



Erlenbacher

Passion & Kuchen seit 1973

**KUCHEN KANN
VIEL MEHR:**

entdecken Sie
ungeahnte Talente S. 10



FLACH ABER OHIO:
unsere Tarts übersieht
keiner S. 30

TORTEN,
auf die die Welt gewartet
hat S. 78

4
2
it
e
N
K
m
m



KUCHEN

KANN

viel



MEHR!





LIEBE PARTNER, GENIESSER & KUCHENFREUNDE

Erlenbacher ist Passion und Kuchen seit 1973. Mit viel Expertise, Neugierde und Respekt gegenüber Menschen, Rohstoffen und der Natur tragen wir deutsche Backkunst in mehr als 40 Länder dieser Welt und backen täglich in Groß-Gerau rund 80.000 Kuchen. Die wichtigste Zutat dabei ist seit dem ersten Tag unsere Leidenschaft: fürs Backen, für Kunden, für neue Trends und für das immer noch bessere Geschmackserlebnis. Denn wir sind getrieben davon, Kuchen immer weiter zu denken und zu entwickeln. Dies schätzen unsere Kunden in Deutschland sowie im Ausland.

ERLENBACHER GEHT UM DIE WELT

Zwischen internationalen Kuchenwelten können Welten liegen und diese sind dabei immer wieder überraschend, immer wieder neu! Für Sie entdecken wir neue Möglichkeiten, Geschmacksrichtungen und Rohstoffe. Denn wir backen den Kuchen, der bei Ihren Kunden weltweit Begierde weckt und immer wieder Genießer verführt – und darauf sind wir stolz!

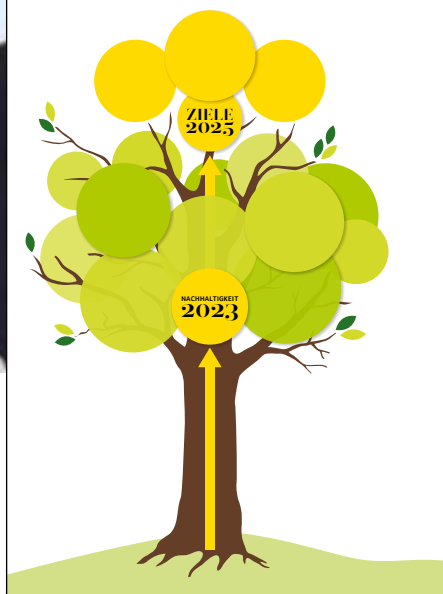
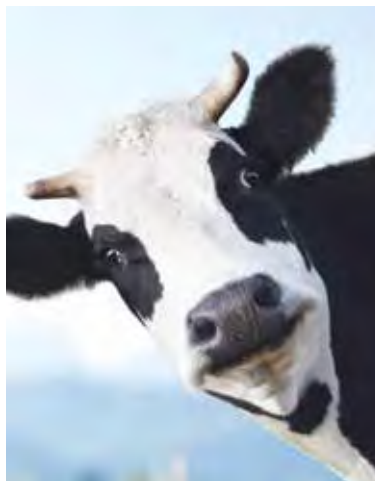
Durch unsere Expertise schaffen wir noch stärkere Lösungen für Sie, damit wir gemeinsam wachsen können. Entdecken Sie in unserer Backzeit inspirierende Neuheiten, Information zu Trends und Märkten, sowie viele spannende Tipps und tiefe Einblicke in die Erlenbacher-Welt.

Viel Spaß beim Lesen und Entdecken wünscht
Ihr Erlenbacher-Team

6

WAS UNS AUSZEICHNET

Weshalb Erlenbacher
Genuss kein Zufall ist



8

WAS UNS BEWEGT

4 Fragen aus
der Kuchenwelt



10

KUCHEN KANN VIEL MEHR

Lösungen von Coffeeshop
bis Gastronomie

14
NACH-
HALTIGKEIT
ist Teil unserer
Erlenbacher-DNA

44
UNBEGRENZTE
VIELFALT
Unsere
Plattenkuchen



84
INFOS, TIPPS
UND KNIFE
Unsere
Serviceseiten



58
SAHNIGE
VIELFALT
Unsere
Sahneschnitten



16
EINE
RUNDE SACHE
Unsere
Rundkuchen



74
ERLESENE
SAHNESTÜCKE
Unsere
Sahnetorten

90
WISSENS-
WERTES
Unsere Produkte
im Überblick



WAS UNS AUSZEICHNET



WESHALB ERLNBACHER GENUSS KEIN ZUFALL IST

Durch ein perfektes Zusammenspiel von Neugierde, Respekt, Leidenschaft und Expertise entstehen bei Erlenbacher jeden Tag die besten Kuchen und Torten. Werfen Sie einen Blick auf unsere Zahlen und finden Sie heraus, weshalb dies kein Zufall ist.

30 AUGEN VOLLER LEIDENSCHAFT

Bis zu 15 unserer Kolleg*innen achten bei Ihrem Produkt darauf, dass in jedem Verarbeitungsschritt alles perfekt läuft.

80

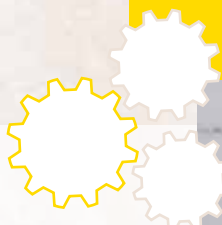
MACHT DEN UNTERSCHIED

Wir verwenden:

20 Sorten frische Molkereiprodukte

40 verschiedene Sorten Früchte

20 unterschiedliche Arten
von Schokolade



7.871

**JAHRE EXPERTISE
UNSERER MITARBEITER**

Wir sind stolz auf unsere Kuchen und Torten. Daher stellen wir unsere Teige, Böden, Cremes und Füllungen selbst her. Und viele Arbeitsschritte erfolgen noch in echter Handarbeit.



SO SCHMECKEN

50

**JAHRE
NEUGIERDE**

Seit 1973 erfinden wir Kuchen immer wieder neu.

100%

**RESPEKT
FÜR DIE NATUR**

Wir kennen unsere Anbau-Partner und überzeugen uns auch vor Ort davon, dass Erlenbacher Genuss nur unter besten und nachhaltigen Voraussetzungen wächst.

08/15

**KANN JEDER, ABER UNSER
KUCHEN KANN MEHR!**

Unsere Leidenschaft für Kuchen geht bis zu Ihrem Teller: Wir wollen, dass unsere Produkte Sie begeistern. Ob beim Handling, der richtigen Verwendung oder für neue Anregungen – nutzen Sie unsere Expertise für Ihren Erfolg.



7 WAS IST UP-TO-DATE? FOODTRENDS



Neue Foodtrends bringen immer wieder frischen Wind in die Kuchenwelt. Dieses Jahr dreht sich alles um **Fusion Food**, **Eyecatcher Food** und **ursprüngliche Rezepte** oder **Multi-Sensorik** und **Vegan und Plant-Based**.

Wir bei Erlenbacher lassen uns gern davon inspirieren – und tischen auch 2024 mit frischen Kuchen-Ideen auf. Im Fusion Food treffen Klassiker auf frische Highlights, wie im Cheesecake Topped Apple. Unser spektakulär schöner Carrot Cake meets Cheesecream legt als Eyecatcher Food nach. Oma's Landkuchen stehen für ursprüngliche Rezepte. Unser cremig-knackiger Caramel Brownie Cheesecake überrascht mit verschiedenen Texturen in der Multi-Sensorik. Und bei Vegan und Plant-Based kommen unsere Creamy Cakes ins Spiel. Aber auch abseits des Kuchentisches setzen wir auf gesellschaftliche Trends wie **Nachhaltigkeit**, **bewusste Ernährung** und **Transparenz** – bei Inhaltsstoffen, Produktion und Lieferung, Arbeitsbedingungen und Umweltschutz. Viel Spaß beim Entdecken und Erschmecken!

GRENZENLOSER KUCHENGENUSS

Süßigkeiten und Kuchen gehören in allen Kulturkreisen zum Sahnehäubchen der Ernährungsgewohnheiten. Gemeinsamer Kuchengenuss ist ein Brauch, der über alle Grenzen hinaus Menschen an einen Tisch bringt. Die Rezepte, Zutaten und Zubereitungen von Kuchen und Torten variieren dabei jedoch. Dies behalten wir bei der Entwicklung unserer Produkte stets im Blick. Beispiel dafür sind unseren vielfältigen Zertifizierungen und eine Auswahl an Halal-zertifizierten Kuchen und Torten – für grenzenlosen Kuchengenuss (siehe Seite 101). Dabei geht es uns nicht darum, ausländische Rezepte zu kopieren. Aber wir nutzen neue Zutaten und Rezepte, um unsere Kuchen neu zu interpretieren. Denn so ist Erlenbacher Genuss wirklich für alle da.



GANZE PLATTE ODER DOCH NUR EIN STÜCK?

Vorgeschnittene Plattenkuchen, Rundkuchen und Torten sind ein echter Renner – mit Wachstumsquoten von bis zu 35 % ein must-have für jeden. Gleichzeitig sinkt die Nachfrage nach ungeschnittenen Kuchen. Woran liegt das? Es ist ganz einfach:

Vorgeschnittene Kuchen sind schneller, einfacher und unkomplizierter im Handling. Dadurch sind vorgeschnittene Produkte deutlich besser kalkulierbar. Zeitgleich ist für jeden Gast das Geschmackserlebnis immer gleichwertig hoch. Unterm Strich gibt es also nur Vorteile. Darum sind auch 87 % des Erlenbacher Sortiments schon vorgeschnitten. Dürfen wir Ihnen ein Stückchen davon abschneiden?



WIE GESUND KANN GENUSS SEIN?

Natürlich: Ein Kuchen ist kein Apfel. Er hat deutlich mehr Zucker, Fett und Kohlenhydrate. Klassisch gesund? Eher nicht. Wohl aber gut für die Seele. Denn Kuchen ist ein Genussprodukt. Gemacht für besondere Momente, neue Geschmackserlebnisse, als Belohnung oder als kleine Auszeit. Trotzdem achten wir darauf, dass in unsere Kuchen auch beim Energiegehalt nur das reinkommt, was auch wirklich rein muss. Dafür gibt es unsere Nutrition-Strategie. Mit ihr möchten wir bis 2025 die durchschnittliche Energiedichte für ein Stück Erlenbacher unter 320 kcal halten. Weiterhin steigern wir den Anteil an alternativen, laktosefreien, glutenfreien und veganen Produkten in unserem Sortiment auf insgesamt 15 %. Und das ist doch eine sehr gesunde Entwicklung, oder?



RESTAURANT & CAFÉ ÜBERRASCHEN SIE IHRE GÄSTE

Ob zur Tea-Time am Nachmittag oder als Dessert nach dem Hauptgang: In Cafés und Restaurants können Kuchen und Torten ihren ganz großen Auftritt bekommen. Doch was tun, wenn es an Personal und Zeit fehlt? Mit den richtigen Convenience-Produkten bleiben Sie flexibel – auch bei schwankenden Gästezahlen. Sie können sich auf Ihr Kerngeschäft konzentrieren und ganz nebenbei mit leckeren Desserts punkten.

Der Schlüssel dazu liegt in der Qualität und Aktualität der Produkte. Unsere Kuchen und Torten vereinen echte Handwerkskunst, einfaches Handling und aktuelle Foodtrends. Sie lassen sich ganz einfach auftauen und schnell individualisieren. Setzen Sie dafür auf ausgewählte Zutaten, die Ihre Gäste verzaubern. Wie wäre es zum Beispiel mit diesem Rezept?



