchen. On top gelber Tortenguss mit dem gewissen Etwas aus weißer Fettglasur. Kein Ersatz für einen Urlaub in der Südsee, aber verdammt nah dran!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.950 g	19,5 x 29 x ca. 5,0 cm	ca. 163 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 11 Stunden.





DOPPEL-SCHOKOMOUSSE-CRISPY-ECKE

39000495

Man nehme weiße Mousse au chocolat und dunkle Mousse au chocolat, für den Knuspereffekt füge man feine Waffelblättchen hinzu und Voilà: Marmor zum Reinlegen! Und für die Extraportion Schokolade gibt's noch eingestreute Schokorondies dazu. Magnifique!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.550 g	19,5 x 29 x ca. 5,5 cm	ca. 129 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 11 Stunden.



SALTED-CARAMEL-WALNUSS-CRISPY-ECKE

39000351

Ja, der Name ist echt lang, aber süß, salzig, cremig, knackig, nussig und karamellig geht nicht kürzer. Leckerer Knusperweizenboden, verführerische Karamell-Sahne mit kandierten Walnüssen und cremige Vanille-Sahne: einmal alles im trendigen Dreieck. Synapsenparty im Geschmackszentrum!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.600 g	19,5 x 29 x ca. 5,0 cm	ca. 133 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 11 Stunden.



WALNUT-CRUNCH-ECKE

39000896

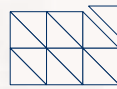
Bekannter Geschmack in neuem Kleid: Zarte Vanille- und Walnusscreme auf einem Walnuss-Rührteig-Crunchboden, dekoriert mit Kakao-Creme und kandierten Walnuss-Stückchen. Walnuss en vogue!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.500 g	19,5 x 29 x ca. 5,0 cm	ca. 125 g	12	4

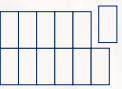
Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.



12 Portionen | 19,5 x 29 cm
Portion 9,6 x 9,7 x 13,7 cm



12 Portionen | 19,5 x 29 cm
Portion 4,8 x 9,8 cm



ERDBEER-SCHNITTE

39000774

Unser fluffiger, dunkler Muffinboden trägt eine vegane Erdbeercreme, die aromatische Erdbeerwürfel und eine lockere Creme umhüllt. Mit knackigen Schokodrops und fruchtiger Erdbeer-Zubereitung on top verleihen wir diesem erdbeerigen Meisterwerk den letzten Schliff!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.550 g	19,5 x 29 x ca. 5,0 cm	ca. 129 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 10 Stunden.



ERDBEER-JOGHURT-SAHNE-SCHNITTE

39000582

Unsere Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte ist wie eine fruchtige Umarmung von saftigen Erdbeerkhälften, Erdbeerwürfeln und erfrischender Joghurt-Sahne. Auf einem lockeren hellen Rührteigboden und zusammen mit feinem Tortenguss ein wahrhaft frisches Erdbeer-Erlebnis!

Fruchtanteil: 37 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.350 g	19,5 x 29 x ca. 4,0 cm	ca. 113 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 9 Stunden.



HIMBEER-QUARK-SCHNITTE

39000583

Probieren Sie mal diese fruchtig-frische Kombination aus saftigen Himbeeren und cremiger Quarkmasse. Wir verteilen sie auf einem zarten hellen Rührteig – und veredeln alles mit feinem Tortenguss. Alles andere wäre auch Quark. **Fruchtanteil: 28 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.350 g	19,5 x 29 x ca. 4,0 cm	ca. 113 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 9 Stunden.





MANGO-CRÈME-FRAÎCHE-SCHNITTE

39000801

Mangos kommen ja aus tropischen Regionen. Aber erst auf unserer Schnitte wachsen sie auch geschmacklich über sich hinaus. Wir kombinieren exotische Mango-Zubereitung mit feinsten Crème-Fraîche-Sahnecreme und verstrudeln sie auf einem hellen Rührteigboden und runden alles mit Tortenguss ab. **Fruchtanteil: 16 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.000 g	19,5 x 29 x ca. 3,5 cm	ca. 83 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 6 Stunden.



SAUERKIRSCH-SCHOKO-SAHNE-SCHNITTE

39000832

Wer kann da schon widerstehen? Lassen Sie sich durch unsere zarte Kirschwasser-Sahne verführen – eingebettet in unseren schokoladigen Rührteig mit saftigen, dicht an dicht platzierten Sauerkirschen. Enthält Alkohol. **Fruchtanteil: 35 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.350 g	19,5 x 29 x ca. 4,5 cm	ca. 113 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 9 Stunden.



MOUSSE AU CHOCOLAT-SCHNITTE

39000586

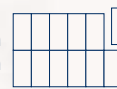
So Mousse das: Auf dieser Schnitte verstrudeln wir weißes und dunkles Mousse au Chocolat miteinander auf einem dunklen Rührboden – und verzieren alles mit einzigartigem Dekor.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.000 g	19,5 x 29 x ca. 3,5 cm	ca. 83 g	12	6

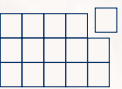
Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 6 Stunden.



12 Portionen | 19,5 x 29 cm
Portion 4,8 x 9,8 cm



15 Portionen | 19,5 x 29 cm
Portion 5,8 x 6,5 cm



HIMBEER-LIMETTEN-SCHNITTE

39001123

3 Schichten Kuchenglück: Zitronen- und Himbeercrème auf einem Mandelrührteigboden. Und obendrauf Pistazienstückchen. Ein Hingucker. Da sieht der Kaffee nebendran ziemlich schwarz aus.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.250 g	19,5 x 29 x ca. 4,0 cm	ca. 83 g	15	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 6 Stunden.



CASSIS-CHEESECAKE-SCHNITTE

39001121

Das ist ja mal eine cremige Angelegenheit: eine ungebackene Käsemasse verstrudelt mit schwarzer Johannisbeer-Zubereitung sitzt auf einem Mandelrührteigboden und möchte vernascht werden. Worauf warten Sie noch?

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.450 g	19,5 x 29 x ca. 4,5 cm	ca. 96 g	15	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 6 Stunden.



SCHOKO-KARAMELL-SCHNITTE

39001122

Unter einer Decke aus Schokocrème verbirgt sich mit Karamellcrème und Karamellstückchen gespickte Creme auf einem Schokorührteigboden. Cremig, karamellig, sündig.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.425 g	19,5 x 29 x ca. 4,5 cm	ca. 95 g	15	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 6 Stunden.





HEIDELBEER-SKYR-SCHNITTE

39000931

Schon die Wikinger liebten Skyr. Vielleicht wäre ihnen unsere Schnitte also sogar einen Raubzug wert gewesen? Schließlich legen wir hier cremige Vanille-Skyr-Sahne und fruchtige Heidelbeer-Zubereitung auf einen dunklen Muffinboden und dekorieren alles mit marmoriertem Heidelbeer-Guss.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.200 g	19,5 x 29 x ca. 3,5 cm	ca. 50 g	24	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 6 Stunden.



SCHON GEWUSST?

**DIE 7 ERFOLGSFAKTOREN
FÜR DIE GEMEINSCHAFTS-
VERPFLEGUNG**



MANGO-CRÈME-FRAÎCHE-SCHNITTE

39000848

Let's go Mango! Mit saftigen Mangostückchen in Crème-Fraîche-Sahne-Füllung mit fruchtiger Zubereitung geben wir unserer Schnitte eine ordentliche Portion Frische und Exotik. Und das auf einem hellen Rührteigboden und mit feinem Tortenguss abgerundet. **Fruchtanteil: 16 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.100 g	19,5 x 29 x ca. 3,5 cm	ca. 46 g	24	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 6 Stunden.



ZITRONEN-LIMETTEN-SCHNITTE

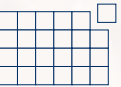
39000830

Wir bringen den Sommer auf den Kuchenteller – und unsere erfrischende Zitronen-Sahne mit einer Zitronen-Limetten-Zubereitung auf einen lockeren Rührteigboden. On top gibt's noch Löffeldecor.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.100 g	19,5 x 29 x ca. 3,5 cm	ca. 46 g	24	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 6 Stunden.





ERDBEER-JOGHURT-SAHNE-SCHNITTE

39000850

Wir bringen Erdbeeren in Topform: Wir kombinieren sie als Hälften und Würfel mit erfrischender Joghurt-Sahne und legen alles auf unseren lockeren hellen Rührteigboden. Als Abschluss gönnen wir uns feinen Tortenguss. **Fruchtanteil: 37 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.350 g	19,5 x 29 x ca. 4,0 cm	ca. 56 g	24	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.



MOUSSE AU CHOCOLAT-SCHNITTE

39000851

So Mousse das: Auf dieser Schnitte verstrudeln wir weißes und dunkles Mousse au Chocolat miteinander auf einem dunklen Rührboden – und verzieren alles mit einzigartigem Dekor.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.000 g	19,5 x 29 x ca. 3,5 cm	ca. 42 g	24	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 6 Stunden.



MEHR ALS LECKER: GENUSS PLUS SAHNE!

Unsere Produkte für die besonderen
Ernährungsanforderungen auf einen
Blick.



ERDBEER-SCHNITTE

39000774

Unser fluffiger, dunkler Muffinboden trägt eine vegane Erdbeercreme, die aromatische Erdbeerrwürfel und eine lockere Creme umhüllt. Mit knackigen Schokodrops und fruchtiger Erdbeer-Zubereitung on top verleihen wir diesem erdbeerigen Meisterwerk den letzten Schliff!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.550 g	19,5 x 29 x ca. 5,0 cm	ca. 129 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 10 Stunden.



BEEREN-SKYR-SCHNITTE

39000916

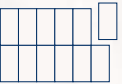
Wir bringen Skyr in aller Munde. Zum Beispiel als cremige Vanille-Skyr-Sahne auf einem glutenfreien Mandelboden – garniert mit fruchtig-frischen Beeren und einem knackig-kernigen Topping aus Sonnenblumen- und Kürbiskernen sowie gehackten Haselnüssen.

Ohne Palmöl.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.450 g	19,5 x 29 x ca. 4,5 cm	ca. 121 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.





HEIDELBEER-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE GLUTEN-/LAKTOSEFREI** 39000884

Damit niemand mehr verzichten muss: In unserer gluten- und laktose-freien Heidelbeer-Käse-Sahne-Schnitte liegt feinste laktosefreie** Käse-Sahne zwischen zwei glutenfreien Rührteigböden. Und auf den fruchtigen Belag aus Heidelbeeren und den aromatischen Tortenguss wollten wir natürlich auch nicht verzichten. **Ohne Palmöl. Fruchtanteil: 18 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.950 g	19,5 x 29 x ca. 5,5 cm	ca. 163 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 10 Stunden.



SCHOKO-SAHNE-SCHNITTE MIT KAKAO-SAHNE-FÜLLUNG GLUTEN-/LAKTOSEFREI** 39000887

Bevor Sie Ihren Genuss einschränken, weisen wir doch lieber Laktose und Gluten in ihre Schranken. Also verstreichen wir zwischen unseren zwei glutenfreien dunklen Rührteigböden laktosefreie** Kakao-Sahne. Und das leichte Wellenmuster schmeckt auch dem Auge. **Ohne Palmöl.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.300 g	19,5 x 29 x ca. 5,0 cm	ca. 108 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.



ERDBEER-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE GLUTEN-/LAKTOSEFREI** 39000885

Ohne Laktose**, aber mit ganz viel Cremigkeit: Zwischen unseren zwei Rührteigböden verstreichen wir lockere, laktosefreie** Käse-Sahne. Darauf verteilen wir aromatische Erdbeershälften und glänzen mit Guss ab. **Ohne Palmöl. Fruchtanteil: 22 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.050 g	19,5 x 29 x ca. 6,0 cm	ca. 171 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 10 Stunden.



PFIRSICH-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE GLUTEN-/LAKTOSEFREI** 39000886

Auf Unverträglichkeiten reagieren wir allergisch! Unsere laktosefreie** Käse-Sahne zwischen zwei glutenfreien Rührteigböden ist Harmonie pur und nimmt mit offenen Armen den großzügigen Belag aus Pfirsichwürfeln auf sich, den wir mit Guss überziehen. Genuss in anderen Sphären. **Ohne Palmöl. Fruchtanteil: 21 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.000 g	19,5 x 29 x ca. 5,5 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 10 Stunden.



VERWENDER-TIPPS



VERFÜHRERISCHE ECKEN UND ULTIMATIVES GESCHMACKSERLEBNIS

Der Kundenwunsch: Die Lieblingsschnitte immer vorhanden und dennoch täglich Abwechslung. Das stellt Sie vor Herausforderungen. Kein Problem – die Sahneschnitten, die kommen von uns. Schnell einsatzbereit, in grenzenlosen Geschmacksrichtungen und bereits vorgeschnitten in unterschiedlichsten Schnittvarianten und Portionsgrößen. Damit stellen wir uns jedem Kuchenhunger.

VIELE SINNE ERGE BEN DEN GENUSS:

- vorgeschnitten und einzeln entnehmbar
- weniger Foodwaste, dank bedarfsgerechtem Auftauen
- Umsatzsteigerung durch Kombi-Angebote
- saisonale Vielfalt und gleichbleibende Qualität



SNACKEN FÜR ALLE SINNE

Knackig und cremig, weich und knusprig: Was gegensätzlich klingt, schmeckt wie füreinander geschaffen! In der Multi-Sensorik macht's die Kombination besonders. Ob fruchtige oder warme Geschmacksrichtungen, ob cremig oder crun-chig, quadratisch, rund oder im Dreieck: jeder Biss wird zum Erlebnis. Und mit unserer Auswahl dreieckiger Sahneschnitten ist nicht nur der Schnitt auffällig: wir spielen mit Texturen und Aromen, die alle Sinne ansprechen. Ein Spitzentanz für die Geschmacksknospen und dazu noch ideal für den Verkauf an der Theke.