REZEPT

Strawberry Crunch Torte

Erdbeercarpaccio,
Minze und Amarettini



UNSERE VORTEILE:

- Trendige Rezepturen
- Einzeln entnehmbare Portionen
- Kurze Auftauzeiten
- Ständige Verfügbarkeit



REZEPT

Barista Cake Banana Walnut

Schokoladensauce mit Meersalz
und gefriergetrockneten Beeren



COFFEE-SHOP

KAFFEE & KUCHEN: EIN DREAMTEAM

Als Barista wissen Sie genau: Ihr Kaffee ist mehr als nur ein reiner Wachmacher. Er ist ein Genussmittel. Nutzen Sie dieses Kundenbedürfnis, um mit Kombi-Angeboten Ihren Umsatz zu steigern. Denn mit der richtigen Produktauswahl können Sie Ihren Kunden den perfekten Kuchen zum Frühstück, als Snack zum Pausenkaffee oder als Nachmittags-Genuss anbieten.

ZUM START IN DEN TAG

Morgens muss es oft schnell gehen. Am besten direkt auf die Hand. Hierfür brauchen Sie ein simples, schnell umsetzbares Kombi-Angebot aus Kaffee und Kuchen. Unsere Tipps:

- **Kombi-Angebot als Takeaway oder To Go**
- **Einfaches Handling**
- **Angebot von Produkten für besondere Ernährungsformen wie vegan**

DER KICK AM NACHMITTAG

Am Nachmittag bringen Ihre Gäste mehr Zeit mit. Jetzt ist eine süße Belohnung zum Kaffee angesagt, die gern inhouse eingenommen wird. Dabei besonders wichtig: Die Desserts sollen überraschen. Denn viele Gäste haben Lust, etwas Neues zu entdecken. Da sind kreative Kombinationen aus Kaffee und Kuchen gefragt.

- **Kombi-Angebot**
- **Eyecatcher und Wow-Augenblick für Ihren Kunden**

50%

**aller Gäste bestellen
immer bis regelmäßig
einen Kuchen zum
Kaffee.¹**



¹Basis Netto: Alle Befragten, die mind. 1x im Monat einen Coffee-Shop besuchen; Heavy User (363) / YouGov Sep 2019

TO GO-GESCHÄFT STARKE IDEEN FÜR UNTERWEGS

Snacking ist beliebter denn je und ein echter Umsatzbringer. Denn heute setzen immer mehr Kunden auf viele kleine Snacks über den Tag verteilt und vermeiden große Mahlzeiten.

Ob Takeaway oder To go, in der Bäckerei, im Restaurant oder Coffee-Shop – jeder gastronomische Betrieb bringt seine eigenen Voraussetzungen mit, um diesen Trend umzusetzen. Unsere Kuchen und Torten sind für viele Verzehrgemeinschaften die optimale Lösung.



REZEPT

To-go Pecan Brownie

Mango-Salat, veganer Kokos-Limettenquark und geröstete Kokoschips



TAKEAWAY FÜR ZUHAUSE

Für den kleinen Hunger beim Lieferdienst oder Lieblings-Restaurant zum Mitnehmen bestellt – Gründe für Takeaway gibt es viele und der Bedarf steigt. Wichtig ist jedoch:

- **Richtige Produktauswahl**
- **Kurze Auftauzeiten oder schnelle Regenerierung**
- **Mainstream-Geschmacksrichtungen treffen**
- **Individualisierung mit Toppings und Saucen**



TO GO FÜR UNTERWEGS

Hier isst das Auge mit – achten Sie gezielt auf die Präsentation Ihres Angebots. Die Produkte müssen in der Verpackung ganz besonders überzeugen. 4 Tipps für to go-Lösungen:

- **Optisch ansprechende Inszenierung**
- **Einfaches Rezept: max. 3 Handgriffe zur Fertigstellung**
- **Verpackung mit Sichtfenster oder transparent**

BÄCKEREI

MIT WENIGEN HANDGRIFFEN ZUM WOW-EFFEKT

Beim Bäcker sind die Erwartungen der Kundschaft besonders hoch. Das Angebot an handwerklichen Produkten soll eine breite Auswahl bieten und von früh bis spät verfügbar sein. Wir zeigen Ihnen, wie Sie trotz eines breiten Angebotes die Menge an abendlichen Retourwaren verringern.

Ihre Spezialitäten bäckt keiner so lecker wie Sie. Um Ihr Sortiment zu erweitern oder Nachfragespitzen abzufangen, unterstützen wir Sie gerne: Nutzen Sie zusätzlich unser vielfältiges Angebot. So können Sie sich auf Ihre Spezialitäten konzentrieren und gleichzeitig Ihren Kunden eine breitere Auswahl sowie Produkte mit besonderen Anforderungen anbieten.



REZEPT

Kirschkuchen mit Butterstreuseln

Zimtcreme oder Zimt-Crème fraîche mit
weißer Schokolade und Salzmandeln



WAS MACHT UNSERE PRODUKTE SO BESONDERS?

- Ständige Verfügbarkeit
- Praktische Portionierung
- Wenig Food Waste
- Einfache Bevorratung
- Unkompliziert in der Vorbereitung
- Kalkulationssicherheit
- Flexibilität
- Wenig Personalaufwand

Und um Ihren Kunden etwas ganz Besonderes zu bieten, wie wäre es mit einer individuellen Verfeinerung? Größerer Genuss für Ihre Kunden – größere Gewinnspanne für Sie.

... IST TEIL UNSERER ERLENBACHER-DNA

Nachhaltigkeit ist aktueller denn je. Bei Erlenbacher fiel der Startschuss zu einer selbstverpflichtenden nachhaltigen Unternehmensentwicklung bereits 2008 mit der Mitgliedschaft im ZNU, dem Zentrum für nachhaltige Unternehmensführung der Universität Witten/Herdecke, mit der wir das Thema in unsere Unternehmensphilosophie aufgenommen haben.

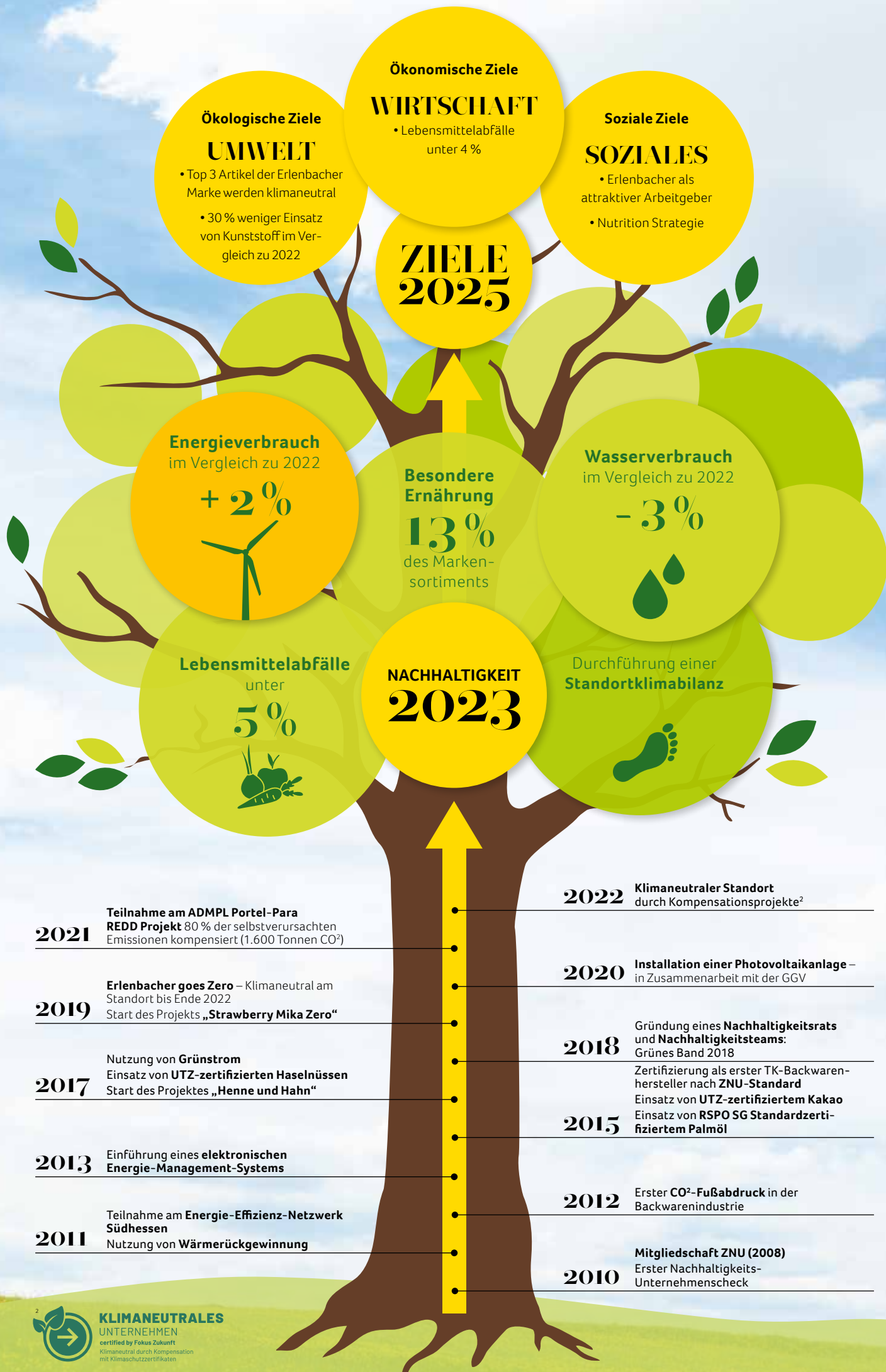
Die Erreichung eines sehr wichtigen Meilensteins ist uns Ende 2022 gelungen: Das Ziel Erlenbacher goes Zero, die Klimaneutralität² unseres Produktionsstandortes in Groß-Gerau, wurde erreicht. Unsere Devise lautet Vermeiden, Reduzieren, Kompensieren. Man kann natürlich keine tiefgekühlten Kuchen produzieren, ohne dabei Energie zu verbrauchen, aber wir sind gerne bereit, Verantwortung zu übernehmen.

WAS WIR 2023 ERREICHT HABEN

Mit Erlenbacher goes Zero 2.0 streben wir den nächsten unternehmensübergreifenden Meilenstein an. Dazu wurde das Jahr 2023 für eine Standortklimabilanz energetisch auf den Prüfstand gestellt. Hierfür werden wir zusätzlich zu Energie- und Wasserverbräuchen auch unsere Abfallmengen und -Arten unter die Lupe nehmen und Geschäftsreisen kritisch betrachten.

WIE GEHT ES WEITER?

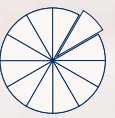
Weniger Abfall geht immer. Für 2025 haben wir uns auf die Fahne geschrieben, 180 Tonnen Lebensmittelabfälle einzusparen, immerhin das Gewicht von 72.000 Premium Apfelkuchen! Ein weiterer Punkt bei Erlenbacher goes Zero 2.0: die TOP 3 Produkte der Erlenbacher Marke sollen bis zum Jahr 2025 in der Herstellung klimaneutral werden.