VIelfalt IN DER GANZEN SAISON:

Schöpfen Sie aus dem Vollen mit unserem ganzjährig verfügbaren Sahneschnittensortiment.

FRÜHLING



SOMMER



HERBST



WINTER



ERLEBENE SAHNESTÜCKE

UNSERE SAHNETORTEN





ERDBEER-BUTTERMILCH-TORTE

39000874

Halbe Erdbeeren? Voll gut! Wir beginnen mit einem Mürbeteigboden, auf dem wir zwischen zwei Biskuitböden Erdbeer-Buttermilch-Sahne auslegen. Darüber Buttermilch-Sahne und ein letzter Biskuitboden. Und dann: Erdbeershälften satt! Mit Tortenguss und randgarniert mit gehackten Haselnüssen. **Fruchtanteil: 20 %.**

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
2.250 g	ø 28 cm x ca. 7,5 cm	16	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 14 – 16 Stunden.



HIMBEER-KÄSE-SAHNE-TORTE

39000778

Bringen wir himbeerige Frische auf den Tortenteller! Mit einem Mürbeteigboden und zwei Biskuitböden, zwischen die wir eine lockere Käse-Sahne verteilen. Darauf legen wir jede Menge aromatische Himbeeren – und schließen mit Tortenguss und gehackten Haselnüssen ab.

Fruchtanteil: 19 %.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
2.200 g	ø 28 cm x ca. 7,0 cm	16	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 14 – 16 Stunden.



MANDARINEN-KÄSE-SAHNE-TORTE

39000360

Wovon Mandarinen träumen? Wahrscheinlich von unserem krossen Mürbeteig, zarten Biskuitböden – und einer Käse-Sahne-Füllung, in der sie voll eintauchen können. Na dann: Nichts wie rein! Obendrauf legen wir noch üppig Mandarinenfilets in aromatisch abgestimmtem Geleeguss. **Fruchtanteil 27 %.**

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
2.500 g	ø 28 cm x ca. 7,0 cm	16	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.





HEIDELBEER-TORTE

39000539

Ein Leben ohne Heidelbeeren? Nein, danke – wir müssten auf unsere aromatische Heidelbeer-Sahnecreme-Füllung verzichten, die zwischen zwei dunklen Biskuitböden auf einem Mürbeteig liegt. Eine schreckliche Vorstellung! Da legen wir lieber schnell aromatische Heidelbeeren auf feiner Vanillesahne nach, die von einem dunklen Guss-Spiegel gehalten werden.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
2.050 g	ø 28 cm x ca. 7,0 cm	16	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.



MANGO-JOGHURT-CRUNCH-TORTE

39000734

Frisch, fruchtig und knusprig. Ja, so ist sie, unsere Mango-Joghurt-Crunch-Torte. Zwischen zwei Mandel-Rührteigböden verteilen wir eine Schicht aus heller Creme und Waffelblättchen. Darauf umschließen eine Mango-Joghurt-Sahne und eine Joghurt-Sahne einen Mandel-Rührteigboden.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
2.600 g	ø 28 cm x ca. 7,5 cm	16	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.



KÄSE-SAHNE-TORTE

39000523

An manchen Tagen braucht es nicht mehr als eine feine Käse-Sahne-Füllung zwischen zwei Biskuitböden, die auf einem krossen Mürbeteig liegen. Zum Beispiel heute.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
1.800 g	ø 28 cm x ca. 6,5 cm	16	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 11 Stunden.





SCHWARZWÄLDER KIRSCH-TORTE

39000398

Dürfen wir Ihre Geschmacksknospen in den Schwarzwald einladen? Auf unserem Mürbeteigboden legen wir lockere Schokobiskuitböden mit einer fruchtigen Füllung aus Schwarzwälder Kirschwasser-Sahne und ganzen Kirschen in Sauerkirschezubereitung aus. Dann dekorieren wir per Hand mit Belegkirschen und bestreuen alles mit großen Schokoraseln. Und am Rand? Raspelschokolade! Enthält Alkohol.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
2.150 g	ø 28 cm x ca. 9,0 cm	16	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 11 Stunden.



FRANKFURTER KRANZ***

34001549

Traditionell, traditioneller, Frankfurter Kranz. Mit Vierfrucht-Füllung, Haselnusskrokant und halbierten Belegkirschen weckt dieses Gebäck Kindheitserinnerungen. Sie haben da übrigens noch etwas Buttercreme im Mundwinkel. Verkaufseinheit: 1 Umkarton.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
1.600 g	ø 24 cm x ca. 11 cm	18	2

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 12 Stunden.



BIRNE-HELENE-TORTE

39000725

Unsere schöne Helene! Ein Mürbeteigboden, auf dem wir zwischen zwei Biskuitböden eine Schicht aus Kakao-Sahne und Birnenstücken verteilen. Jetzt folgen eine Birnen-Sahne mit Birnenstückchen und ein weiterer Biskuitboden. Der krönende Abschluss: Birnen-Sahne mit verstrudelm Dekor aus Birnen-Fruchtzubereitung, dunkler Kakaocreme und Schokoladenraspeln. **Fruchtanteil: 21 %.**

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
2.350 g	ø 28 cm x ca. 8,5 cm	16	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.



SCHOKO-SAHNE-DUO-TORTE

39000907

Schokolade und Sahne sind das perfekte Paar. Auf unserem Mürbeteigboden und zwischen drei dunklen Rührteigböden geben wir ihnen genug Platz, um sich geschmacklich voll zu entfalten. Und mit der Randgarnierung aus weißen und zartbitteren Schokorondies machen wir ihr Glück perfekt.


Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
2.050 g	ø 28 cm x ca. 7,0 cm	16	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.




EYE- CATCHING



The top half of the page features a light gray background with a subtle texture. Scattered across the top right are several cinnamon sticks, some whole and some broken into smaller pieces. On the left side, a portion of a metal whisk is visible, extending from the bottom left towards the center.

FOOD

SEHEN & SCHMECKEN

A vertical strip of crumpled white paper is positioned on the left side of the page, partially overlapping the yellow background.

Das Auge staunt, die Geschmacksknospen jubeln und man merkt beim Reinbeißen: Hier wurde mit

LEIDENSCHAFT

gebacken! Das können nur unsere Eyecatcher-Torten sein! Wie zu Hause, wenn Sie sich Gedanken machen, womit Sie Ihren Herzensmenschen eine Freude bereiten können, genauso geht es uns auch, wenn wir engagiert und leidenschaftlich für unsere Kunden und ihre Gäste neue Produkte entwickeln, tüfteln und probieren. Genuss ist das höchste der Gefühle, und unsere Torten sind der Weg dorthin!

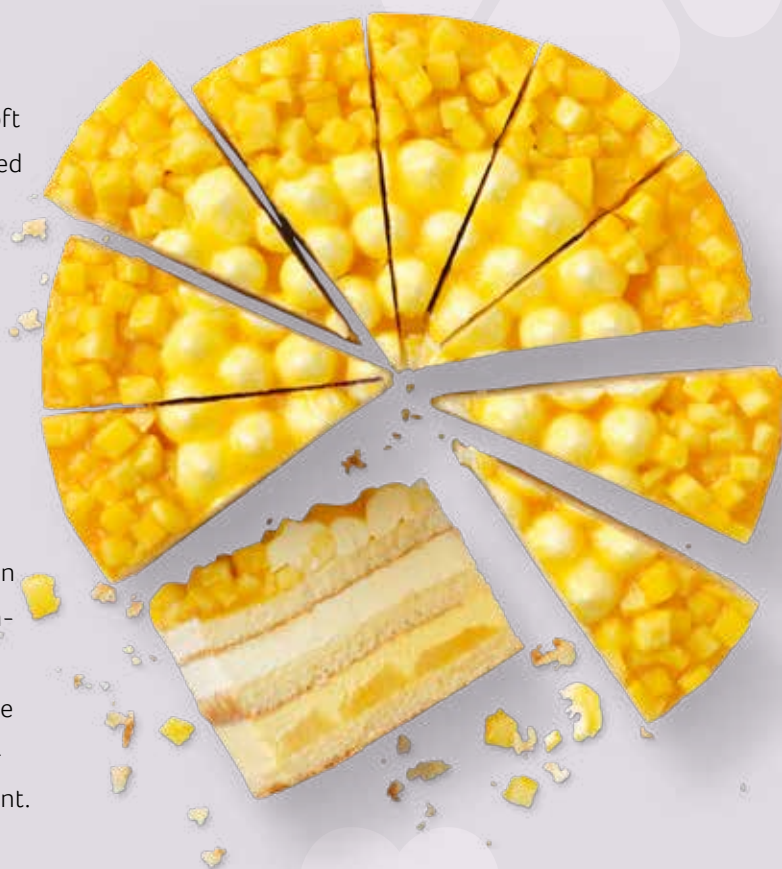
Unsere Prachtstücke



RAFFINIERTE TORTEN IM SCHICHT-WECHSEL

In der dynamischen Welt der Gastronomie sind es oft die kleinen Details, die den entscheidenden Unterschied machen. Unsere raffinierten Torten bieten Ihnen nicht nur eine große Auswahl, sondern auch die Möglichkeit, Ihre Gäste mit einzigartigen Geschmackserlebnissen zu begeistern.

Unsere Prachtstücke sind mehr als nur Torten – sie sind Ihr strategischer Partner fürs Geschäft. Mit einer großen Sortenvielfalt an vorgeschnittenen Sahnetorten sorgen wir dafür, dass jeder Ihrer Gäste ein ganz besonderes Erlebnis hat. Von der fruchtig-frischen Mango-Vanille-Torte bis zur optischen Sensation der Chocolate Thunder Torte im Naked Look mit Drip bringen wir Abwechslung und knackigen Tortengenuss in Ihr Sortiment.



OPTISCH UND GESCHMACKLICH – DIE HIGHLIGHTS



Unsere Torten zeichnen sich durch ausgesuchte Zutaten und eine harmonische Kombination von Texturen und Farben aus.

Verwandeln Sie Ihre Vitrine mit unseren Torten in eine Attraktion, die Kunden anzieht und zum Verweilen einlädt. Ob für Cafés oder Restaurants: setzen Sie auf unsere Prachtstücke und heben Sie sich von der Konkurrenz ab.





STRAWBERRY CRUNCH TORTE

39001057

Da machen nicht nur die Geschmacksnerven Augen: Wir legen eine knusprige Crunch-Schicht zwischen zwei fluffige Muffinböden und türmen leckere Erdbeercremes und einen Überzug aus weißer Schokolade darüber. Und obendrauf? Red Velvet Muffin-Stückchen als besonderes Highlight!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.900 g	ø 24 x ca. 9,5 cm	ca. 158 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.



ERDBEER-BUTTERMILCH-TORTE

39000544

Halbe Erdbeeren? Voll gut! Und zwischen zwei Rührteigböden Buttermilch-Sahne und eingestrudelte Erdbeerezubereitung, randgarniert mit Kokosflocken, eingerahmt von einem knackigen Mürbeteig- und einem luftigen Biskuitboden. Ein sommerlicher Traum in rot und weiß.

Fruchtanteil: 21 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.300 g	ø 24 x ca. 8,5 cm	ca. 192 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.



ERDBEER-TIRAMISU-TORTE

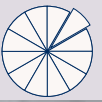
39000750

Italienisch für Fortgeschrittene, das ist unsere Erdbeer-Tiramisu-Torte. Böden aus Löffelbiskuit bilden das Zentrum dieses luftigen Kunstwerks, umgeben von Schichten aus Mascarponecreme und fruchtiger Erdbeerezubereitung, getränkt mit Kaffeeextrakt und Amaretto. Amore mio! Enthält Alkohol **Fruchtanteil: 25 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.000 g	ø 24 x ca. 8,5 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.





HIMBEER-KÄSE-SAHNE-TORTE

39000447

Es gibt Dinge, die sind gut wie sind: Rührteig-, Biskuit- und Mürbeteigböden, getrennt voneinander durch feinste Käse-Sahne-Füllung und gekrönt von einem Belag aus süßen Himbeeren, eingerahmt von gehackten und gerösteten Mandeln. Zeitlos klassisch! **Fruchtanteil: 16 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.000 g	ø 24 x ca. 8,0 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.



MANGO-VANILLE-TORTE

39000768

Mango-OHO! Ein Sommertraum in gelb und weiß! Mango-Würfel und Sahnetupfen lachen uns entgegen und darunter finden sich zarte Rührteig- und Biskuitböden, die sich mit fruchtiger Mango-Joghurt-Sahne mit Mango-Stückchen und Vanille-Sahne abwechseln. Ich sag MAN und Du sagst GO! MANGO! **Fruchtanteil: 15 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.050 g	ø 24 x ca. 9,0 cm	ca. 171 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 11 Stunden.



JOHANNISBEER-PFIRSICH-TORTE

39000771

Ein offener Geheimtipp: Schon von außen ist dank der naked Optik alles sichtbar, was diese Torte ausmacht: Frische, rote Johannisbeeren eingebettet in gelbem Guss, darunter Schichten aus Pfirsich- und Johannisbeer-Sahne, nur getrennt voneinander durch helle und rote Rührteigböden. Ein offenes Geheimnis eben, das Sie gerne teilen dürfen! **Fruchtanteil: 15 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.975 g	ø 24 x ca. 8,5 cm	ca. 165 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 11 Stunden.





SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-TORTE

39000770

So viel Kirsche gab's noch nie! Unsere neue Schwarzwälder-Kirsch-Torte zeigt sich mit reichlich Fruchtbelag umgeben von Sahnetupfen und Schokoraspeln. Kirschwasser-Sahne und Kirsch-Fruchtzubereitung liegen zwischen Wiener Böden und die Randgarnierung aus Schokoraspeln lässt den Blick über die einzelnen Schichten gleiten. Enthält Alkohol.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.900 g	ø 24 x ca. 9,0 cm	ca. 158 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 11 Stunden.



EIERLIKÖR-TORTE

39000765

Der Eierlikör ist nicht zu schwör. Spaß beiseite, Eierlikör-Fans werden sie lieben: Auf einem Mürbeteigboden liegt ein dunkler Rührteigboden, darauf eine Vanille-Sahne mit Schokosplittern, bedeckt von einem saftigen Nuss-Rührteigboden. Was dann folgt, ist köstliche Eierlikör-Sahne getoppt von verstrudeltem Eierlikör-Soße. Aber bitte mit Sahne! Und Schokoraspeln! Enthält Alkohol.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.850 g	ø 24 x ca. 9,5 cm	ca. 154 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 11 Stunden.



KÄSE-SAHNE-TORTE

39000413

Das Synonym für einen Klassiker: Käse-Sahne-Torte! Krosser Mübeteigboden, darüber leckere Rührteig- und Biskuitböden und dazwischen unwiderstehliche Käse-Sahne. Ganz oben: Ein Hauch Dekorzucker. Ein Traum in weiß!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.650 g	ø 24 x ca. 7,5 cm	ca. 138 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 11 Stunden.





NUSS-SAHNE-TORTE

39000769

Wir haben unseren schokolierten Hagelzucker gefragt, wie es sich anfühlt, in Nuss-Sahne eingebettet zu sein. Seine Antwort: fluffig-weich und vanillig-lecker! Drunter und drüber gibt's saftige Haselnuss-Rührteigböden, und on top Sahnetupfen, knackige Haselnussstückchen und extra weiche Rührteigbrösel. Fragt sich, wer in dieser Torte der Star ist!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.750 g	ø 24 x ca. 8,5 cm	ca. 146 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 11 Stunden.



RÜBLI-TORTE, 4 SCHICHTEN

39000810

Wer es saftig mag, kommt an unserer Rübli-Torte eher schwer vorbei. Dafür verteilen wir zwischen zwei supersaftigen Rübliböden eine leckere helle Creme mit eingestreuten Walnüssen und Rosinen und decken alles mit heller Creme und weißen Kringeln ab. Wie gemacht für alle Naschhasen!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.000 g	ø 24 x ca. 8,0 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 6 – 8 Stunden.



REZEPT MATCH

RÜBLI-DELUXE MIT
WALNUSS-KARAMELL
UND TRAUBEN



CHOCOLATE THUNDER TORTE

39001059

Sorgen Sie für Begeisterungstürme in Ihrer Vitrine! Unser trendiger Naked-Cake erlaubt schon auf den ersten Blick einen hochspannenden Blick aufs Innere. Schokoladige und helle Cremes donnern auf unseren saftigen Brownie-Böden aufeinander, bevor Schokodrops es nochmal richtig krachen lassen. Und als Topping ergießt sich pure Schokolade über den Rand. Ein gewaltiger Genuss!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.200 g	ø 24 x ca. 9,5 cm	ca. 184 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.



SACHER-TORTE

39000396

Ah, Wien! Prater, Hofburg, Mozartkugeln – und natürlich Sachertorte! Die gibt's allerdings nicht nur in Wien, sondern auch von uns hergestellt. Mit saftiger Sachermasse, fruchtiger Aprikosen-Füllung und feiner Kakao-Zuckerglasur. Die Reise können Sie sich also sparen!

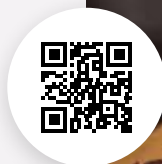
Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.500 g	ø 26 x ca. 6,0 cm	ca. 125 g	12	4

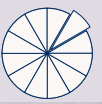
Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 8 Stunden.



REZEPT MATCH

WHITE COFFEE
CHOCOLATE
ROCKET BOMB





CHOCOLATE-CRUNCH-CAKE

39000875

Hören Sie es auch schon zart knuspern? Das ist unsere Crunch-Schicht aus Nougatcreme, feinen Keksblättchen und gehackten Walnüssen auf einem dunklen Rührteigboden. Weiter geht's dann mit einer hellen Creme und einer mit Schlagsahne und Frischkäse verfeinerten Schokocreme-Füllung. On top Rührteigwürfel, Schokocreme und grob gehackte Haselnüsse – randgarniert mit Rührteigbröseln.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.600 g	ø 24 x ca. 6,5 cm	ca. 133 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 8 Stunden.



„TOUT AU CHOCOLAT“ SCHOKOLADEN-TORTE

39000722

Schlemmen wie Gott in Groß-Gerau! Wir verstreichen zwischen zwei dunklen Muffinböden eine zartschmelzende Schoko-Creme und legen eine Oberfläche aus Kakao-Creme darüber. Jetzt garnieren wir den Rand noch mit dunklen Muffinbröseln – und schon können Sie die Kuchen-gabel schwingen!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
950 g	ø 24 x ca. 4,0 cm	ca. 79 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 6 Stunden.



SCHOKO-CREME-TORTE, 4 SCHICHTEN

39000809

Wie bitte? Für Sie darf's gern noch mehr Schokolade sein? Also gut, dann füllen wir leckere Kakao-Creme zwischen zwei dunkle Schokoladen-Rührteigböden und dekorieren alles mit Schokoladen-Rührteigwürfeln und dunklen Kringeln aus – Sie ahnen es schon – Kakao-Creme.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.900 g	ø 24 x ca. 8,0 cm	ca. 158 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 8 Stunden.





BLUEBERRY CAKE

39001117

Blaubeeren in einem Rahmen aus Kakaocreme und dunklem Rührteig, untermalt von vanilliger Creme. Die Blaubeeren gibt's in Creme, als gefriergetrockneter Crunch in der Mitte und als Blaubeer-Zubereitung. Im Anschnitt wie gemalt. Ein Bild von einem Blaubeerkuchen!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.425 g	ø 24 x ca. 5,5 cm	ca. 119 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 8 Stunden.



CHERRY CAKE

39001116

Wo gehts eigentlich zu dieser Wolke Sieben? Immer hier entlang: über zwei Rührteigböden mit Sauerkirschzubereitung gehts hinauf zu Sauerkirschzubereitung in luftiger Kakaocreme und über Sauerkirschcreme auf den roten Guss. Der Ausblick ist himmlisch! **Fruchtanteil: 19 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.525 g	ø 24 x ca. 5,5 cm	ca. 127 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 8 Stunden.



MANGO CAKE

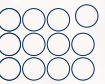
39001118

Zwei luftige Mandelrührteigböden zwischen denen sich eine helle Creme mit dünnen Keksblättchen versteckt und darauf wartet, entdeckt zu werden. Und obendrüber Mango-Zubereitung mit Mango-Stückchen und Mango- und Vanille-Creme. Der gelbe Tortenguss rundet das cremig-leichte Prachtstück ab und lädt zur Veredelung ein.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.475 g	ø 24 x ca. 5,5 cm	ca. 123 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 8 Stunden.





ERDBEER-KÄSE-SAHNE-TÖRTCHEN

39000841

Nur ein paar Wörtchen zu dem Törtchen: Hier bringen wir leckere Käse-Sahne und fruchtig-aromatische Erdbeerwürfel und einen leckeren Mürbeteig geschmackvoll und mit einem **Fruchtanteil** von **23 %** zusammen.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
900 g	ø 6,1 cm x ca. 5,0 cm	ca. 75 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) alle Törtchen ca. 6 Stunden.



HIMBEER-WEISSE SCHOKOLADE-TÖRTCHEN

39000847

Stellen Sie Ihre Geschmacksknospen auf fruchtig ein. Wir legen besonders aromatische Himbeeren und mit weißer Schokolade verfeinerte Puddingcreme auf unserem Mürbeteigboden aus. Das Ergebnis kann sich mehr als schmecken lassen! **Fruchtanteil: 25 %**.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.080 g	ø 6,1 cm x ca. 5,0 cm	ca. 90 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) alle Törtchen ca. 6 Stunden.



LATTE-MACCHIATO-TÖRTCHEN

39000917

Da werden selbst Baristas neidisch. Auf unserem Mürbeteigboden schichten wir aromatische Kaffee- und Vanillesahne übereinander. In der Mitte überrascht dann ein Kern aus feiner Kaffee-Nougatcreme und Milkschokoladentrapeze. Und on top gibt's noch feinstes Milch-Kakao-Dekorpuder.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
660 g	ø 6,1 cm x ca. 4,5 cm	ca. 55 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) alle Törtchen ca. 4 Stunden.



MOUSE AU CHOCOLAT-TÖRTCHEN

39000846

Luftig, leicht und doch zutiefst schokoladig kommt unser Mürbeteigboden mit zweierlei Mousse au Chocolat daher. Die weißen und zart-bitteren Schokoraspseln machen es nicht weniger verführerisch. Wir können da kaum widerstehen. Was ist mit Ihnen?

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
900 g	ø 6,1 cm x ca. 6,0 cm	ca. 75 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) alle Törtchen ca. 5 Stunden.



VERWENDER-TIPPS



VOLLE IMPULSKRAFT VORAUSS

Im Café entscheidet der Impuls: Wenn der Gast vor der Vitrine steht und die Qual der Wahl hat, dann machen wir ihm die Auswahl noch schwerer. Klingt gemein? Ist es gar nicht, wir können uns ja selbst kaum entscheiden! Unsere Torten sind echte Eyecatcher und Sie haben die volle Entscheidungsfreiheit: ob Sie die Größe der Stücke selbst bestimmen oder auf unsere bereits vorgeschnittenen Torten setzen, ob Sie die Vitrine mit Klassikern bestücken oder mit trendigen Tortenkreationen, die sich mit wenigen Handgriffen zum Kunstwerk auf dem Teller verwandeln.

UNSERE TORTEN SPRECHEN FÜR SICH:

- appetitanregende
Eyecatcher in der Vitrine
- vorgeschnitten
- passendes Sortiment für
jede Gelegenheit
- mit wenigen Schritten
individualisiert



MULTISENSORIK TRIFFT EMOTION TRIFFT GENUSS:

Unsere Torten spielen mit Texturen, Farben und Aromen – von fruchtig-leicht bis cremig-warm. Besonders beliebt: Kombinationen mit Crunch, Frucht und Sahne sowie saisonal limitierte Versuchungen, die Aufmerksamkeit erzeugen und zum Probieren einladen.

IHRE VITRINE – EIN HINGUCKER:

- nutzen Sie Torten mit
kontrastreichen Farben
- verwenden Sie frische
Fruchtkombinationen für
saisonale Highlights
- halten Sie eine gute Balance
aus Abwechslung und
festem Angebot



VON TIEFGEFROREN ZU SERVIERFERTIG

Wenn der Laden brummt, braucht man schnelle und flexible Lösungen. Erlenbacher bietet Ihnen Produkte, mit denen Sie flexibel auf erhöhte und kurzfristige Nachfragespitzen reagieren können.

Viele unserer Artikel können Sie im Backofen auftauen, einige sogar aus der Mikrowelle direkt servierfertig auf den Teller bringen und aufgrund der praktischen Einzelstückentnahme ist auch bei unseren Sahneartikeln ein bedarfsgerechtes Auftauen mit wenig Vorlauf möglich.



IHRE VORTEILE

Einfach im Handling – einzelne Stücke auftauen, ob im Backofen, in der Mikrowelle oder in der Kühlung – auch für ungelernte Servicekräfte problemlos machbar.



Schnell einsatzbereit – alle Produkte im Katalog, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, lassen sich schnell und einfach in der Mikrowelle oder im Backofen für den Verzehr fertigstellen.

Und das beste: weniger Foodwaste!

UNSERE
TIPPS ZUM
HANDLING



AUFTAUTIPPS FÜR IHRE BEDARFSGERECHTE PLANUNG

MEHR
DAZU FINDEN
SIE HIER



BACKWAREN

bei Raumtemperatur

Einzelportion Rundkuchen	1 – 3 Stunden
--------------------------	---------------

Einzelportion Plattenkuchen	1 – 3 Stunden
-----------------------------	---------------

SAHNEPRODUKTE

in der Kühlung

Einzelportion Sahneschnitten	2 – 4 Stunden
------------------------------	---------------

Einzelportion Sahnetorten ohne Frucht	3 – 4 Stunden
---------------------------------------	---------------

Ungeschnittene Sahnetorten	über Nacht ca. 12 – 16 Stunden
----------------------------	-----------------------------------

Einzelportion Mini-Törtchen	1 Stunde
-----------------------------	----------

WENN ES SCHNELL GEHEN MUSS

BACKWAREN

im Ofen

Alle Backwaren **ohne** Creme-Topping, Guss oder Überzug können im Ofen schnell regeneriert werden.

Backware bis 2000 g
ca. 20 Minuten
Backware ab 2000 g
ca. 40 Minuten

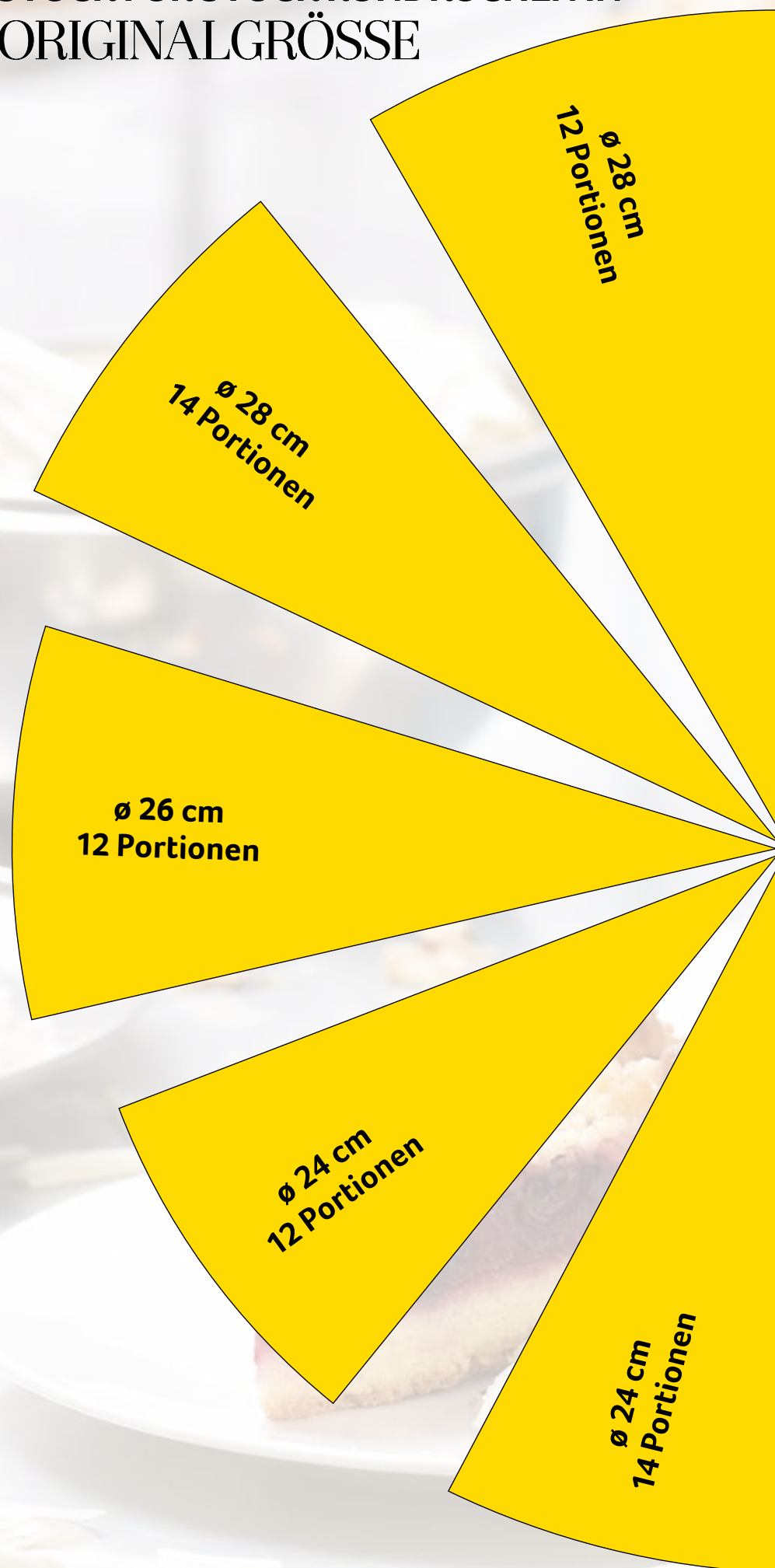
BACKWAREN

in der Mikrowelle

Einige Produkte können für den Blitzbedarf in der Mikrowelle aufgetaut werden.

0,5 – 2,5 Minuten

STÜCK FÜR STÜCK RUNDKUCHEN IN ORIGINALGRÖSSE



DIE PERFEKTE SCHNITTE IN ORIGINALGRÖSSE

**4,7 x 9,5 cm
24/12 Portionen**

**5,6 x 9,5 cm
20 Portionen**

**4,7 x 7 cm
16 Portionen**

**8,5 x 8,7 cm
6 Portionen**

**4,6 x 4,7 cm
48 Portionen**

UNSERE SAHNESCHNITTEN IN ORIGINALGRÖSSE

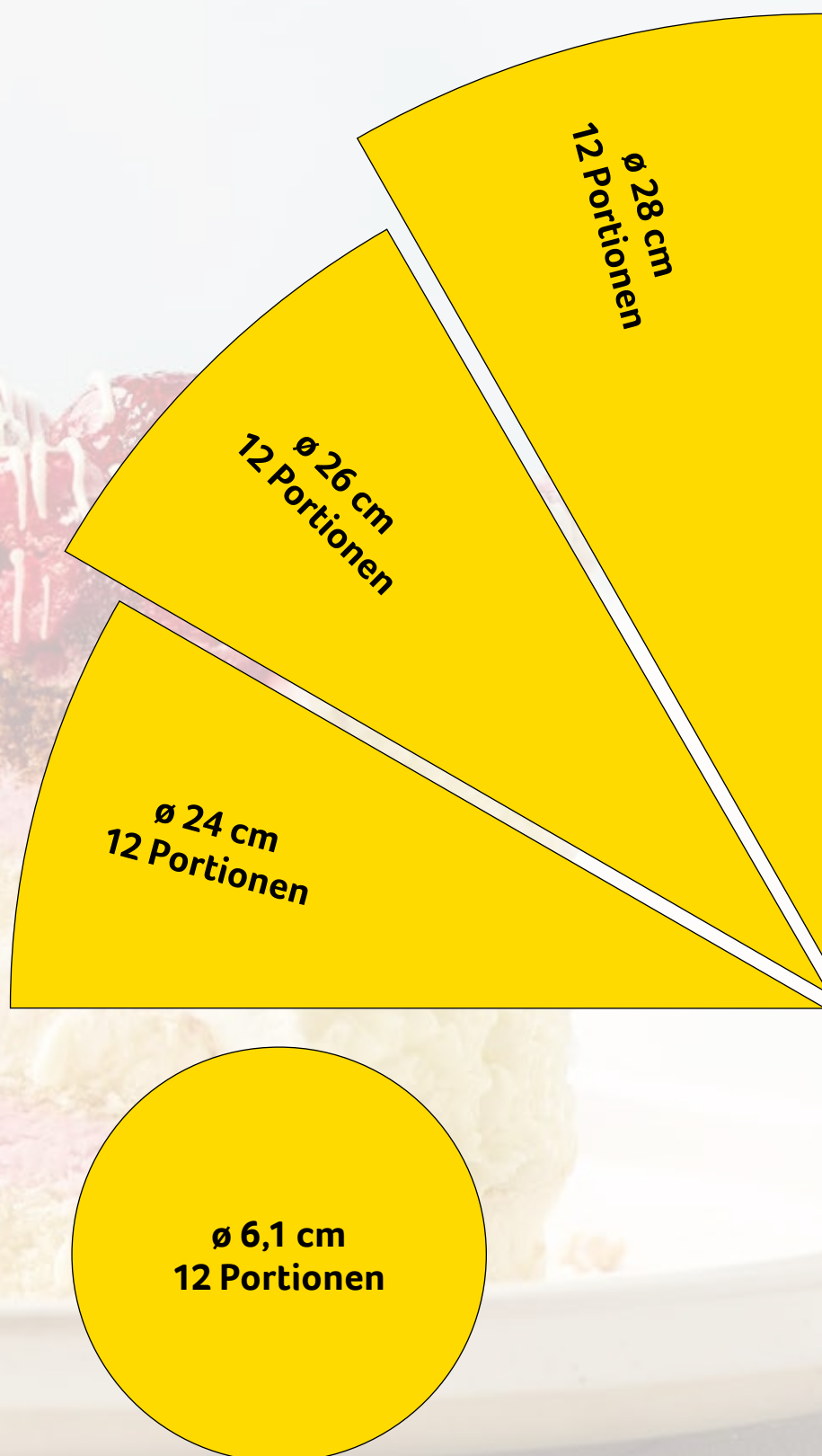
**4,8 x 9,8 cm
12 Portionen**

**9,6 x 9,7 x 13,7 cm
12 Portionen**

**5,8 x 6,5 cm
15 Portionen**

**4,8 x 4,9 cm
24 Portionen**

TÖRTCHEN UND TORTENSTÜCKE IN ORIGINALGRÖSSE



KLASSISCHE RUNDKUCHEN

ungeschnitten Ø 28 cm



NEU

**RHABARBER-
STACHELBEER-
BAISER-KUCHEN**

39000470



NEU

**APRIKOSEN-
KÄSEKUCHEN**

39000526



NEU

**PREMIUM-
KÄSEKUCHEN**

39000494



**RAHM-KÄSEKUCHEN
MIT
MANDARINEN**

39000780



**RAHM-KÄSE-
KUCHEN**

39000796

ungeschnitten Ø 26 cm



NEU

**ERDBEER-
KUCHEN**

39000474



**OMAS
RAHMKÄSE
TORTE**

39000820

ungeschnitten Ø 24 cm



NEU

**MARMOR-
GUGELHUPF**

34001635



12 Portionen Ø 28 cm



**PREMIUM
APFELTORTE**

39000793



**APFELTORTE
MIT MÜRBETEIG-
GITTER**

39000853



**FEINSTER
APPELKUCHEN**

39000724



**APPELKUCHEN
MIT BUTTER-
STREUSELN**

39000979



**KIRSCHKUCHEN
MIT BUTTER-
STREUSELN**

39000985



**ZWETSCHGEN-
KUCHEN MIT BUTTER-
STREUSELN**

39000982



**ERDBEER
FRUCHTKUCHEN**

39000998



**PFIRSICH-
RAHM-KÄSE-TORTE**

39000852



**PREMIUM-
RAHM-
KÄSE-TORTE**

39000743



**PREMIUM-
ZEBRA-RAHM-KÄSE-
TORTE**

39000812

KLASSISCHE RUNDKUCHEN



14 Portionen Ø 28 cm



**APRIKOSEN-
KUCHEN**

39001146



**GEDECKTER
APFELKUCHEN**

39000536



**PFLAUMEN-
KUCHEN**

39001147



**MANDARINEN-
KÄSEKUCHEN**

39000545



KÄSEKUCHEN

39000752



**NUSS-SCHOKO-
KUCHEN**

39000416



12 Portionen Ø 26 cm



**ERDBEER-
KUCHEN**

39000353



**APFEL-
BUTTERSTREUSEL-
KUCHEN**

39000782



12 Portionen Ø 28 cm



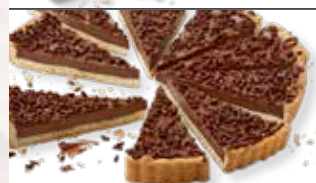
BERRY TARTE

39001044



**ERDBEER-
TARTE**

39000792



**SCHOKOLADEN-
TARTE**

39000790



**MANDELTÅRTA
KARAMELL**

39001124



12 Portionen Ø 24 cm



**SCHOKO-
KUCHEN**

39000807



ungeschnitten Ø 18 cm



**SMARTIES®
PARTY CAKE**

39000042

crazy cheesecake club



14 Portionen Ø 24 cm



**CARAMEL BROWNIE
CHEESECAKE SUPREME**

39000877



**BLUEBERRY-
CHEESECAKE SUPREME**

39000878



**CREAM-CHEESECAKE
STRAWBERRY**

39000838



**CREAM-CHEESECAKE
„NEW YORK STYLE“**

39000839



**CREAMY
RASPBERRY**

39000739



**CREAMY
BLUEBERRY**

39000740



12 Portionen Ø 24 cm



**ERDBEER-
CHEESECAKE**

39000791



**CHEESECAKE
AMERICAN STYLE**

39000789

crazy cheesecake club



12 Portionen Ø 24 cm



**NEU MANGO-MARACUJA-
CHEESECAKE**

39001151



**NEU WALNUSS-
CHEESECAKE**

39001148



**KARAMELL-
CHEESECAKE**

39000817



**HIMBEER-
CHEESECAKE**

39001149



12 Portionen Ø 24 cm



**CHOCOLATE
RASPBERRY CAKE**

39000690



**TIRAMISU
CAKE**

39001115



**CHOCOLATE
SALTED CARAMEL
CAKE**

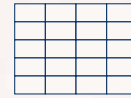
39000686



Viertel Ø 38 cm

	APFEL- GRIESSPUDDING
	39000710
	KIRSCH- MANDEL
	39000708
	MOHN- STREUSEL
	39000706
	RHABARBER- BAISER
	39000703
	PFLAUMEN- STREUSEL
	39000707
	KÄSE- APRIKOSE
	39000705
	BLAUBEER- PUDDING
	39000704
	BUTTER- HEFEZOPF
	34001514

PLATTENKUCHEN

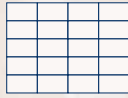


20 Portionen 28 x 38 cm | Portion 5,6 x 9,5 cm

		KIRSCH-MARMOR- SCHNITTE
		39001006
		RHABARBER-ERDBEER- BUTTERSTREUSEL- SCHNITTE
		39001005
		KIRSCH-PUDDING- SCHNITTE
		39000390
		PFLAUMEN- BUTTERSTREUSEL- SCHNITTE
		39000735
		APFELKUCHEN- SCHNITTE
		39000090
		APFEL- BUTTERSTREUSEL- SCHNITTE
		39001002
		GEDECKTE APFEL-SCHNITTE
		39001007
		MOHN- BUTTERSTREUSEL- SCHNITTE
		39001004