EINE RUNDE SACHE

UNSERE RUNDKUCHEN





ERDBEER FRUCHTKUCHEN

8110628



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.

APRIKOSEN-KUCHEN

8110216



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: 35 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.570 g	ø 26 x ca. 4,0 cm	ca. 131 g	12	4

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



VEGAN



VEGAN



FEINSTER APFELKUCHEN

8108611



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 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.



Schon gewusst?

**ALLE PRODUKTE
MIT DIESEM SYMBOL**



**LASSEN SICH SCHNELL IN
DER MIKROWELLE ODER
IM OFEN ZUBEREITEN.**



APFELKUCHEN MIT BUTTERSTREUSELN

8110439



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.



KIRSCHKUCHEN MIT BUTTERSTREUSELN

8110499



Es ist zum Neidischwerden: Unser Mürbeteig genießt die beste Lage direkt unter unserem hellen, luftigen Muffinteig. 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.



Voller
Fruchtgeschmack

ZWETSCHGENKUCHEN MIT BUTTERSTREUSELN

8110492



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

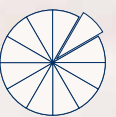
Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 7 – 8 Stunden.



14 Portionen
ø 28 cm



12 Portionen
ø 28 cm | 26 cm



Glanzwoller Auftritt

GEDECKTER APFELKUCHEN

8107754



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.



PREMIUM APFELTORTE

8102840



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 MÜRBETEIGGITTER

8107367



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.



APFEL-BUTTERSTREUSEL-KUCHEN

8100528



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.





PFIRSICH-RAHM-KÄSE-TORTE

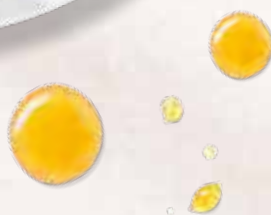
8107360



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

8104781



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.



Extravagante Optik



ZEBRA-RAHM-KÄSE-TORTE

8105590



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

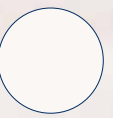
Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 6 Stunden.



12 Portionen
ø 28 cm



ungeschnitten
ø 28 cm | 26 cm



ERDBEER FRUCHTKUCHEN

8110490



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	Portionsvorschlag	Stück/Karton
2.150 g	ø 28 x ca. 6,5 cm	12	4

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

RAHM-KÄSEKUCHEN MIT MANDARINEN

8100485



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. **Fruchtanteil: 14 %.**



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.

*Wie
hausgemacht*



RAHM-KÄSE-KUCHEN

8104002



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.



OMAS RAHM-KÄSE-TORTE

8105894



Gute Nachrichten für alle Großmütter: Das mit dem Backen übernehmen wir jetzt. Für unsere Omas Rahm-Käse-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.



crazy cheesecake club

DIE NEUE GENERATION CHEESECAKES!



**ENTDECKEN SIE
AUCH UNSERE
VEGANEN
CLUBMEMBER!**

MADNESS! CHEESECAKE

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 jetzt den

ERLENBACHER crazy cheesecake club

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



MIT UNSEREN CRAZY CHEESECAKES WIRD VERRÜCKT DAS NEUE NORMAL

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 Fusion Food:

Aus zwei beliebten Klassikern ein neues Highlight backen: zum Beispiel den Cheesecake Topped Apple.

Trend Multi-Sensorik:

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

Trend Eyecatcher-Food:

Noch nie gesehene Produkt-Kreationen und ungewöhnliche Toppings sind genau unser Ding: einer davon ist der Carrot Cake meets Cheesecream!

Trend Vegan bzw. plant-based:

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





ZWEIMAL GUT, MACHT EINMAL BESSER:

CHEESECAKE TOPPED APPLE

8110518



Wir haben zwei der beliebtesten Cakes einfach miteinander kombiniert: Cheesecake + Applecake = Cheesecake Topped Apple! Und siehe da: Die Rechnung geht auf. Ein crunchiger Bröselboden mit einer cremigen, zimtveredelten Cheesecakefüllung verbindet sich mit einem hellen Cheesecake. Als Krönung folgen knackige, frisch geschälte Apfelschnitzen, Zimt-Zucker-Dekor und fruchtiger Guss. Oh yes!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.800 g	ø 24 x ca. 5,0 cm	ca. 112 g	16	4

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



VERRÜCKTE MISCHUNG:

CARROT CAKE MEETS CHEESECREAM

8110520



America tastes great again! Wir vereinen zwei amerikanische Klassiker und füllen einen nussigen, saftigen Carrot Cake mit cremigem Cheesecake und backen beides. Dann kommt alles unter eine Haube aus seidigem Frischkäse-Frosting und karamellisierten Walnüssen. Fehlt da noch was? Na klar: die gelben Schokofäden für verrückte Akzente! USA! USA!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.250 g	ø 24 x ca. 4,5 cm	ca. 78 g	16	4

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



GEGENSÄTZE BEISSEN SICH AN!

CHEESECAKE SALTED CARAMEL

8110516



Süß oder salzig war gestern! Im Crazy Cheesecake Club gibt es kein Wenn und Aber, sondern nur verrückt-puren Genuss! Hier kommt zusammen, was zusammengehört! Ein crunchiger, dunkler Kakao-Bröselboden, eine helle und eine karamellige Cheesecake-Schicht – und als Topping eine gesalzene Karamell-Sauce sowie knackig-dunkle Chocolate Chunks. Dazu kann man doch nicht nein sagen, oder?

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.750 g	ø 24 x ca. 4,5 cm	ca. 109 g	16	4

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





SCHNELL, KARAMELL!

CARAMEL BROWNIE CHEESECAKE SUPREME 8108519



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 8108523



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.



Verrückt nach noch mehr Cheesecake?

Dann entdecken Sie jetzt das ganze Können von Erlenbacher. Einfach scannen und staunen:





**EINFACH
IRRE
LECKER!**

**NEUE
REZEPTUR** **SO CREMIG
SCHMECKT VEGAN!**

CREAMY RASPBERRY
VEGANE CHEESECAKE-ALTERNATIVE 8110594



Das ist zum Verrücktwerden! Dieser vegane und plant-based 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.



**NEUE
REZEPTUR** **WOW, IST DAS
VEGAN?**

CREAMY BLUEBERRY
VEGANE CHEESECAKE-ALTERNATIVE 8110581



Wahnsinnig cremig, irre fruchtig und hmmm bis zum letzten Bissen. Und natürlich: vegan und plant-based. 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.





ERDBEER-CHEESECAKE

8102221



Mit unserem Erdbeer-Cheesecake senden wir beste Grüße ins Land der unbegrenzten Geschmacksmöglichkeiten! Herrlich aromatische, verführerisch duftende Erdbeerhälften auf einer cremigen Frischkäsefüllung der Doppelrahmstufe – und darunter der typische Erlenbacher Knusperboden. Ganz klar: America sends their regards! **Fruchtanteil: 22 %.**

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. 8 Stunden.

KARAMELL-CHEESECAKE

8105796



Die USA sind nur eine Kuchengabel weit entfernt: In unserem Karamell-Cheesecake nach amerikanischer Art treffen unser zarter Boden aus Mürbeteigbrösel und verlockende Käsemasse aus Frischkäse der Doppelrahmstufe aufeinander – kräftig durchgewirbelt mit einer cremigen Karamellfüllung und zart abgeglänzt. Yes, we can!

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

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



Trendige Kombinationen



HIMBEER-CHEESECAKE

8103325



Bringen Sie amerikanisches Flair auf Ihren Kuchenteller! Was Sie dazu brauchen? Unseren Himbeer-Cheesecake! Ein Boden aus zarten Mürbeteigbröseln, eine frische Käsemasse aus Frischkäse der Doppelrahmstufe – und eine locker eingestrudelte Himbeer-Fruchtzubereitung.

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

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

ZITRONEN-CHEESECAKE

8105795



Sauer macht fruchtig! Unser Zitronen-Cheesecake mit Boden aus Mürbeteigbröseln verstrudelt die cremige Süße unserer Käsemasse aus Frischkäse der Doppelrahmstufe mit der sauren Fruchtigkeit unserer Zitronen-Fruchtzubereitung. Zart abgeglänzt ein zitroniges Highlight!

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

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





CREAM-CHEESECAKE „NEW YORK STYLE“

8106837



Gönnen Sie sich mit unserem Cheesecake "New York Style" einen Bissen der Stadt, die niemals schläft. Hier trifft ein Mürbeteig-Bröselboden auf die typische, cremig-samtige Käsemasse. Natürlich mit Frischkäse der Doppelrahmstufe und einem Schuss Sahne. That's the spirit!

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.



*Cheesecakes
extra cremig*

CREAM-CHEESECAKE STRAWBERRY

8106835



Unser Cream-Cheesecake Strawberry schreit schon fast vor Erdbeere! Auf seinem Mürbeteig-Bröselboden liegt eine cremige Käsemasse mit Frischkäse der Doppelrahmstufe. Darin eingestrudelt: fruchtigste Erdbeer-Zubereitung! Im Inneren überraschen weitere Inseln aus Erdbeer-Zubereitung – und die fruchtig-bunte Oberflächenstruktur rundet unser Fruchtwunder auch optisch ab.

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.



CHEESECAKE AMERICAN STYLE

8101051



Ein Klassiker verdient natürlich eine erstklassige Käsemasse. Darum setzen wir bei unserem Cheesecake American Style auf besten Frischkäse der Doppelrahmstufe – und darunter auf einen feinen Boden aus Mürbeteigbröseln. Ganz nach amerikanischem Vorbild!

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.



Tip:
**EIN KLASSIKER
WIRD ZUM TREND
DRIP-CAKE**





KEEP IT SIMPLE: TARTES

Krusprig und oho! Besonders einfach zu handhaben und knallhart kalkuliert. Das macht sie zum idealen:

- **Dessert in einem Menü**
- **Snack für zwischendurch**
- **Star auf dem Buffet**

Das Handling von unseren Tartes ist keine hohe Kunst. Und damit genau das, was der Markt fordert: schnelle, einfache Köstlichkeiten. Die Tartes zeigen ihre größten Stärken aber vor allem in der Handhabung. Sie sind schnell aufgetaut, einfach anzurichten, bleiben lange frisch und verführerisch – und sind fast immer und überall eine perfekte Bereicherung des Angebotes.

DAS SIND EINE MENGE GUTER ARGUMENTE, ODER?

Darum bieten wir Ihnen die flachen Alleskönner in unseren fruchtigen Varianten Berry-, Apple- oder Erdbeer-Tarte an, oder darf es die saftige Schokoladen-Tarte sein, mit reichlich knackigen Schokoröllchen on top. Mit üppigem Belag, knackigem Obst und leckeren Cremes überzeugen sie alle aber nicht nur optisch und geschmacklich – sondern vor allem durch ihre simple Vielseitigkeit.



NEU



BERRY TARTE

8110828



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.

APPLE TARTE

8110830



Mit frischen, saftigen Apfelspalten kann man ja geschmacklich nur richtig liegen. Zum Beispiel auf unserer hellen Creme und unserem knusprigen Mürbeteigboden. Obendrauf gibt's sogar noch verführerischen Guss. Schmeckt wie zum Reinlegen! **Fruchtanteil: 32 %.**

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.