PLATTENKUCHEN



20 Portionen 28 x 38 cm | Portion 5,6 x 9,5 cm



**SCHOKO-KOKOS-
SCHNITTE**

39001008



DONAUWELLE

39001001



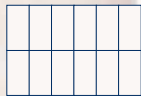
**KÄSE-MANDARINEN-
SCHNITTE**

39000741



**KÄSE-
SCHNITTE**

39000736



12 Portionen 19 x 28 cm | Portion 4,7 x 9,5 cm



DONAUWELLE

39000799



**DOUBLE-CHOCOLATE-
SCHNITTE**

39000581



**BANANE-
JOHANNISBEER-
SCHNITTE**

39000718



**HIMBEER-
BROWNIE**

39000775



24 Portionen 28 x 38 cm | Portion 4,7 x 9,5 cm



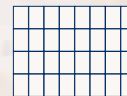
**MANDEL-
FLAPJACK**

39001150



**ZITRONEN-
SCHNITTE**

39000919



32 Portionen 28 x 38 cm | Portion 4,7 x 7 cm



**APFEL-
SCHNITTE**

39000357



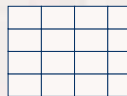
**MARMORKUCHEN-
SCHNITTE**

39000355



**ZITRONENKUCHEN-
SCHNITTE**

39001152



16 Portionen 19 x 28 cm | Portion 4,7 x 7 cm



BROWNIE

39000813



**CARAMEL-NUT-
BROWNIE**

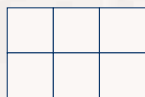
39000880



**PECAN-
BROWNIE**

39000986

PLATTENKUCHEN



6 Portionen 17 x 26 cm | Portion 8,5 x 8,7 cm



NEU

**BUTTERKUCHEN-
SCHNITTE**

34001673



3 Streifen 28 x 38 cm | Streifen 9,3 x 38 cm



NEU

**SCHOKO-
KUCHENSTREIFEN**

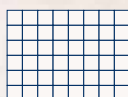
39000430



NEU

**MANDELKUCHEN
„SPANISCHE ART“**

39000525



48 Portionen 28 x 38 cm | Portion 4,6 x 4,7 cm



BROWNIE

39000862



**GROSSMUTTERS
APFEL-SCHNITTE**

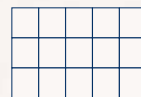
39000806



**HIMBEER-
CHEESECAKE-
SCHNITTE**

39000805

SAHNESCHNITTEN



15 Portionen 19,5 x 29 cm | Portion 5,8 x 6,5 cm



**CASSIS-
CHEESECAKE-
SCHNITTE**

39001121



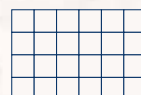
**HIMBEER-
LIMETTEN-SCHNITTE**

39001123



**SCHOKO-
KARAMELL-SCHNITTE**

39001122



24 Portionen 19,5 x 29 cm | Portion 4,8 x 4,9 cm



**HEIDELBEER-
SKYR-SCHNITTE**

39000931



**MANGO-CRÈME-
FRAÎCHE-SCHNITTE**

39000848



**ZITRONEN-
LIMETTEN-
SCHNITTE**

39000830



**ERDBEER-JOGHURT-
SAHNE-SCHNITTE**

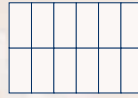
39000850



**MOUSSE
AU CHOCOLAT-
SCHNITTE**

39000851

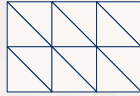
SAHNESCHNITTEN



12 Portionen 19,5 x 29 cm | Portion 4,8 x 9,8 cm

		ERDBEER-BUTTERMILCH-SCHNITTE 39000730
	 	ERDBEER-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE 39000885
		ERDBEER-HIMBEER-JOGHURT-SCHNITTE 39000822
		HIMBEER-SCHOKO-SCHNITTE 39000365
		HIMBEER-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE 39000733
	 	HEIDELBEER-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE 39000884
	 	BEEREN-SKYR-SCHNITTE 39000916
		BEERENFRUCHT-BUTTERMILCH-SCHNITTE 39000731
		KIRSCH-SCHOKO-CRISP-SCHNITTE 39000827
		SCHWARZWÄLDER KIRSCH-SCHNITTE 39000726

		PFIRSICH-MELBA-SCHNITTE 39000440
	 	PFIRSICH-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE 39000886
		MANDARINEN-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE 39000732
		MANDEL-BIENENSTICH-SCHNITTE 39000751
	 	SCHOKO-SAHNE-SCHNITTE 39000887
		SACHER-SCHNITTE 39000456
		LATTE-MACCHIATO-SCHNITTE 39000804
		TIRAMISU-SCHNITTE 39000636



12 Portionen 19,5 x 29 cm | Portion 9,6 x 9,7 x 13,7 cm



**ERDBEER-LEMON-
CRUNCHY-ECKE**

39000441



**ERDBEER-
BUTTERMILCH-
DREIECK**

39000856



**HIMBEER-KÄSE-
SAHNE-DREIECK**

39000855



**KIRSCH-VANILLE-
CROSSIE-ECKE**

39000346



**HEIDELBEER-
MASCARPONE-
CRISPY-ECKE**

39000391



**MANGO-JOGHURT-
CRUNCHY-ECKE**

39000423



**DOPPEL-
SCHOKOMOUSSE-
CRISPY-ECKE**

39000495



**SALTED-CARAMEL-
WALNUSS-
CRISPY-ECKE**

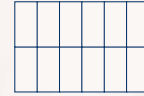
39000351



**WALNUT-
CRUNCH-ECKE**

39000896

SAHNESCHNITTEN



12 Portionen 19,5 x 29 cm | Portion 4,8 x 9,8 cm



**ERDBEER-
SCHNITTE**

39000774



**ERDBEER-JOGHURT-
SAHNE-SCHNITTE**

39000582



**HIMBEER-
QUARK-SCHNITTE**

39000583



**MANGO-CRÈME-
FRAÎCHE-SCHNITTE**

39000801



**SAUERKIRSCHEN-
SCHOKO-
SAHNE-SCHNITTE**

39000832



**MOUSSE
AU CHOCOLAT-
SCHNITTE**

39000586



TORTEN



ungeschnitten Ø 28 cm | 24 cm



**ERDBEER-
BUTTERMILCH-
TORTE**

39000874



**HIMBEER-
KÄSE-SAHNE-
TORTE**

39000778



**MANDARINEN-
KÄSE-SAHNE-
TORTE**

39000360



**HEIDELBEER-
TORTE**

39000539



**MANGO-JOGHURT-
CRUNCH-TORTE**

39000734



**KÄSE-SAHNE-
TORTE**

39000523



**BIRNE-HELENE-
TORTE**

39000725



**SCHWARZWÄLDER
KIRSCH-TORTE**

39000398



**SCHOKO-SAHNE-
DUO-TORTE**

39000907

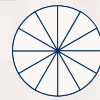


NEU

**FRANKFURTER
KRANZ**

34001549

*Unsere
Prachtstücke*



12 Portionen Ø 24 cm



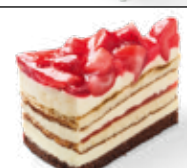
**STRAWBERRY
CRUNCH TORTE**

39001057



**ERDBEER-
BUTTERMILCH-TORTE**

39000544



**ERDBEER-TIRAMISU-
TORTE**

39000750



**HIMBEER-KÄSE-
SAHNE-TORTE**

39000447



**MANGO-VANILLE-
TORTE**

39000768



**JOHANNISBEER-
PFIRSICH-TORTE**

39000771



**SCHWARZWÄLDER-
KIRSCH-TORTE**

39000770



**KÄSE-SAHNE-
TORTE**

39000413



EIERLIKÖR-TORTE

39000765

Unsere Prachtstücke



12 Portionen Ø 26 cm | 24 cm



**RÜBLI-TORTE,
4 SCHICHTEN**

39000810



**NUSS-SAHNE-
TORTE**

39000769



**CHOCOLATE-
CRUNCH-CAKE**

39000875



**CHOCOLATE
THUNDER TORTE**

39001059



SACHER-TORTE

39000396



**„TOUT AU CHOCOLAT“
SCHOKOLADEN-TORTE**

39000722



**SCHOKO-CREME-TORTE,
4 SCHICHTEN**

39000809

Unsere Prachtstücke



12 Portionen Ø 24 cm



**BLUEBERRY
CAKE**

39001117



**CHERRY
CAKE**

39001116



**MANGO
CAKE**

39001118

TÖRTCHEN



12 Portionen | Portion Ø 6,1 cm



**ERDBEER-KÄSE-
SAHNE-TÖRTCHEN**

39000841



**HIMBEER-WEISSE
SCHOKOLADE-
TÖRTCHEN**

39000847



**LATTE-MACCHIATO-
TÖRTCHEN**

39000917



**MOUSSE AU
CHOCOLAT-
TÖRTCHEN**

39000846

PRODUKTE FÜR DIE BESONDERE ERNÄHRUNG



RUNDKUCHEN



**APRIKOSEN-
KUCHEN**

39001146



**FEINSTER
APFELKUCHEN**

39000724



**CREAMY
RASPBERRY**

39000739



**CREAMY
BLUEBERRY**

39000740

PLATTENKUCHEN



**BANANE-
JOHANNISBEER-
SCHNITTE**

39000718



**ZITRONEN-
SCHNITTE**

39000919

SAHNESCHNITTEN



**ERDBEER-
SCHNITTE**

39000774

RUNDKUCHEN



**MANDELTÅRTA
KARAMELL**

39001124

PLATTENKUCHEN



**HIMBEER-
BROWNIE**

39000775

SAHNESCHNITTEN



**BEEREN-
SKYR-SCHNITTE**

39000916



SAHNESCHNITTEN



**ERDBEER-KÄSE-
SAHNE-SCHNITTE**

39000885



**HEIDELBEER-KÄSE-
SAHNE-SCHNITTE**

39000884



**PFIRSICH-KÄSE-
SAHNE-SCHNITTE**

39000886



**SCHOKO-SAHNE-
SCHNITTE**

39000887

UNSER HALAL-PRODUKTSORTIMENT



RUNDKUCHEN



**PREMIUM
APFELTORTE**

39000793



**FEINSTER
APFELKUCHEN**

39000724



**ERDBEER-
CHEESECAKE**

39000791

PLATTENKUCHEN



**HIMBEER-
BROWNIE**

39000775

SAHNESCHNITTEN



**ERDBEER-
BUTTERMILCH-
SCHNITTE**

39000730



**KIRSCH-SCHOKO-
CRISP-SCHNITTE**

39000827



**ERDBEER-
BUTTERMILCH-
DREIECK**

39000856



**HIMBEER-KÄSE-
SAHNE-DREIECK**

39000855

TORTEN



**RÜBLI-TORTE,
4 SCHICHTEN**

39000810



**CHOCOLATE-
CRUNCH-CAKE**

39000875

UNSERE SERVICE- ARTIKEL!

HIER FINDEN SIE UNSERE
SERVICEARTIKEL UND
WIE UND WO SIE
SIE BESTELLEN
KÖNNEN



PRODUKTÜBERSICHT

Art.Nr.	Artikelbeschreibung	Stück- gewicht	Stück pro Karton	Vorge- schnittene Portionen pro Stück	Karton pro Palette/ Lage	Stück pro Palette	Seite
Klassische Rundkuchen, ungeschnitten ø 28 cm, ø 26 cm, ø 24 cm, ø 18 cm							
39000526	Aprikosen-Käsekuchen	2.200 g	4		56/8	224	15
39000474	Erdbeerkuchen	1.750 g	4		40/4	160	15
34001635	Marmor-Gugelhupf	1.200 g	2		84/12	168	17
39000820	Omas Rahmkäse Torte	2.500 g	4		56/8	224	16
39000780	Rahm-Käsekuchen mit Mandarinen	2.150 g	4		56/8	224	17
39000796	Rahm-Käse-Kuchen	2.150 g	4		56/8	224	16
39000470	Rhabarber-Stachelbeer-Baiser-Kuchen	1.750 g	4		44/4	176	15
39000494	Premium-Käsekuchen	2.150 g	4		48/8	192	17
39000042	SMARTIES® Party Cake	430 g	6		108/12	648	35
Klassische Rundkuchen, vorgeschnitten ø 28 cm, ø 26 cm, ø 24 cm							
39000782	Apfel-Butterstreusel-Kuchen	1.250 g	4	12	96/16	384	18
39000979	Apfelkuchen mit Butterstreuseln	2.000 g	4	12	56/8	224	19
39000853	Apfeltorte mit Mürbeteigitter	2.500 g	4	12	36/4	144	19
39001146	Aprikosen-Kuchen (vegan)	1.500 g	4	14	56/8	224	24, 40
39000998	Erdbeer Fruchtkuchen	2.150 g	4	12	36/4	144	20
39000353	Erdbeerkuchen	1.750 g	4	12	40/4	160	18
39000724	Feinster Apfelkuchen (vegan)	2.250 g	4	12	36/4	144	18, 40
39000536	Gedeckter Apfelkuchen	2.500 g	4	14	36/4	144	24
39000752	Käsekuchen	2.150 g	4	14	48/8	192	25
39000985	Kirschkuchen mit Butterstreuseln	1.700 g	4	12	56/8	224	20
39000545	Mandarinen-Käsekuchen	2.250 g	4	14	40/4	160	25
39000416	Nuss-Schoko-Kuchen	1.550 g	4	14	40/4	160	25
39001147	Pflaumenkuchen	1.700 g	4	14	44/4	176	24
39000852	Pfirsich-Rahm-Käse-Torte	2.400 g	4	12	36/4	144	21
39000793	Premium Apfeltorte	2.500 g	4	12	36/4	144	19
39000743	Premium-Rahm-Käse-Torte	2.150 g	4	12	56/8	224	21
39000812	Premium-Zebra-Rahm-Käse-Torte	2.250 g	4	12	56/8	224	21
39000807	Schoko-Kuchen	1.000 g	6	12	48/6	288	35
39000982	Zwetschkgenkuchen mit Butterstreuseln	1.800 g	4	12	56/8	224	19
Crazy Cheesecake Club, vorgeschnitten ø 24 cm							
39000878	Blueberry Cheesecake Supreme	1.900 g	4	14	72/6	288	28
39000877	Caramel Brownie Cheesecake Supreme	1.950 g	4	14	72/6	288	28
39000740	Creamy Blueberry (vegan)	1.525 g	4	14	72/6	288	29, 41
39000739	Creamy Raspberry (vegan)	1.575 g	4	14	72/6	288	29, 41
39000789	Cheesecake American Style	1.450 g	6	12	48/6	288	31
39000839	Cream-Cheesecake „New York Style“	1.950 g	6	14	48/6	288	29
39000838	Cream-Cheesecake Strawberry	2.000 g	6	14	48/6	288	28
39000791	Erdbeer-Cheesecake	1.450 g	6	12	48/6	288	31
39001149	Himbeer-Cheesecake	1.475 g	6	12	48/6	288	30
39000817	Karamell-Cheesecake	1.450 g	6	12	48/6	288	30
39001151	Mango-Maracuja-Cheesecake	1.675 g	6	12	48/6	288	31
39001148	Walnuss-Cheesecake	1.500 g	6	12	48/6	288	30
Tartes, vorgeschnitten ø 28 cm							
39001044	Berry Tarte	1.150 g	4	12	64/8	256	34
39000792	Erdbeer-Tarte	1.300 g	4	12	64/8	256	34
39001124	Mandeltårta Karamell (glutenfrei)	950 g	4	12	64/8	256	35, 41
39000790	Schokoladen-Tarte	1.000 g	4	12	64/8	256	34
Barista Cakes, vorgeschnitten ø 24 cm							
39000690	Chocolate Raspberry Cake	1.200 g	4	12	66/6	264	38
39000686	Chocolate Salted Caramel Cake	1.000 g	4	12	66/6	264	38
39001115	Tiramisu Cake	1.150 g	4	12	66/6	264	38