NEU



ERDBEER-TARTE

8102751



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

8101881



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



MANDELTÄRTA ERDNUSS-KARAMELL

8109593



Knackig, karamellig, nussig und mhhh: Unser glutenfreier Mandelteig-Rührboden begeistert uns selbst immer wieder aufs Neue. Ob das an seinen Erdnüssen 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

8104881



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

8108417



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

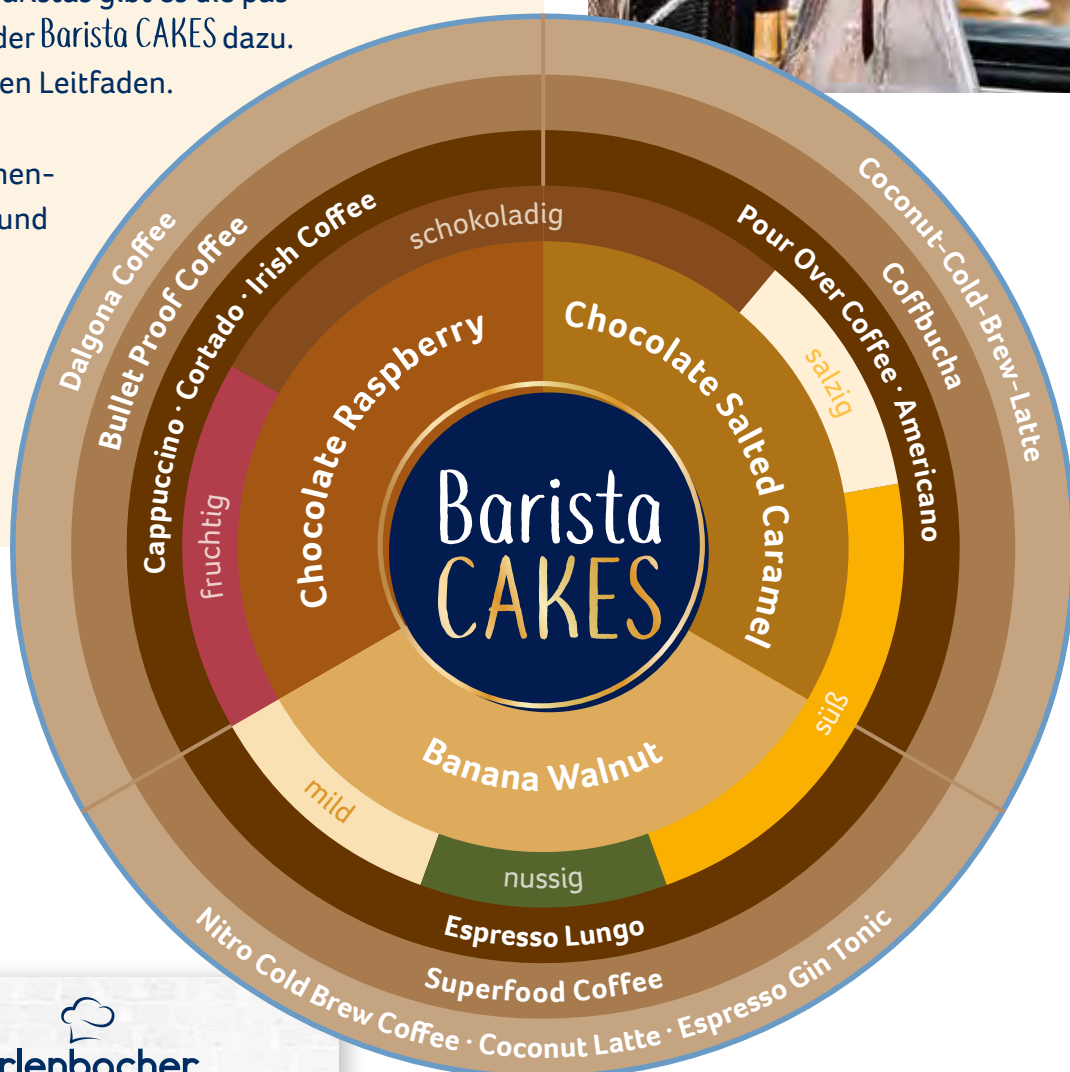


Perfektes Kaffee-Match für mehr Umsatz

Aromen-Pairing für den perfekten Genussmoment

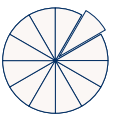
Die Barista **CAKES** sind genau auf die feinen Aromen beliebter Kaffeespezialitäten abgestimmt. Zur Kaffeekompetenz des Baristas gibt es die passende Kuchenempfehlung der Barista **CAKES** dazu. Das Aromen Wheel gibt einen Leitfaden.

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.





BANANA WALNUT CAKE

8110126



Unserem nussigen Bananenbrot können wohl nur die Wenigsten widerstehen. Spätestens beim saftigen Boden aus Bananenpüree und Walnüssen auf knusprigem Hafer-Crunch fallen selbst die Willensstärksten. Die luftige, schneeweiße Haube aus cremigem Hafer-Drink und die Krone aus gehackten Pistazienkernen machen es aber auch nicht gerade leichter, oder? **Ohne Palmöl.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
980 g	ø 24 x ca. 4,0 cm	ca. 82 g	12	4

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



CHOCOLATE SALTED CARAMEL CAKE

8110131



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



CHOCOLATE RASPBERRY CAKE

8110122



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.

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

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



WIR SIND ANGE-
TRIEBEN 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

8110216



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: 35 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.570 g	ø 26 x ca. 4,0 cm	ca. 131 g	12	4

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



FEINSTER APFELKUCHEN

8108611



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 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 | 26 cm | 24 cm



14 Portionen
ø 24 cm



MANDELTÄRTA ERDNUSS-KARAMELL

8109593



Knackig, karamellig, nussig und mhhh: Unser glutenfreier Mandelteig-Rührboden begeistert uns selbst immer wieder aufs Neue. Ob das an seinen Erdnüssen 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.

BANANA WALNUT CAKE

8110126



Unserem nussigen Bananenbrot können wohl nur die Wenigsten widerstehen. Spätestens beim saftigen Boden aus Bananenpüree und Walnüssen auf knusprigem Hafer-Crunch fallen selbst die Willensstärksten. Die luftige, schneeweiße Haube aus cremigem Hafer-Drink und die Krone aus gehackten Pistazienkernen machen es aber auch nicht gerade leichter, oder? **Ohne Palmöl.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
980 g	ø 24 x ca. 4,0 cm	ca. 82 g	12	4

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



VEGAN



VEGAN



CREAMY RASPBERRY

VEGANE CHEESECAKE-ALTERNATIVE 8110594



Das ist zum Verrücktwerden! Dieser vegane und plant-based 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 8110581



Wahnsinnig cremig, irre fruchtig und hmmm bis zum letzten Bissen. Und natürlich: vegan und plant-based. 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.



VEGAN





Oma's
Landkuchen®

SCHMECKT WIE
BEI OMA



OMA'S LANDKUCHEN

IM ERLENBACHER SORTIMENT



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



8110557

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

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.
Vorgeschritten in 4 Teile.



KIRSCH-MANDEL



8110561

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.

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.
Vorgeschritten in 4 Teile.



MOHN-STREUSEL



8110565

Für alle Mohnliebhaber. Feiner Mürbeteig, darauf eine geschmackvolle Mohnfüllung, bedeckt mit saftiger Schmandcreme und Butterstreuseln.

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.
Vorgeschritten in 4 Teile.



RHABARBER-BAISER



8110571

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

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.
Vorgeschritten in 4 Teile.



PFLAUMEN-STREUSEL



8110563

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

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



8110567

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

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



8110569

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

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.



UNBEGRENZTE VIELFALT

UNSERE PLATTENKUCHEN





KIRSCH-STREUSEL-SCHNITTE

8110669



Reichen Sie es auch? Den herrlichen Duft unseres lockeren Rührteigs, den wir liebevoll mit Süß- und Sauerkirschen belegen und mit knusprig-leckeren Streuseln toppen? Ofenwarm serviert wird unsere Kirsch-Streusel-Schnitte aber nicht nur Ihre Nase, sondern auch Ihre Kunden begeistern. **Fruchtanteil: 32 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.800 g	28 x 38 x ca. 3,5 cm	ca. 90 g	20	3

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



Verführung in Hell-Dunkel!

KIRSCH-MARMOR-SCHNITTE

8110666



Also 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.



KIRSCH-RHABARBER-SCHNITTE

8110659



Her mit dem saftigen Lecker! Unseren lockeren Rührteigboden nutzen wir als Bühne für einen üppigen Belag aus Sauerkirschen und Rhabarberstücken. Zum Schluss überziehen wir die Schnitte mit Tortenguss und bestreuen sie mit Hagelzucker. **Fruchtanteil: 28 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.800 g	28 x 38 x ca. 4,0 cm	ca. 90 g	20	3

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





RHABARBER-ERDBEER-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE 8110664



Rhabarber küsst Erdbeere! Unsere saftigen Sommerliebliche umhüllen wir mit einem leckeren Rührteig und legen sie dann auf einen krossen Mürbeteig. 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.



*Fruchtig-saftig,
dabei schön kross*

PFLAUMEN-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE 8110660



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.



MOHN-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE 8110663

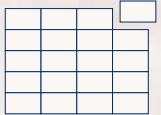


Unser heller Rührteig und die köstliche, dunkle Mohnpudding-Creme sehen schon alleine beeindruckend lecker aus. Wir decken sie trotzdem noch großzügig mit goldgelben Butterstreuseln und Dekorpuder ab – denn so verdient sich unsere Schnitte auch ihren guten Namen.

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.





KÄSE-MANDARINEN-SCHNITTE

8110665



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

8110661



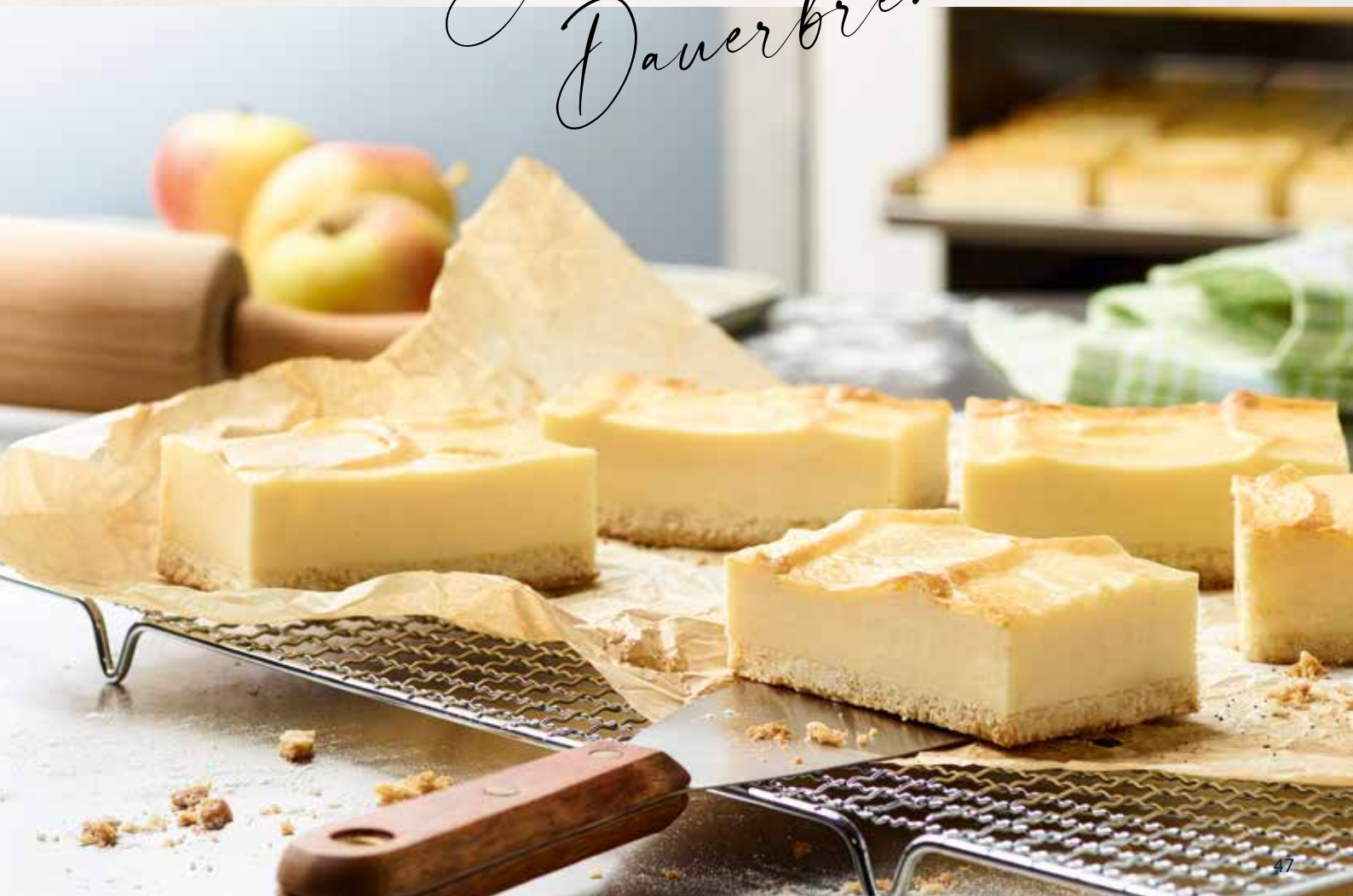
Auf unseren Mürbeteig breiten wir eine leckere Käsemasse mit Eiern und frischem Quark aus. Dann backen wir den Kuchen goldgelb – und verzieren dieses Prachtstück liebevoll mit handwerklichem Löffeldecor. Alles andere wäre ja auch Käse.

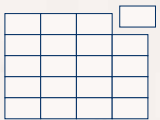
Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
3.100 g	28 x 38 x ca. 3,5 cm	ca. 155 g	20	3

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



*Ein beliebter
Dauerbrenner*





APFEL-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE

8110658

Auf einem leckeren Mürbeteig liegt eine saftige Schicht aus Frischapfelstücken und Rosinen. Abgerundet wird der fruchtige Klassiker mit Apfelspalten und groben, goldbraun gebackenen Butterstreuseln.
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

8110667

Apfel in Hülle (und Fülle). Für diesen Klassiker umhüllen wir eine fruchtig-saftige Schicht aus frischen Äpfeln mit Mürbeteigboden. Eine seidensatte Zuckerguss-Schicht rundet die fein-säuerliche Geschmacksnote für Sie ab. **Fruchtanteil: 50 %.**

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.



Grüße aus der Karibik

SCHOKO-KOKOS-SCHNITTE

8110668

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.



DONAUWELLE

8110656

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.



PRAKTISCH IST DAS NEUE GROSS

Das klassische, gemeinsame Essen gerät im hektischen Alltag leider oft in den Hintergrund – auch am Kaffeetisch. Trotzdem möchten die Menschen nicht auf Genuss verzichten: Es wird mehr gesnackt als je zuvor – unabhängig von Anlass, Zeit und Ort. Das stellt den Markt vor neue Herausforderungen. Kleinere Portionsgrößen und flexible Verwendungsformen werden immer wichtiger. Und wer öfter kleine Snacks genießt, braucht mehr Vielfalt – sonst schmeckt's schnell monoton. Das haben wir bei Erlenbacher erkannt und 2023 unser Sortiment angepasst: unser klassisches „Bäckerstück“ z.B. wurde von 16 auf 20 Portionen geändert. So werden die Portionsgrößen attraktiver, das Handling einfacher und die Verwendungszwecke vielfältiger.



UNSER KUCHENSTÜCKE PASSEN ZU JEDER GELEGENHEIT

Auch unsere weiteren Kuchenstücke gibt es in zeitgemäßen Portionsgrößen:

Von der kleinen Portion für Catering und Dessert (4,6 x 4,7 cm) über den praktischen Coffeeshop-Schnitt (4,7 x 7 cm) bis zum klassischen Stück Kuchen für die Gastronomie (4,7 x 9,5 cm) ist alles mit dabei, um Genuss so einfach und vielfältig wie möglich zu machen. Für Sie und Ihre Gäste!

Tipps:
**DIE PORTIONEN
IN ORIGINAL-
GRÖSSE FINDEN
SIE AUF SEITE 87**



DONAUWELLE

8104282



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

8105692

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.



GROSSMUTTERS APFEL-SCHNITTE

8104281



So schmeckt's auch ohne Oma wie bei Oma. Auf unseren lockeren Rührteig verteilen wir verschwenderisch viele frische Apfelspalten. Dann verfeinern wir mit Zimt und streuen Puderzucker und feine Mandelblättchen darüber. So geht das, Oma! **Fruchtanteil: 40 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.000 g	19 x 28 x ca. 4,5 cm	ca. 83 g	12	6

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



APFEL-SCHNITTE

8110626

Wir wissen nicht, ob es wirklich eine beste Art gibt, um Äpfel zu genießen. Aber unsere Apfel-Schnitte dürfte ziemlich nah dran sein. Denn auf unserem lockeren, hellen Rührteig finden Sie saftige Apfelspalten, mit Zimt und Zucker bestreut und mit fruchtigem Guss abgeglänzt.

Ohne Palmöl. Fruchtanteil: 40 %.

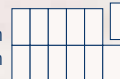
Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.300 g	19 x 28 x ca. 4,5 cm	ca. 108 g	12	4

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


VEGAN



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



BANANE-JOHANNISBEER-SCHNITTE

8109043



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

8109045



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!

Fruchtanteil: 9 %.

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.



**ZITRONEN-SCHNITTE**

8109551



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.

**CREME-STREUSEL-SCHNITTE**

8107545

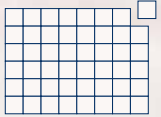


Darf's noch etwas frischer werden? Dann probieren Sie mal unseren hellen Rührteig, den wir mit leckerer Joghurt-Creme durchziehen und mit goldbraun gebackenen Streuseln bestreuen.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.100 g	28 x 38 x ca. 4,0 cm	ca. 88 g	24	3

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





BROWNIE

8107856



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.



GROSSMUTTERS APFEL-SCHNITTE

8104841



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.



HIMBEER-CHEESECAKE-SCHNITTE

8104840



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.



*Schon
gewusst?*

**7 ERFOLGS-
FAKTOREN FÜR DIE
GEMEINSCHAFTS-
VERPFLEGUNG**



BROWNIE, DER VIP IN DER KUCHENTHEKE

Brownies gehen immer! Woher wir das wissen?

Wir haben gefragt.

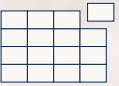
Der Brownie, vielleicht Amerikas beliebtester gebackener Leckerbissen gehört weltweit zu den Dessert-Favoriten und ist in vielen Cafés nicht mehr wegzudenken. 29% der Befragten kombinieren ihn gerne mit einem Kaffee, oder bevorzugen ihn mit einer beerigen Variation³. Er gehört einfach ins Angebotsportfolio 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. Als schokoladig knackige Mini-Bites eignen sie sich auch perfekt als To go Snack. Wir zeigen Ihnen wie vielseitig unsere Brownies sind!

**REZEPT-
VORSCHLAG
FÜR MINI-BITES**





BROWNIE

8105658



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.



Wer kann dazu schon nein sagen?

CARAMEL-NUT-BROWNIE

8108552



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

8110504



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.



ZITRONEN-SCHNITTE

8109551



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.



APFEL-SCHNITTE

8110626



Wir wissen nicht, ob es wirklich eine beste Art gibt, um Äpfel zu genießen. Aber unsere Apfel-Schnitte dürfte ziemlich nah dran sein. Denn auf unserem lockeren, hellen Rührteig finden Sie saftige Apfelspalten, mit Zimt und Zucker bestreut und mit fruchtigem Guss abgeglänzt.

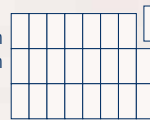
Ohne Palmöl. Fruchtanteil: 40 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.300 g	19 x 28 x ca. 4,5 cm	ca. 108 g	12	4

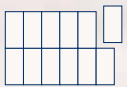
Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte
ca. 3 Stunden.



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

8109043



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.



*Super fruchtig,
einfach
yummy!*



HIMBEER-BROWNIE

8109045



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!

Fruchtanteil: 9 %.

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.



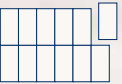
*Schon
gewusst?*
**UNSERE FRÜCHTE
WERDEN LIEBEVOLL
PER HAND
VERARBEITET**



SAHNIGE VIELFALT

UNSERE SAHNESCHNITTEN





HIMBEER-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

8103268

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.

ERDBEER-HIMBEER-JOGHURT-SCHNITTE

8106026



Erdbeere oder Himbeere? Warum nicht beides? Zwischen unseren zwei Rührteigböden genießen Sie leckere Joghurt-Sahne mit eingestrudelter 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.



ERDBEER-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

GLUTEN-/LAKTOSEFREI** 8108737



Ohne Laktose**, aber mit ganz viel Cremigkeit: Zwischen unseren zwei Rührteigböden verstreichen wir lockere, laktosefreie** Käse-Sahne. Darauf verteilen wir aromatische Erdbeerhälften 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-BUTTERMILCH-SCHNITTE

8103250



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 Erdbeerhälften 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.





BEERENFRUCHT-BUTTERMILCH-SCHNITTE 8106089



Nicht ohne Stolz präsentieren wir unsere erfrischende Buttermilch-Sahne-Schnitte mit eingestrudelttem 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.

BEEREN-SKYR-SCHNITTE

8109471



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** 8108733



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.

SCHWARZWÄLDER KIRSCH-SCHNITTE

8103580

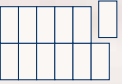


Wenn die Kuckucksuhr Kuchenzeit schlägt, tischen wir Ihnen feinste Sahne zwischen zwei dunklen Rührteigböden auf und verfeinern mit einem Schuss Kirschwasser und Sauerkirsch-Zubereitung. Natürlich überzogen mit kirschwasserhaltiger Sahne und Schokospänen. So geht Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte! Enthält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





MEHRFRUCHT-SCHNITTE

8110631

Eine Schnitte wie ein bunter Obststand! Zwischen zwei lockere Rührteigböden ziehen wir erstmal leckere Frischkäse-Sahne ein. Obendrauf folgt: Obst, Obst, Obst! Pfirsich- und Mandarinenfilets, Ananasstücke, Erdbeerbälften, Heidelbeeren und rote Johannisbeeren!