PRODUKTÜBERSICHT

Art.Nr.	Artikelbeschreibung	Stück- gewicht	Stück pro Karton	Vorge- schnittene Portionen pro Stück	Karton pro Palette/ Lage	Stück pro Palette	Seite
Oma's Landkuchen, geviertelt ø 38 cm							
39000710	Apfel-Griesspudding	3.150 g	1		150/6	150	44
39000704	Blaubeer-Pudding	3.400 g	1		150/6	150	45
34001514	Butter-Hefezopf	1.400 g	2		88/8	176	45
39000705	Käse-Aprikose	3.700 g	1		150/6	150	45
39000708	Kirsch-Mandel	3.300 g	1		150/6	150	44
39000706	Mohn-Streusel	3.500 g	1		150/6	150	44
39000707	Pflaumen-Streusel	3.150 g	1		150/6	150	45
39000703	Rhabarber-Baiser	2.900 g	1		150/6	150	44

Art.Nr.	Artikelbeschreibung	Stück- gewicht	Stück pro Karton	Vorge- schnittene Portionen pro Stück	Karton pro Palette/ Lage	Stück pro Palette	Seite
Plattenkuchen, vorgeschnitten 28 x 38 cm							
39001002	Apfel-Butterstreusel-Schnitte	3.300 g	3	20	88/8	264	51
39000090	Apfelkuchen-Schnitte	2.700 g	3	20	88/8	264	51
39000862	Brownie	2.050 g	3	48	88/8	264	60
39001001	Donauwelle	2.200 g	3	20	88/8	264	50
39001150	Mandel-Flapjack	2.025 g	4	24	88/8	352	55
39001007	Gedeckte Apfel-Schnitte	3.150 g	3	20	88/8	264	51
39000806	Großmutter's Apfel-Schnitte	1.800 g	3	48	88/8	264	60
39000805	Himbeer-Cheesecake-Schnitte	2.350 g	3	48	88/8	264	60
39000741	Käse-Mandarinen-Schnitte	3.200 g	3	20	88/8	264	53
39000736	Käse-Schnitte	3.100 g	3	20	88/8	264	53
39001006	Kirsch-Marmor-Schnitte	1.850 g	3	20	88/8	264	49
39000390	Kirsch-Pudding-Schnitte	2.300 g	3	20	88/8	264	49
39001004	Mohn-Butterstreusel-Schnitte	2.350 g	3	20	88/8	264	52
39000735	Pflaumen-Butterstreusel-Schnitte	2.750 g	3	20	88/8	264	50
39001005	Rhabarber-Erdbeer-Butterstreusel-Schnitte	2.400 g	3	20	88/8	264	49
39001008	Schoko-Kokos-Schnitte	2.400 g	3	20	88/8	264	52
39000919	Zitronen-Schnitte (vegan)	1.500 g	3	24	88/8	264	55, 65
Plattenkuchen, vorgeschnitten 19,5 x 29 cm							
39000357	Apfel-Schnitte	1.950 g	3	32	88/8	264	57
39000355	Marmorkuchen-Schnitte	1.500 g	3	32	88/8	264	57
39001152	Zitronenkuchen-Schnitte	1.900 g	3	32	88/8	264	57
Plattenkuchen, vorgeschnitten 19 x 28 cm							
39000718	Banane-Johannisbeer-Schnitte (vegan)	1.150 g	6	12	60/6	360	54, 65
39000813	Brownie	1.000 g	3	16	132/12	396	63
39000880	Caramel-Nut-Brownie	1.100 g	3	16	132/12	396	63
39000799	Donauwelle	1.000 g	6	12	60/6	360	54
39000581	Double-Chocolate-Schnitte	1.000 g	6	12	60/6	360	54
39000775	Himbeer-Brownie (glutenfrei)	1.050 g	6	12	60/6	360	54, 64
39000986	Pecan-Brownie	1.000 g	6	16	60/6	360	63
Plattenkuchenstreifen, vorgeschnitten 28 x 38 cm							
39000525	Mandelkuchen „Spanische Art“	2.200 g	3		88/8	264	61
39000430	Schoko-Kuchenstreifen	1.350 g	3		88/8	264	61
Plattenkuchen, vorgeschnitten 17 x 26 cm							
34001673	Butterkuchen-Schnitte	350 g	3	6	240/16	720	53

PRODUKTÜBERSICHT

Art.Nr.	Artikelbeschreibung	Stück- gewicht	Stück pro Karton	Vorge- schnittene Portionen pro Stück	Karton pro Palette/ Lage	Stück pro Palette	Seite
Klassische Sahne-/Creme- und Fruchtschnitten, vorgeschnitten 19,5 x 29 cm							
39000731	Beerenfrucht-Buttermilch-Schnitte	2.000 g	4	12	66/6	264	71
39000916	Beeren-Skyr-Schnitte (glutenfrei)	1.450 g	4	12	66/6	264	71, 86
39000730	Erdbeer-Buttermilch-Schnitte	2.000 g	4	12	66/6	264	69
39000822	Erdbeer-Himbeer-Joghurt-Schnitte	2.000 g	4	12	66/6	264	69
39000885	Erdbeer-Käse-Sahne-Schnitte (gluten-/laktosefrei)	2.050 g	4	12	66/6	264	69, 87
39000884	Heidelbeer-Käse-Sahne-Schnitte (gluten-/laktosefrei)	1.950 g	4	12	66/6	264	70, 87
39000733	Himbeer-Käse-Sahne-Schnitte	2.000 g	4	12	66/6	264	70
39000365	Himbeer-Schoko-Schnitte	1.650 g	4	12	66/6	264	69
39000827	Kirsch-Schoko-Crisp-Schnitte	2.100 g	4	12	66/6	264	71
39000804	Latte-Macchiato-Schnitte	1.500 g	4	12	66/6	264	73
39000732	Mandarinen-Käse-Sahne-Schnitte	2.000 g	4	12	66/6	264	72
39000751	Mandel-Bienenstich-Schnitte	1.400 g	4	12	66/6	264	72
39000886	Pfirsich-Käse-Sahne-Schnitte (gluten-/laktosefrei)	2.000 g	4	12	66/6	264	72, 87
39000440	Pfirsich-Melba-Schnitte	2.150 g	4	12	66/6	264	72
39000456	Sacher-Schnitte	1.500 g	4	12	66/6	264	73
39000887	Schoko-Sahne-Schnitte mit Kakao-Sahne-Füllung (gluten-/laktosefrei)	1.300 g	4	12	66/6	264	73, 87
39000726	Schwarzwälder Kirsch-Schnitte	1.500 g	4	12	66/6	264	71
39000636	Tiramisu-Schnitte	1.150 g	4	12	66/6	264	73
Sahne-/Creme- und Fruchtecken, vorgeschnitten 19,5 x 29 cm							
39000495	Doppel-Schokomousse-Crispy-Ecke	1.500 g	4	12	66/6	264	80
39000856	Erdbeer-Buttermilch-Dreieck	2.000 g	4	12	66/6	264	78
39000441	Erdbeer-Lemon-Crunchy-Ecke	1.900 g	4	12	66/6	264	78
39000391	Heidelbeer-Mascarpone-Crispy-Ecke	1.900 g	4	12	66/6	264	79
39000855	Himbeer-Käse-Sahne-Dreieck	2.000 g	4	12	66/6	264	78
39000346	Kirsch-Vanille-Crossie-Ecke	2.050 g	4	12	66/6	264	79
39000423	Mango-Joghurt-Crunchy-Ecke	1.950 g	4	12	66/6	264	79
39000351	Salted-Caramel-Walnuss-Crispy-Ecke	1.600 g	4	12	66/6	264	80
39000896	Walnut-Crunch-Ecke	1.500 g	4	12	66/6	264	80
Sahne-/Creme- und Fruchtschnitten, vorgeschnitten 19,5 x 29 cm							
39001121	Cassis-Cheesecake-Schnitte	1.450 g	6	15	60/6	360	83
39000582	Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte	1.350 g	6	12	60/6	360	81
39000850	Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte	1.350 g	6	24	60/6	360	85
39000774	Erdbeer-Schnitte (vegan)	1.550 g	4	12	66/6	264	81, 86
39000931	Heidelbeer-Skyr-Schnitte	1.200 g	6	24	60/6	360	84
39001123	Himbeer-Limetten-Schnitte	1.250 g	6	15	60/6	360	83
39000583	Himbeer-Quark-Schnitte	1.350 g	6	12	60/6	360	81
39000801	Mango-Crème-Fraîche-Schnitte	1.000 g	6	12	60/6	360	82
39000848	Mango-Crème-Fraîche-Schnitte	1.100 g	6	24	60/6	360	84
39000586	Mousse au Chocolat-Schnitte	1.000 g	6	12	60/6	360	82
39000851	Mousse au Chocolat-Schnitte	1.000 g	6	24	60/6	360	85
39000832	Sauerkirsch-Schoko-Sahne-Schnitte	1.350 g	6	12	60/6	360	82
39001122	Schoko-Karamell-Schnitte	1.425 g	6	15	60/6	360	83
39000830	Zitronen-Limetten-Schnitte	1.100 g	6	24	60/6	360	84

PRODUKTÜBERSICHT

Art.Nr.	Artikelbeschreibung	Stück- gewicht	Stück pro Karton	Vorge- schnittene Portionen pro Stück	Karton pro Palette/ Lage	Stück pro Palette	Seite
Torten, ungeschnitten ø 28 cm, 24 cm							
39000725	Birne-Helene-Torte	2.350 g	4		28/4	112	93
39000874	Erdbeer-Buttermilch-Torte	2.250 g	4		28/4	112	91
34001549	Frankfurter Kranz	1.600 g	2		72/12	144	93
39000539	Heidelbeer-Torte	2.050 g	4		32/4	128	92
39000778	Himbeer-Käse-Sahne-Torte	2.200 g	4		36/4	144	91
39000523	Käse-Sahne-Torte	1.800 g	4		36/4	144	92
39000360	Mandarinen-Käse-Sahne-Torte	2.500 g	4		36/4	144	91
39000734	Mango-Joghurt-Crunch-Torte	2.600 g	4		36/4	144	92
39000907	Schoko-Sahne-Duo-Torte	2.050 g	4		40/4	160	93
39000398	Schwarzwälder Kirsch-Torte	2.150 g	4		28/4	112	93
Torten, vorgeschnitten ø 26 cm, 24 cm							
39001117	Blueberry Cake	1.425g	6	12	48/6	288	104
39001116	Cherry Cake	1.525g	6	12	48/6	288	104
39000875	Chocolate-Crunch-Cake	1.600 g	4	12	54/6	270	102
39001059	Chocolate Thunder Torte	2.200 g	4	12	42/6	168	102
39000765	Eierlikör-Torte	1.850g	4	12	42/6	168	100
39000544	Erdbeer-Buttermilch-Torte	2.300g	4	12	42/6	168	98
39000750	Erdbeer-Tiramisu-Torte	2.000g	4	12	42/6	168	98
39000447	Himbeer-Käse-Sahne-Torte	2.000g	4	12	42/6	168	99
39000771	Johannisbeer-Pfirsich-Torte	1.975g	4	12	42/6	168	99
39000413	Käse-Sahne-Torte	1.650g	4	12	42/6	168	100
39001118	Mango Cake	1.475g	6	12	48/6	288	104
39000768	Mango-Vanille-Torte	2.050g	4	12	42/6	168	99
39000769	Nuss-Sahne-Torte	1.750g	4	12	42/6	168	101
39000810	Rübli-Torte, 4 Schichten	2.000 g	4	12	42/6	168	101
39000396	Sacher-Torte	1.500 g	4	12	40/4	160	103
39000809	Schoko-Creme-Torte, 4 Schichten	1.900 g	4	12	42/6	168	103
39000770	Schwarzwälder-Kirsch-Torte	1.900g	4	12	42/6	168	100
39001057	Strawberry Crunch Torte	1.900 g	4	12	42/6	168	98
39000722	„Tout au Chocolat“ Schokoladen-Torte	950 g	6	12	48/6	288	103
Törtchen							
39000841	Erdbeer-Käse-Sahne-Törtchen	900 g	4		66/6	264	105
39000847	Himbeer-weiße Schokolade-Törtchen	1.080 g	4		66/6	264	105
39000917	Latte-Macchiato-Törtchen	660 g	4		66/6	264	105
39000846	Mousse au Chocolat-Törtchen	900 g	4		66/6	264	105