Fruchtanteil: 29 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.800 g	19,5 x 29 x ca. 6,0 cm	ca. 150 g	12	4

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



MANDARINEN-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

8103269

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.



Ein starkes Team:
Sahne und feinste
Früchte



PFIRSICH-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

GLUTEN-/LAKTOSEFREI** 8108744

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

8110212



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

SCHOKO-SAHNE-SCHNITTE MIT KAKAO-SAHNE-FÜLLUNG GLUTEN-/LAKTOSEFREI** 8108746



Bevor Sie Ihren Genuss einschränken, weisen wir doch lieber Laktose und Gluten in seine 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

8104782



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.

TIRAMISU-SCHNITTE

8109012

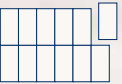


In Italien streitet man seit Generation über das beste Tiramisu-Rezept. Dabei ist es ganz einfach: Bestellen und genießen! Unsere mascarpone-haltige Creme legen wir zwischen saftige, mokkagetränkte Biskuitböden und bestäuben das ausgeprägte Wellendekor mit kakaohaltigem Puder.

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.





HIMBEER-CRANBERRY-CRISP-SCHNITTE

8108945



Den hellen Crispboden unserer Schnitte krönen wir mit einer Joghurt-Creme-Füllung mit eingestrudelter Cranberry-Fruchtzubereitung. Darüber legen wir einen Schoko-Muffinboden, auf dem wir Himbeeren verteilen und mit Tortenguss abglänzen. Wer das nicht mag, ist doch nicht ganz knusper! **Fruchtanteil: 20 %.**

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.

*Hier knistert
und knuspert
es nur so*

KIRSCH-SCHOKO-CRISP-SCHNITTE

8106090



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.



WALNUSS-CRUNCH-SCHNITTE

8108947



Haben Sie gerade etwas Zeit zum Knuspern? Für den besonders knackigen Genuss legen wir eine zarte Vanille- und Walnusscreme auf einen Walnuss-Rührteig-Crunchboden und dekorieren alles mit Kakao-Creme und kandierten Walnuss-Stückchen.

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.

Tipps:

**VEREDELUNG
HIMBEER-CRANBERRY-
CRISP-SCHNITTE**



DIE EVOLUTION DER SAHNE

Eine Torte oder Schnitte aus frischer Sahne ist ein zeitloses Geschmackserlebnis – und für viele Menschen ein absolutes Muss. Trotzdem werden auch andere Zubereitungen immer beliebter, gerade wenn es um bewusste Ernährung und den Trend Vegan geht. Besonders zwei Entwicklungen sind hier interessant:

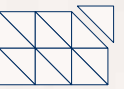
1. Sahne mit Zusatz: Durch Joghurt oder Skyr gewinnen klassische Sahneprodukte eine leichtere Geschmackskomponente.
2. Pflanzencremes: Statt Sahne werden Pflanzencremes oder 100 % vegane Cremes in der Rezeptur genutzt.

TRENDBEWUSSTES SORTIMENT

Wir bieten schon seit Jahren Torten und Schnitten mit Joghurtsahne an. Hier entwickeln wir uns immer weiter, um die aktuellen Verbraucherwünsche zu erfüllen. Viel frisches Obst, knackige Körner und ein toller Look machen unsere Sahneprodukte mit Zusatz zum leichtesten Sahnehäubchen in unserem Sortiment. Und natürlich finden Sie auch schon viele Produkte, die mit Pflanzencreme oder 100 % veganer Creme begeistern.

Schon gewusst?
**WIR STELLEN
UNSERE
LAKTOSEFREIE
SAHNE SELBST
HER**



**HEIDELBEER-BUTTERMILCH-DREIECK**

8108660



Wie kann etwas so Eckiges nur so rund im Geschmack sein? Wir verraten es Ihnen: Es liegt an unserer Buttermilch-Sahne mit Tupfen aus Heidelbeer-Sahnecreme, die wir zwischen einem hellen und einem dunklen Rührteigboden verteilen. Anschließend belegen wir alles noch satt mit fruchtigen Heidelbeeren und glänzen fein mit Guss ab. **Fruchtanteil: 21 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.700 g	19,5 x 29 x ca. 5,5 cm	ca. 142 g	12	4

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



Fruchterlebnis
auf die
Spitze getrieben

HIMBEER-KÄSE-SAHNE-DREIECK

8107370



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.

**ERDBEER-BUTTERMILCH-DREIECK**

8107372



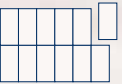
Hier gibt's was zu entdecken! Zwischen unseren zwei Rührteigböden verbirgt sich eine himmlisch-lockere Erdbeer-Buttermilch-Sahne. Diese Kreation krönen wir ganzflächig mit fruchtigen Erdbeerkhälften und Tortenguss. Ein himmlischer Genuss! **Fruchtanteil: 23 %.**

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.



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



ERDBEER-SCHNITTE

8109523



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

8104291



Unsere Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte ist wie eine fruchtige Umarmung von saftigen Erdbeerbälften, 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.



MANDEL-BIENENSTICH-SCHNITTE

8108613



Für Bienenstich ist immer noch Platz: im Magen, auf dem Teller und in jeder Kuchentheke. Mit feinsten Sahnepudding-Creme zwischen zwei Hefe-Rührteigböden und knuspriger Mandel-Masse als Überzug ein absoluter Klassiker!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.050 g	19,5 x 29 x ca. 3,5 cm	ca. 88 g	12	6

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

NEUE
REZEPTUR



MOUSSE AU CHOCOLAT-SCHNITTE

8104294

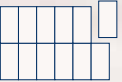


So Mousse das: Auf dieser Schnitte verstrudeln wir weißes und dunkles Mousse au Chocolat miteinander auf einem dunklen Rührboden – und verzieren alles mit einzigartigem Dekor.

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.





HIMBEER-QUARK-SCHNITTE

8105690



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.

*Sahnig-frische
Klassiker genießen*

MANDARINEN-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

8106716



Da will man fast Mandarine sein: Auf unserem lockeren Rührteigboden vereinen wir cremige Käse-Sahne mit ganzen Mandarinenfilets und fruchtiger Mandarinsauce zu einem Käse-Sahne-Genuss erster Sahne. **Fruchtanteil: 22 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.100 g	19,5 x 29 x ca. 4,5 cm	ca. 92 g	12	6

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



MANGO-CRÈME-FRAÎCHE-SCHNITTE

8104292



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.



SAUERKIRSCHEN-SCHOKO-SAHNE-SCHNITTE 8106714



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.

Locker und lecker



FLOCKENSAHNE-SCHNITTE 8107726

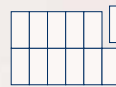
Diese Flocken verlocken! Auf unseren hellen Rührteigboden verteilen wir lockere Bourbon-Vanille-Sahne und eine Schicht Kirsch-Fruchtzubereitung. Als Abschluss stäuben wir einen Deckel aus Brandteig mit feinem Dekorpuder ab.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.050 g	19,5 x 29 x ca. 4,0 cm	ca. 88 g	12	6

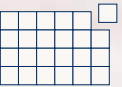
Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 9 Stunden.



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



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



HEIDELBEER-SKYR-SCHNITTE

8109819



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.

MANGO-CRÈME-FRAÎCHE-SCHNITTE

8107286



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

8106497



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 Löffeldekor.

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

8107350



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

8107351



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.



BEEREN-SKYR-SCHNITTE

8109471



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.



ERDBEER-SCHNITTE

8109523

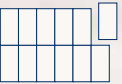


Unser fluffiger, dunkler Muffinboden trägt eine vegane Erdbeercreme, die aromatische Erdbeerwürfel und eine lockere Creme umhüllt. Mit knackigen Schokodrops und fruchtiger Erdbeer-Zubereitung on top verleihen wir diesem erdbeerigen Meisterwerk den letzten Schliff!

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.





HEIDELBEER-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

GLUTEN-/LAKTOSEFREI** 8108733



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.

ERDBEER-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

GLUTEN-/LAKTOSEFREI** 8108737



Ohne Laktose**, aber mit ganz viel Cremigkeit: Zwischen unseren zwei Rührteigböden verstreichen wir lockere, laktosefreie** Käse-Sahne. Darauf verteilen wir aromatische Erdbeerkhälften 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** 8108744



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 Pfirsich-würfeln 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. 6,0 cm	ca. 167 g	12	4

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



SCHOKO-SAHNE-SCHNITTE MIT KAKAO-SAHNE-FÜLLUNG GLUTEN-/LAKTOSEFREI** 8108746



Bevor Sie Ihren Genuss einschränken, weisen wir doch lieber Laktose und Gluten in seine 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.

ERLEBENE SAHNESTÜCKE

UNSERE SAHNETORTEN





FLOCKENSAHNE-TORTE

8107369



Auf einem hellen Muffinboden legen wir abwechselnd lockere Bourbon-Vanille-Sahne und luftig-leckere Brandteigböden aus. Dazwischen finden wir immer noch Platz für eine Schicht Kirsch-Fruchtzubereitung – bevor wir als Abschluss den Brandteigdeckel mit Dekorpuder bestäuben.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.500 g	ø 24 x ca. 7,5 cm	ca. 125 g	12	4

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

HIMBEER-JOGHURT-SAHNE-TORTE

8106780



So erfrischend, da fehlen uns fast die Worte! Wir versuchen es trotzdem und verteilen eine frische Komposition aus Joghurt-Sahne und Himbeer-Sahne zwischen lockeren Tortenböden. Darauf gibt's üppig verteilte, aromatische Himbeeren und weiße Schokorondies als Randdekor. Geht doch! **Fruchtanteil: 19 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.100 g	ø 24 x ca. 8,0 cm	ca. 175 g	12	4

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



ERDBEER-VANILLE-TORTE

8107837



Die Hauptrollen dieser Torte spielt ein absolutes Traum-Duo: Erdbeere und Vanille. Zwischen zwei hellen Muffinböden verteilen wir ein Duett aus feiner Bourbon-Vanille-Sahne und Erdbeer-Joghurt-Sahne. Darauf legen wir wieder Bourbon-Vanille-Sahne und einen hellen Biskuitboden, den wir mit aromatischen Erdbeeren belegen und mit Tortenguss abglänzen.

Fruchtanteil: 21 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.150 g	ø 24 x ca. 9,0 cm	ca. 179 g	12	4

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



SCHWARZWÄLDER KIRSCH-TORTE

8106772



Da läuft einem das Kirschwasser im Munde zusammen! Unsere Reise in den Schwarzwald beginnen wir mit einem lockeren Boden, auf dem wir eine Kirsch-Fruchtzubereitung verteilen und mit Kakaosahne abdecken. Darauf schichten wir abwechselnd dunkle Biskuitböden und Kirschwasser-Sahne – und dekorieren mit Garnierkirschen und Schokospänen ab. Enthält Alkohol.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.750 g	ø 24 x ca. 9,5 cm	ca. 146 g	12	4

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





RÜBLI-TORTE, 4 SCHICHTEN

8105287



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.

SCHOKO-CREME-TORTE, 4 SCHICHTEN

8105286



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. 6 – 8 Stunden.



Versuchung
in Schokolade



SACHER-TORTE

8107333



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.



CHOCOLATE-CRUNCH-CAKE

8108463



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 8108192



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.