UNSER!
TIPP

ZUSÄTZLICHE ANGABEN
ZU KARTONS PRO
PALETTE/LAGE
FINDEN SIE HIER



ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN DER ERLENBACHER BACKWAREN GMBH WASSERWEG 39, 64521 GROSS-GERAU GÜLTIG AB 01.01.2026

§ 1 Allgemeines, Geltungsbereich

- (1) Die vorliegenden Allgemeinen Verkaufsbedingungen (nachfolgend „AVB“ genannt) gelten für alle unsere Geschäftsbeziehungen mit unseren Kunden (nachfolgend „Käufer“ genannt). Die AVB gelten nur, wenn der Käufer Unternehmer (§ 14 BGB), eine juristische Person des öffentlichen Rechts oder ein öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist.
- (2) Die AVB gelten insbesondere für Verträge über den Verkauf und/oder die Lieferung beweglicher Sachen (nachfolgend „Ware“ genannt), ohne Rücksicht darauf, ob wir die Ware selbst herstellen oder bei Zulieferern einkaufen. Sofern nichts anderes vereinbart, gelten die AVB in der zum Zeitpunkt der Bestellung des Käufers gültigen bzw. jedenfalls in der ihm zuletzt in Textform mitgeteilten Fassung als Rahmenvereinbarung auch für gleichartige künftige Verträge, ohne dass wir in jedem Einzelfall wieder auf sie hinweisen müssten.
- (3) Diese AVB gelten ausschließlich. Abweichende, entgegenstehende oder ergänzende Allgemeine Geschäftsbedingungen des Käufers (nachfolgend „AGB“ genannt) werden nur dann und insoweit Vertragsbestandteil, als wir ihrer Geltung ausdrücklich schriftlich zugestimmt haben. Dieses Zustimmungserfordernis gilt in jedem Fall, beispielsweise auch dann, wenn wir in Kenntnis der AGB des Käufers die Lieferung an ihn vorbehaltlos ausführen.
- (4) Im Einzelfall getroffene, individuelle Vereinbarungen mit dem Käufer (einschließlich Nebenabreden, Ergänzungen und Änderungen) haben in jedem Fall Vorrang vor diesen AVB. Für den Inhalt derartiger Vereinbarungen ist, vorbehaltlich des Gegenbeweises, ein schriftlicher Vertrag bzw. unsere schriftliche Bestätigung maßgebend.
- (5) Rechtserhebliche Erklärungen und Anzeigen, die nach Vertragsschluss abzugeben sind (z.B. Fristsetzungen, Mahnungen, Mängelanzeigen, Kündigungen, Rücktritt), bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.
- (6) Hinweise auf die Geltung gesetzlicher Vorschriften haben nur klarstellende Bedeutung. Auch ohne eine derartige Klarstellung gelten daher die gesetzlichen Vorschriften, soweit sie in diesen AVB nicht unmittelbar abgeändert oder ausdrücklich ausgeschlossen werden.
- (7) Als Werktage nach diesen AVB gelten Montag bis Freitag, sofern sie am Erfüllungsort keine Feiertage sind.

§ 2 Vertragsschluss

- (1) Unsere Angebote sind freibleibend und unverbindlich.
- (2) Die Bestellung der Ware durch den Käufer gilt als verbindliches Vertragsangebot. Sofern sich aus der Bestellung nichts anderes ergibt, sind wir berechtigt, dieses Vertragsangebot innerhalb von 5 Werktagen nach seinem Zugang bei uns anzunehmen.
- (3) Die Annahme kann entweder schriftlich (z.B. durch Auftragsbestätigung) oder durch Auslieferung der Ware an den Käufer erklärt werden.
- (4) Innerhalb Deutschlands beträgt der Mindestbestellwert pro Bestellung und Auslieferung € 1.000 netto. Bei Bestellungen zwischen € 1.000 und € 1.800 netto wird ein Mindermengenzuschlag pro Bestellung von € 59 erhoben. Ab einem Bestellwert von € 1.800 netto pro Bestellung innerhalb Deutschlands entfällt der Mindermengenzuschlag. Außerhalb Deutschlands beträgt der Mindestbestellwert pro Bestellung und Auslieferung € 1.800 netto. Wird der Bestellwert von € 1.800 nicht erreicht, wird ein Mindermengenzuschlag pro Bestellung von € 150 erhoben.

§ 3 Preise

- (1) Sofern im Einzelfall nichts anderes vereinbart ist, gelten unsere jeweils zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses aktuellen Preise, und zwar ab Lager, zzgl. gesetzlicher Umsatzsteuer.
- (2) Die vereinbarten Preise beinhalten sämtliche Kosten für den Grünen Punkt.
- (3) Beim Versendungskauf (§ 5 Abs. 1) tragen wir die Transportkosten ab Lager und die Kosten der Transportversicherung. Etwaige Zölle, Gebühren, Steuern und sonstige öffentliche Abgaben trägt der Käufer.

§ 4 Lieferfrist, Lieferverzug

- (1) Die Lieferfrist wird außerhalb Europas individuell vereinbart bzw. von uns bei Annahme der Bestellung angegeben. Sofern dies nicht der Fall ist, beträgt die Lieferfrist ca. 10 Werktage ab Vertragsschluss deutschland- und europaweit.
- (2) Unsere Lieferverpflichtung steht stets unter dem Vorbehalt rechtzeitiger und ordnungsgemäßer Eigenbelieferung.
- (3) Sofern wir verbindliche Lieferfristen aus Gründen, die wir nicht zu vertreten haben (höhere Gewalt, Nichtverfügbarkeit der Leistung), nicht einhalten können, werden wir den Käufer hierüber unverzüglich informieren und gleichzeitig die voraussichtliche, neue Lieferfrist mitteilen. Ist die Leistung auch innerhalb der neuen Lieferfrist nicht verfügbar, sind wir berechtigt, ganz oder teilweise vom Vertrag zurückzutreten; eine bereits erbrachte Gegenleistung des Käufers werden wir unverzüglich erstatten.
- (4) Der Eintritt unseres Lieferverzugs bestimmt sich nach den gesetzlichen Vorschriften. In jedem Fall ist aber eine Mahnung durch den Käufer erforderlich.
- (5) Geraten wir in Lieferverzug, bleiben die Rechte des Käufers zum Rücktritt und zum Schadensersatz nach § 11 dieser AVB unberührt. Unsere gesetzlichen Rücktritts- und Kündigungsrechte sowie die gesetzlichen Vorschriften über die Abwicklung des Vertrags bei einem Ausschluss der Leistungspflicht (zum Beispiel Unmöglichkeit oder Unzumutbarkeit der Leistung und/oder Nacherfüllung) bleiben ebenfalls unberührt.

§ 5 Lieferung, Gefahrübergang, Annahmeverzug

- (1) Die Lieferung erfolgt ab Lager, wo auch der Erfüllungsort für die Lieferung und eine etwaige Nacherfüllung ist. Auf Verlangen des Käufers wird die Ware an einen anderen Bestimmungsort versandt (Versendungskauf). Soweit nicht etwas anderes vereinbart ist, sind wir berechtigt, die Art der Versendung (insbesondere Transportunternehmen, Versandweg, Verpackung) selbst zu bestimmen.
- (2) Wir sind zu Teillieferungen berechtigt, wenn
 - a) die Teillieferung für den Käufer im Rahmen des vertraglichen Bestimmungszwecks verwendbar ist,
 - b) die Lieferung der restlichen bestellten Ware sichergestellt ist und
 - c) dem Käufer durch die Teillieferung(en) kein erheblicher Mehraufwand oder zusätzliche Kosten entstehen (es sei denn, wir erklären uns zur Übernahme dieser Kosten bereit).
- (3) Die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der Ware geht spätestens mit der Übergabe auf den Käufer über. Beim Versendungskauf geht jedoch die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der Ware sowie die Verzögerungsgefahr bereits mit Auslieferung der Ware an den Spediteur, den Frachtführer oder der sonst zur Ausführung der Versendung bestimmten Person oder Anstalt über. Der Übergabe bzw. Auslieferung steht es gleich, wenn der Käufer im Verzug der Annahme ist.
- (4) Gerät der Käufer in Annahmeverzug, unterlässt er eine Mitwirkungshandlung oder verzögert sich unsere Lieferung aus anderen, vom Käufer zu vertretenden Gründen, so sind wir berechtigt, Ersatz des hieraus entstehenden Schadens einschließlich Mehraufwendungen (z.B. Lagerkosten) zu verlangen. Hierfür berechnen wir eine pauschale Entschädigung in Höhe von 0,5 % des Nettopreises pro Werktag, beginnend mit der Lieferfrist bzw. – mangels einer Lieferfrist – mit der Mitteilung der Versandbereitschaft der Ware, insgesamt jedoch höchstens 10 % des Nettopreises. Der Nachweis höherer Kosten sowie unsere gesetzlichen Ansprüche (insbesondere auf Schadensersatz und Rücktritt) bleiben unberührt; die Pauschale ist aber auf weitergehende Geldansprüche anzurechnen. Dem Käufer bleibt der Nachweis gestattet, dass uns kein oder nur ein wesentlich geringerer Schaden als vorstehende Pauschale entstanden ist.

§ 6 Zahlungsbedingungen

- (1) Der Kaufpreis (nebst etwaigen Transportkosten) ist fällig und zu zahlen innerhalb von 14 Tagen ab Zugang der Rechnung und Lieferung der Ware. Wir sind jedoch, auch im Rahmen einer laufenden Geschäftsbeziehung, jederzeit berechtigt, eine Lieferung ganz oder teilweise nur gegen Vorkasse durchzuführen. Einen entsprechenden Vorbehalt erklären wir spätestens mit der Auftragsbestätigung.
- (2) Sofern nichts anderes vereinbart ist, hat der Käufer die Rechnung ohne Abzug in bar oder durch Überweisung/Bankeinzug zu bezahlen. Die Annahme von Akzepten und Kundenwechseln behalten wir uns für jeden Einzelfall vor. Wechsel, Schecks und Banklastschriften gelten erst nach ihrer Einlösung und Gutschrift auf unserem Bankkonto als Zahlung. Diskontspesen und sonstige Kosten gehen zu Lasten des Kunden.
- (3) Mit Ablauf der Zahlungsfrist kommt der Käufer – ohne dass es einer Mahnung bedarf – in Verzug. In diesem Fall stehen uns die gesetzlichen Ansprüche zu.
- (4) Dem Käufer stehen Aufrechnungs- oder Zurückbehaltungsrechte nur insoweit zu, als sein Anspruch rechtskräftig festgestellt oder unbestritten ist. Bei Mängeln der Lieferung bleiben die Gegenrechte des Käufers insbesondere gemäß § 10 Abs. 6 Satz 2 dieser AVB unberührt.
- (5) Wird nach Abschluss des Vertrags erkennbar (z.B. durch Antrag auf Eröffnung eines Insolvenzverfahrens), dass unser Anspruch auf den Kaufpreis durch mangelnde Leistungsfähigkeit des Käufers gefährdet wird, so sind wir nach den gesetzlichen Vorschriften zur Leistungsverweigerung und – gegebenenfalls nach Fristsetzung – zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt (§ 321 BGB).

§ 7 Eigentumsvorbehalt

- (1) Bis zur vollständigen Bezahlung aller unserer gegenwärtigen und künftigen Forderungen aus dem Kaufvertrag und einer laufenden Geschäftsbeziehung (gesicherte Forderungen) behalten wir uns das Eigentum an den verkauften Waren vor.
- (2) Die unter Eigentumsvorbehalt stehenden Waren dürfen vor vollständiger Bezahlung der gesicherten Forderungen weder an Dritte verpfändet, noch zur Sicherheit übereignet werden. Der Käufer hat uns unverzüglich schriftlich zu benachrichtigen, wenn ein Antrag auf Eröffnung eines Insolvenzverfahrens gestellt oder soweit Zugriffe Dritter (z.B. Pfändungen) auf die uns gehörenden Waren erfolgen.
- (3) Bei vertragswidrigem Verhalten des Käufers, insbesondere bei Nichtzahlung des fälligen Kaufpreises, sind wir berechtigt, nach den gesetzlichen Vorschriften vom Vertrag zurückzutreten und die Ware auf Grund des Eigentumsvorbehalts und des Rücktritts heraus zu verlangen. Zahlt der Käufer den fälligen Kaufpreis nicht, dürfen wir diese Rechte nur geltend machen, wenn wir dem Käufer zuvor erfolglos eine angemessene Frist zur Zahlung gesetzt haben oder eine derartige Fristsetzung nach den gesetzlichen Vorschriften entbehrlich ist.
- (4) Der Käufer ist bis auf Widerruf gemäß nachfolgender lit. b) befugt, die unter Eigentumsvorbehalt stehenden Waren im ordnungsgemäßen Geschäftsgang weiter zu veräußern und/oder zu verarbeiten. In diesem Fall gelten ergänzend die nachfolgenden Bestimmungen.
 - a) Die aus dem Weiterverkauf der Ware oder des Erzeugnisses entstehenden Forderungen gegen Dritte tritt der Käufer schon jetzt insgesamt bzw. in Höhe unseres etwaigen Miteigentumsanteils gemäß vorstehendem Absatz zur Sicherheit an uns ab. Wir nehmen die Abtretung an. Die in § 7 Abs. 2 genannten Pflichten des Käufers gelten auch in Ansehung der abgetretenen Forderungen.

b) Zur Einziehung der Forderung bleibt der Käufer neben uns ermächtigt. Wir verpflichten uns jedoch, die Forderung nicht einzuziehen, solange der Käufer seinen Zahlungsverpflichtungen uns gegenüber nachkommt, nicht in Zahlungsverzug gerät und insbesondere kein Antrag auf Eröffnung eines Insolvenzverfahrens gestellt ist oder Zahlungseinstellung vorliegt und wir den Eigentumsvorbehalt nicht durch Ausübung eines Rechts gemäß § 7 Abs. 3 geltend machen. Ist dies aber der Fall, so können wir verlangen, dass der Käufer uns die abgetretenen Forderungen und deren Schuldner bekannt gibt, alle zum Einzug erforderlichen Angaben macht, die dazugehörigen Unterlagen aushändigt und den Schuldner(n) (Dritten) die Abtretung mitteilt. Außerdem sind wir in diesem Fall berechtigt, die Befugnis des Käufers zur weiteren Veräußerung und Verarbeitung der unter Eigentumsvorbehalt stehenden Waren zu widerrufen.

c) Übersteigt der realisierbare Wert der Sicherheiten unsere Forderungen um mehr als 20 %, werden wir auf Verlangen des Käufers Sicherheiten nach unserer Wahl freigeben.