NEU
ab März
2024



STRAWBERRY CRUNCH TORTE

8110904



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.

NEU
ab März
2024



CHOCOLATE THUNDER TORTE

8110909



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
2.275 g	ø 24 x ca. 9,5 cm	ca. 190 g	12	4

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



TORTE & MEHR

Die Welt der Torten ist immer wieder überraschend anders. Was in Deutschland eine gute Torte ausmacht, ist international gesehen oft gar nicht so wichtig. Zwischen Tortenwelten können Welten liegen!

International ist Sahne nicht unbedingt das Produkt der Wahl. Vielmehr zählen cremige Texturen, Produkthöhe, viele Schichten und interessante Optiken zu den Favoriten. Gerade bei einzelnen Stücken ist auch die Stabilität wichtig: Schließlich sorgt ein langanhaltender verführerischer Look in der Theke für mehr Impulsgeschäft – und online und im Drive-In für mehr Bestellungen.



ZWEI TORTEN, DIE JEDEN WUNSCH ERFÜLLEN

Genau hier kommen unsere Strawberry Crunch Torte und die Chocolat Thunder Torte auf die Bildfläche. Statt Sahne nutzen wir unsere selbst-gekochten Pflanzencremes, die wir spektakulär übereinanderschichten. Die Cremes sind besonders sämig und daher bleiben die Torten besonders lang gut in Form. Beide Torten spielen mit verschiedenen Texturen, sind crunchy und creamy, besonders hoch und satt verziert. Denn das lässt auch den Augen das Wasser im Mund zusammenlaufen.

NEU
ab März
2024



ERDBEER-BUTTERMILCH-TORTE

8108450



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

8100450



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

8100950



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.

KÄSE-SAHNE-TORTE

8100948



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.





CRÈME RICOTTA-PFIRSICH-TORTE

8108922



Schicken Sie Ihre Geschmacksknospen auf Italienreise: Ein Mürbeteigboden, darauf feinste Ricotta-Sahne mit eingestrudelter Pfirsich-Fruchtzubereitung auf einem zarten Biskuitboden. Als Deckel legen wir einen dunklen Biskuitboden darüber – und umhüllen alles verschwenderisch mit köstlicher Ricotta-Sahne. Abgestreut mit Pfirsichstücken und mit Tortenguss abgeglänzt.

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

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

KIRSCH-KÄSE-SAHNE-TORTE

8100455



Ach, da steckt die Kirsche! Zwischen zwei lockeren Rührteigböden und einem Biskuitboden finden Sie eine Käse-Sahne mit fruchtiger Kirschfüllung. Als Finderlohn schmücken wir Ihnen alles mit rot-weiß verstrudelm Marmordekor und einer Randgarnierung aus weißer Schokolade.

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

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



Ein Traum:
sahnig-frischer
Tortengenuss

HEIDELBEER-TORTE

8109122



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

8109124



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.



**SCHWARZWÄLDER KIRSCH-TORTE**

8108427



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 Schokoraspeln. 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.

**SCHOKO-SAHNE-DUO-TORTE**

8109282



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.

**BIRNE-HELENE-TORTE**

8109266



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 Kakao-creme 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.

**HASELNUSS-SAHNE-TORTE**

8108204



Das nusst gewaltig: Auf einem Mürbeteigboden legen wir abwechselnd Haselnuss-Biskuitböden und Haselnuss-Sahne mit Haselnuss-Stückchen aus. Anschließend verzieren wir mit einem Dekor aus Nougatcreme und kandierten Walnüssen, glänzen mit Guss ab und randgarnieren mit Haselnüssen.

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

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

**HERRENTORTE**

8108187



Zugegeben: Der Name führt etwas in die Irre. Wir haben unsere Torte nicht nur für die Herrenwelt, sondern für alle Menschen gebacken. Unser Mürbeteigboden, die köstliche Schokocreme und die lockeren Biskuitböden in 5 Schichten schmecken nämlich Mann wie Frau. Verfeinert mit Rumtränke und randgarniert mit dunklen Schokorondies. Enthält Alkohol.

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

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 12 – 14 Stunden.



MOUSSE AU CHOCOLAT-TÖRTCHEN

8107124



Luftig, leicht und doch zutiefst schokoladig kommt unser Mürbeteigboden mit zweierlei Mousse au Chocolat daher. Die weißen und zart-bitteren Schokoraspeln 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.

ERDBEER-KÄSE-SAHNE-TÖRTCHEN

8107031



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.



*Süße
Versuchungen für
Zwischendurch*

LATTE-MACCHIATO-TÖRTCHEN

8109487



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.



HIMBEER-WEISSE SCHOKOLADE-TÖRTCHEN 8107243



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.

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





MEHR
DAZU FINDEN
SIE HIER



AUFTAUTIPPS FÜR IHRE BEDARFSGERECHTE PLANUNG

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.

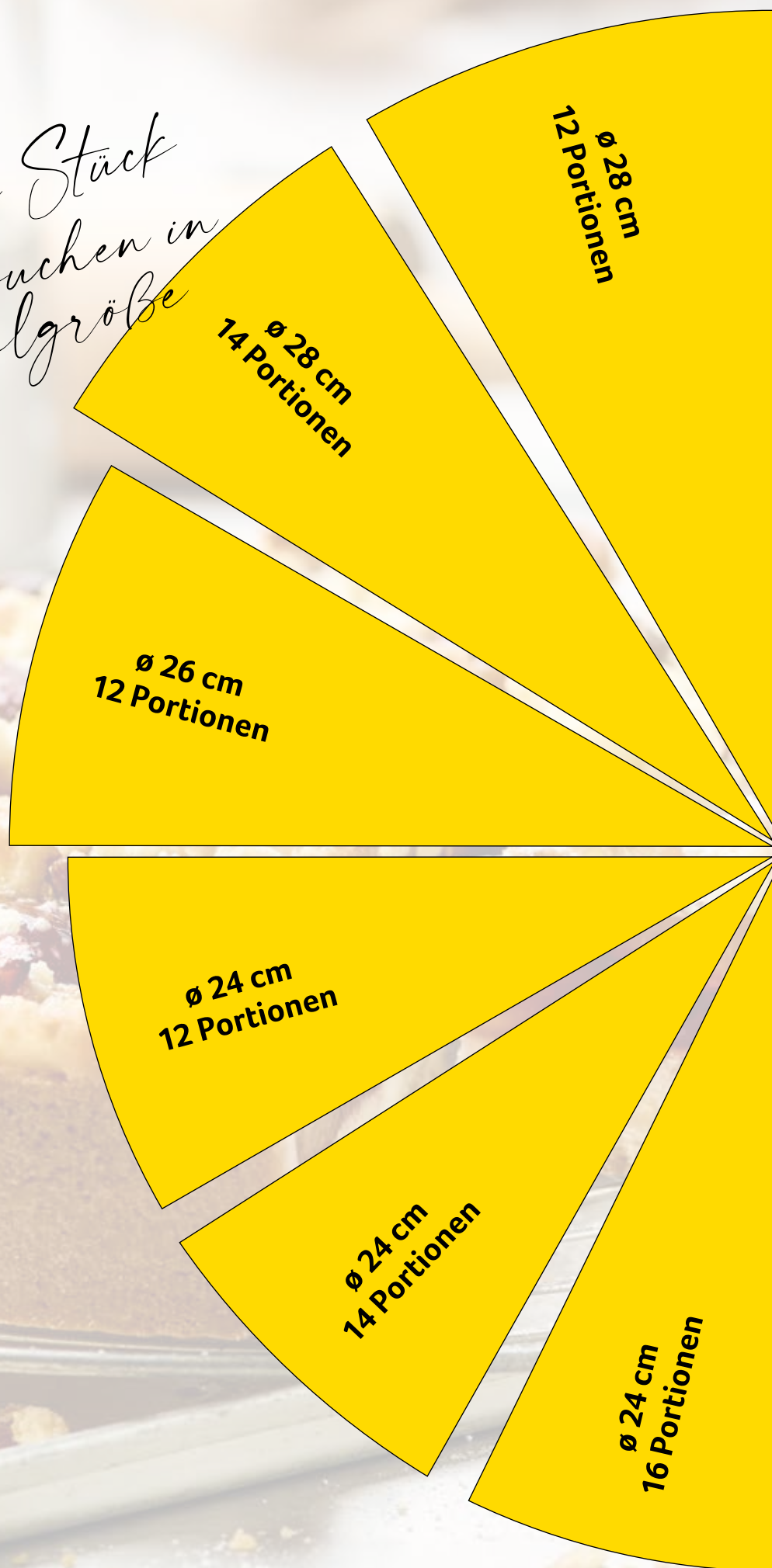
Backware bis 2000 g
ca. 20 Minuten
Backware ab 2000 g
ca. 40 Minuten

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 perfekten
Schnitten
in
Originalgröße

**KLASSISCHES
BÄCKERSTÜCK**

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

**KLASSISCHE
GASTRONOMIE-
GRÖSSE**

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

**COFFEESHOP
& CATERING**

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

**CATERING
& DESSERT**

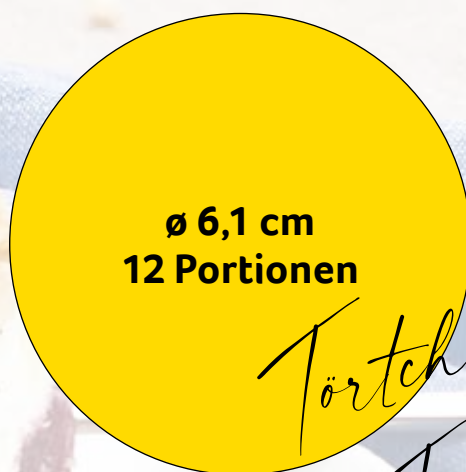
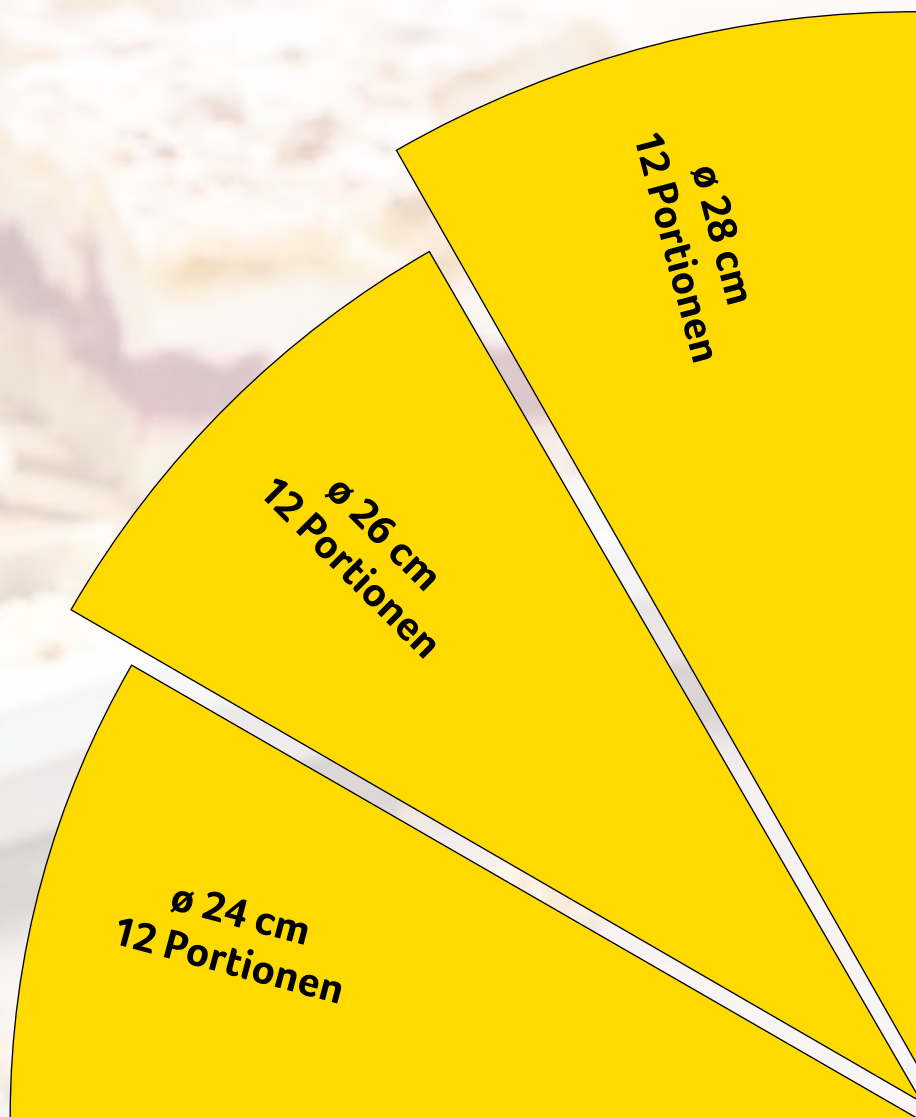
**4,6 x 4,7 cm
48 Portionen**