(5) Wir sind berechtigt, das Warenlager des Kunden selbst oder durch Bevollmächtigte zu betreten, um den Zustand der unter Eigentumsvorbehalt stehenden Waren zu prüfen.

(6) Für den Fall der Insolvenz des Kunden wird vereinbart, dass sämtliche bestellte Sicherheiten auch für den Fall gelten, dass der Insolvenzverwalter sein Wahlrecht nach § 103 InsO ausübt und die Erfüllung des Vertrages wählt. Der ursprünglich vereinbarte Eigentumsvorbehalt oder andere bestellte Sicherheiten können daher von uns auch in dem Fall geltend gemacht werden, dass die im Rahmen des Wahlrechts vom Insolvenzverwalter ursprünglich gewählte Erfüllung des Vertrages fehlschlägt.

§ 8 Leihgegenstände

(1) Die dem Kunden überlassenen Leihgegenstände (Paletten, Kühl- und Tiefkühlmöbel, Verkaufsgeräte, Werbemittel und dergleichen) verbleiben auch bei Stellung von Sicherheiten in unserem Eigentum. Sie dürfen ohne unsere schriftliche Einwilligung weder verpfändet, veräußert, verschrottet, vermietet oder verliehen werden.

(2) Der Käufer hat uns von etwaigen Pfändungen und sonstigen Zugriffen Dritter auf die Leihgegenstände sowie von etwaigen Beschädigungen und Untergang derselben unverzüglich schriftlich zu informieren und die im Zusammenhang mit der Wahrnehmung unserer Eigentumsrechte entstehenden Kosten zu tragen bzw. zu erstatten. Das gilt auch bei Einleitung eines Zwangsversteigerungsverfahrens oder bei Beantragung eines Insolvenzverfahrens über das Vermögen des Käufers.

(3) Der Kunde hat die Leihgegenstände nach zweckbestimmtem Gebrauch unverzüglich in gereinigtem Zustand an uns herauszugeben. Dem Kunden steht an den Leihgegenständen kein Zurückbehaltungsrecht zu.

§ 9 Untersuchungs- und Rügepflicht

(1) Der Käufer ist verpflichtet, die Ware bei Übernahme bzw. im Fall des Versendungskaufs am vereinbarten Bestimmungsort unverzüglich

a) nach Stückzahl, Gewichten und Verpackung zu untersuchen und etwaige Beanstandungen hierzu auf dem Lieferschein oder Frachtbrief bzw. der Empfangsmittlung/Auslagerungsnote des Kühlhauses zu vermerken, und

b) mindestens stichprobenweise, repräsentativ, eine Qualitätskontrolle vorzunehmen, hierzu in angemessenem Umfang die Verpackung (Kartons, Säcke, Dosen, Folien etc.) zu öffnen und die Ware selbst, nach äußerer Beschaffenheit, Geruch und Geschmack zu prüfen.

(2) Bei der Rüge etwaiger Mängel sind vom Käufer die nachstehenden Formen und Fristen zu beachten:

a) Die Rüge hat innerhalb von 5 Werktagen ab Abnahme der Ware bzw. im Fall des Versendungskaufs ab Anlieferung der Ware am vereinbarten Bestimmungsort zu erfolgen. Handelt es sich um einen verdeckten Mangel, hat die Rüge innerhalb von 5 Werktagen ab seiner Feststellung zu erfolgen, längstens aber binnen 2 Wochen nach Übernahme der Waren bzw. deren Anlieferung.

b) Die Rüge muss uns innerhalb der vorgenannten Fristen schriftlich zugehen. Eine mündliche oder telefonische Rüge reicht nicht aus. Mängelrügen gegenüber Handelsvertretern, Maklern oder Agenten sind unbeachtlich.

c) Der Rüge müssen Art und Umfang des behaupteten Mangels eindeutig zu entnehmen sein.

(3) Beanstandungen in Bezug auf Stückzahl, Gewichte und Verpackung der Ware sind ausgeschlossen, sofern es an dem gemäß § 9 Abs. 1 lit. a) erforderlichen Vermerk auf Lieferschein oder Frachtbrief bzw. Empfangsquittung fehlt. Ferner ist jegliche Reklamation ausgeschlossen, sobald der Käufer die gelieferte Ware vermischt, weiterverwendet, weiterveräußert oder mit ihrer Be- oder Verarbeitung begonnen hat.

(4) Nicht form- und fristgerecht bemängelte Ware gilt als genehmigt und abgenommen.

§ 10 Mängelansprüche des Käufers

(1) Für die Rechte des Käufers bei Sach- und Rechtsmängeln (einschließlich Falsch- und Minderlieferung) gelten die gesetzlichen Vorschriften, soweit nachfolgend nichts anderes bestimmt ist. In allen Fällen unberührt bleiben die gesetzlichen Sondervorschriften bei Endlieferung der Ware an einen Verbraucher (Lieferantenregress gemäß §§ 478, 479 BGB).

(2) Grundlage unserer Mängelhaftung ist vor allem die über die Beschaffenheit der Ware getroffene Vereinbarung. Als Vereinbarung über die Beschaffenheit der Ware gelten die als solche bezeichneten Produktbeschreibungen, die dem Käufer vor seiner Bestellung überlassen oder in gleicher Weise wie diese AVB in den Vertrag einbezogen wurden.

(3) Soweit die Beschaffenheit nicht vereinbart wurde, ist nach der gesetzlichen Regelung zu beurteilen, ob ein Mangel vorliegt oder nicht (§ 434 BGB). Für öffentliche Äußerungen und Werbeaussagen von Dritten übernehmen wir jedoch keine Haftung.

(4) Bei berechtigter und rechtzeitiger Mängelrüge (vgl. § 9) kann der Käufer als Nacherfüllung zunächst nach seiner Wahl Beseitigung des Mangels (Nachbesserung) oder Lieferung einer mangelfreien Ware (Ersatzlieferung) verlangen. Erklärt sich der Käufer nicht darüber, welches der beiden Rechte er wählt, so können wir ihm hierzu eine angemessene Frist setzen. Nimmt der Käufer die Wahl nicht innerhalb der Frist vor, so geht mit Ablauf der Frist das Wahlrecht auf uns über.

(5) Wir sind berechtigt, die geschuldete Nacherfüllung davon abhängig zu machen, dass der Käufer den fälligen Kaufpreis bezahlt. Der Käufer ist jedoch berechtigt, einen im Verhältnis zum Mangel angemessenen Teil des Kaufpreises zurückzubehalten.

(6) Der Käufer hat uns die zur geschuldeten Nacherfüllung erforderliche Zeit und Gelegenheit zu geben, insbesondere die beanstandete Ware zu Prüfungszwecken zu übergeben. Im Falle der Ersatzlieferung hat uns der Käufer die mangelhafte Ware nach den gesetzlichen Vorschriften zurückzugeben.

(7) Die zum Zweck der Prüfung und Nacherfüllung erforderlichen Aufwendungen tragen wir, wenn tatsächlich ein Mangel vorliegt. Andernfalls können wir vom Käufer die aus dem unberechtigten Mangelbeseitigungsverlangen entstandenen Kosten ersetzt verlangen.

(8) Wenn die Nacherfüllung fehlgeschlagen ist oder eine für die Nacherfüllung vom Käufer zu setzende angemessene Frist erfolglos abgelaufen oder nach den gesetzlichen Vorschriften entbehrlich ist, kann der Käufer vom Kaufvertrag zurücktreten oder den Kaufpreis mindern. Bei einem unerheblichen Mangel besteht jedoch kein Rücktrittsrecht.

(9) Ansprüche des Käufers auf Schadensersatz bzw. Ersatz vergeblicher Aufwendungen bestehen auch bei Mängeln nur nach Maßgabe von § 11 und sind im Übrigen ausgeschlossen.

§ 11 Sonstige Haftung

(1) Soweit sich aus diesen AVB einschließlich der nachfolgenden Bestimmungen nichts anderes ergibt, haften wir bei einer Verletzung von vertraglichen und außervertraglichen Pflichten nach den gesetzlichen Vorschriften.

(2) Auf Schadensersatz haften wir – gleich aus welchem Rechtsgrund – im Rahmen der Verschuldenshaftung bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit. Bei einfacher Fahrlässigkeit haften wir nur

a) für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit,

b) für Schäden aus der nicht unerheblichen Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht (Verpflichtung, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Vertragspartner regelmäßig vertraut und vertrauen darf); in diesem Fall ist unsere Haftung jedoch auf den Ersatz des vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schadens begrenzt.

(3) Die Haftungsbeschränkungen gemäß § 11 Abs. 2 gelten auch bei Pflichtverletzungen durch bzw. zugunsten von Personen, deren Verschulden wir nach gesetzlichen Vorschriften zu vertreten haben. Sie gelten nicht, soweit wir einen Mangel arglistig verschwiegen oder eine Garantie für die Beschaffenheit der Ware übernommen haben und für Ansprüche des Käufers nach dem Produkthaftungsgesetz.

(4) Wegen einer Pflichtverletzung, die nicht in einem Mangel besteht, kann der Käufer nur zurücktreten oder kündigen, wenn wir die Pflichtverletzung zu vertreten haben. Ein freies Kündigungsrecht des Käufers (insbesondere gemäß §§ 651, 649 BGB) wird ausgeschlossen. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Voraussetzungen und Rechtsfolgen.

§ 12 Verjährung

(1) Abweichend von § 438 Abs. 1 Nr. 3 BGB verjähren die Mängelansprüche des Käufers in einem Jahr ab Ablieferung der Ware. Soweit eine Abnahme vereinbart ist, beginnt die Verjährung mit der Abnahme.

(2) Die Verjährungsfrist gemäß § 12 Abs. 1 gilt auch für vertragliche und außervertragliche Schadensersatzansprüche des Käufers, die auf einem Mangel der Ware beruhen, es sei denn die Anwendung der regelmäßigen gesetzlichen Verjährung (§§ 195, 199 BGB) würde im Einzelfall zu einer kürzeren Verjährung führen. Schadensersatzansprüche des Käufers gemäß § 11 Abs. 2 Satz 1 und Satz 2 lit. a) sowie nach dem Produkthaftungsgesetz verjähren jedoch ausschließlich nach den gesetzlichen Verjährungsfristen.

§ 13 Schriftform, Vertraulichkeit, Datenschutz

(1) Die nach diesen AVB erforderliche Schriftform ist auch durch Übermittlung per Telefax oder E-Mail gewahrt.

(2) Stellt der Käufer uns im Rahmen der Geschäftsbeziehung Informationen zur Verfügung, gelten diese nicht als vertraulich, soweit nicht ausdrücklich etwas anderes schriftlich vereinbart ist.

(3) Soweit wir dies als geschäftsnotwendig erachten, sind wir befugt, die Daten des Käufers im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen zum Datenschutz zu speichern und zu verarbeiten.

§ 14 Rechtswahl, Gerichtsstand

(1) Für diese AVB und die Vertragsbeziehung zwischen uns und dem Käufer gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss aller inter- und supranationalen Regelungen, insbesondere des UN-Kaufrechts („CISG“).

(2) Ausschließlicher – auch internationaler – Gerichtsstand ist Groß-Gerau. Wir sind jedoch auch berechtigt, Klage am Erfüllungsort der Lieferverpflichtung oder am Sitz des Käufers zu erheben.

(3) Die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen dieser AVB berührt nicht die Wirksamkeit der übrigen Regelungen. Unwirksame Bestimmungen gelten als durch solche wirksame Regelungen ersetzt, die geeignet sind, den wirtschaftlichen Zweck der weggefallenen Regelung soweit wie möglich zu verwirklichen.



Erlenbacher

Passion & Kuchen seit 1973

Bestell-Hotline
06152 803-351



Erlenbacher Backwaren GmbH

Wasserweg 39
64521 Groß-Gerau

Tel: +49 (0) 6152 803-0
Fax: +49 (0) 6152 803-347

www.erlenbacher.de
kontakt@erlenbacher.de

Folgen Sie uns auf



Ein Unternehmen von

FRONERI