*Unsere
Sahneschnitten
in
Originalgröße*

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

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

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



*Törtchen und
Tortenstücke in
Originalgröße*

KLASSISCHE RUNDKUCHEN



12 Portionen Ø 24 cm



**SCHOKO-
KUCHEN**

8104881



12 Portionen Ø 26 cm



**APRIKOSEN-
KUCHEN**

8110216



**APFEL-
BUTTERSTREUSEL-
KUCHEN**

8100528



14 Portionen Ø 28 cm



**GEDECKTER
APFELKUCHEN**

8107754



12 Portionen Ø 28 cm



**ERDBEER
FRUCHTKUCHEN**

8110628



**APFELKUCHEN
MIT BUTTER-
STREUSELN**

8110439



**KIRSCHKUCHEN
MIT BUTTER-
STREUSELN**

8110499



**ZWETSCHGEN-
KUCHEN MIT BUTTER-
STREUSELN**

8110492



**FEINSTER
APFELKUCHEN**

8108611



**PREMIUM
APFELTORTE**

8102840



**APFELTORTE
MIT MÜRBETEIG-
GITTER**

8107367



**PFIRSICH-
RAHM-KÄSE-TORTE**

8107360



**PREMIUM-
RAHM-
KÄSE-TORTE**

8104781



**ZEBRA-
RAHM-KÄSE-
TORTE**

8105590



KLASSISCHE TARTES



12 Portionen Ø 28 cm



NEU

BERRY TARTE

8110828



NEU

APPLE TARTE

8110830



ERDBEER-
TARTE

8102751



SCHOKOLADEN-
TARTE

8101881



GLUTENFREI

MANDELTARTA
ERDNUSSKARAMELL

8109593

KLASSISCHE RUNDKUCHEN



ungeschnitten Ø 26 cm



OMAS
RAHM-KÄSE-
TORTE

8105894



ungeschnitten Ø 28 cm



ERDBEER
FRUCHTKUCHEN

8110490



RAHM-KÄSE-
KUCHEN

8104002



RAHMKÄSEKUCHEN
MIT
MANDARINEN

8100485



12 Portionen Ø 24 cm



VEGAN

BANANA
WALNUT CAKE

8110126



CHOCOLATE
RASPBERRY CAKE

8110122



CHOCOLATE
SALTED CARAMEL
CAKE

8110131



ungeschnitten Ø 18 cm



SMARTIES®
PARTY CAKE

8108417



16 Portionen Ø 24 cm



**CHEESECAKE
TOPPED APPLE**

8110518



**CARROT CAKE
MEETS CHEESECREAM**

8110520



**CHEESECAKE
SALTED CARAMEL**

8110516



14 Portionen Ø 24 cm



**CARAMEL BROWNIE
CHEESECAKE SUPREME**

8108519



**BLUEBERRY
CHEESECAKE SUPREME**

8108523



**CREAMY
RASPBERRY**

8110594



**CREAMY
BLUEBERRY**

8110581

CHEESECAKES



14 Portionen Ø 24 cm



**CREAM-CHEESECAKE
„NEW YORK STYLE“**

8106837



**CREAM-CHEESECAKE
STRAWBERRY**

8106835



12 Portionen Ø 24 cm



**CHEESECAKE
AMERICAN STYLE**

8101051



**ERDBEER-
CHEESECAKE**

8102221



**KARAMELL-
CHEESECAKE**

8105796



**HIMBEER-
CHEESECAKE**

8103325



**ZITRONEN-
CHEESECAKE**

8105795

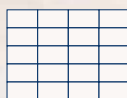


Viertel Ø 38 cm

	APFEL- GRIESSPUDDING 8110557
	KIRSCH- MANDEL 8110561
	MOHN- STREUSEL 8110565
	RHABARBER- BAISER 8110571
	PFLAUMEN- STREUSEL 8110563
	KÄSE- APRIKOSE 8110567
	BLAUBEER- PUDDING 8110569



PLATTENKUCHEN



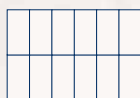
20 Portionen 28 x 38 cm | Portion 5,6 x 9,5 cm

	KIRSCH-STREUSEL-SCHNITTE 8110669
	 KIRSCH-MARMOR-SCHNITTE 8110666
	KIRSCH-RHABARBER-SCHNITTE 8110659
	RHABARBER-ERDBEER-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE 8110664
	PFLAUMEN-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE 8110660
	MOHN-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE 8110663

	APFEL-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE 8110658
	GEDECKTE APFEL-SCHNITTE 8110667
	KÄSE-SCHNITTE 8110661
	KÄSE-MANDARINEN-SCHNITTE 8110665
	 SCHOKO-KOKOS-SCHNITTE 8110668
	DONAUWELLE 8110656



PLATTENKUCHEN



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



DONAUWELLE

8104282



DOUBLE-CHOCOLATE-SCHNITTE

8105692



GROSSMUTTERS APFEL-SCHNITTE

8104281



APFEL-SCHNITTE

8110626



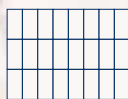
BANANE-JOHANNISBEER-SCHNITTE

8109043



HIMBEER-BROWNIE

8109045



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



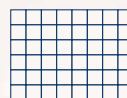
ZITRONEN-SCHNITTE

8109551



CREME-STREUSEL-SCHNITTE

8107545



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



BROWNIE

8107856



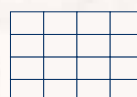
GROSSMUTTERS APFEL-SCHNITTE

8104841



HIMBEER-CHEESECAKE-SCHNITTE

8104840



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



BROWNIE

8105658



CARAMEL-NUT-BROWNIE

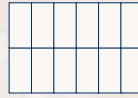
8108552



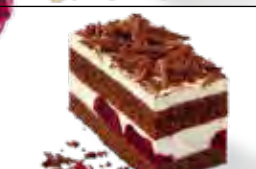
PECAN-BROWNIE

8110504

SAHNESCHNITTEN

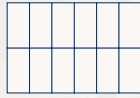


12 Portionen 19,5 x 29 cm | Portion 4,8 x 9,8 cm

		HIMBEER-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE	8103268
		ERDBEER-HIMBEER-JOGHURT-SCHNITTE	8106026
	 	ERDBEER-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE	8108737
		ERDBEER-BUTTERMILCH-SCHNITTE	8103250
		BEERENFRUCHT-BUTTERMILCH-SCHNITTE	8106089
	 	BEEREN-SKYR-SCHNITTE	8109471
	 	HEIDELBEER-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE	8108733
		SCHWARZWÄLDER KIRSCH-SCHNITTE	8103580
		MEHRFRUCHT-SCHNITTE	8110631

		MANDARINEN-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE	8103269
	 	PFIRSICH-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE	8108744
		MANDEL-BIENENSTICH-SCHNITTE	8110212
	 	SCHOKO-SAHNE-SCHNITTE	8108746
		LATTE-MACCHIATO-SCHNITTE	8104782
		TIRAMISU-SCHNITTE	8109012
		HIMBEER-CRANBERRY-CRISP-SCHNITTE	8108945
		KIRSCH-SCHOKO-CRISP-SCHNITTE	8106090
		WALNUSS-CRUNCH-SCHNITTE	8108947

SAHNESCHNITTEN



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



**ERDBEER-
SCHNITTE**

8109523



**ERDBEER-JOGHURT-
SAHNE-SCHNITTE**

8104291



**MANDEL-
BIENENSTICH-
SCHNITTE**

8108613



**MOUSSE
AU CHOCOLAT-
SCHNITTE**

8104294



**HIMBEER-
QUARK-SCHNITTE**

8105690



**MANDARINEN-
KÄSE-SAHNE-
SCHNITTE**

8106716



**MANGO-CRÈME-
FRAÎCHE-SCHNITTE**

8104292



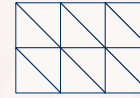
**SAUERKIRSCHEN-
SCHOKO-
SAHNE-SCHNITTE**

8106714



**FLOCKEN-
SAHNE-SCHNITTE**

8107726



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



**HEIDELBEER-
BUTTERMILCH-
DREIECK**

8108660



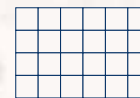
**HIMBEER-KÄSE-
SAHNE-DREIECK**

8107370



**ERDBEER-
BUTTERMILCH-
DREIECK**

8107372



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



**HEIDELBEER-
SKYR-SCHNITTE**

8109819



**MANGO-CRÈME-
FRAÎCHE-SCHNITTE**

8107286



**ZITRONEN-
LIMETTEN-
SCHNITTE**

8106497



**ERDBEER-JOGHURT-
SAHNE-SCHNITTE**

8107350



**MOUSSE
AU CHOCOLAT-
SCHNITTE**

8107351

TORTEN



12 Portionen Ø 24 cm



**FLOCKEN-
SAHNE-TORTE**

8107369



**HIMBEER-
JOGHURT-SAHNE-
TORTE**

8106780



**ERDBEER-VANILLE-
TORTE**

8107837



**SCHWARZWÄLDER
KIRSCH-TORTE**

8106772



**RÜBLI-TORTE,
4 SCHICHTEN**

8105287



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

8105286



**CHOCOLATE-
CRUNCH-CAKE**

8108463



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

8108192



**STRAWBERRY
CRUNCH TORTE**

8110904



**CHOCOLATE
THUNDER TORTE**

8110909



12 Portionen Ø 26 cm



SACHER-TORTE

8107333

TÖRTCHEN



12 Portionen | Portion Ø 6,1 cm



**MOUSSE AU
CHOCOLAT-
TÖRTCHEN**

8107124



**ERDBEER-KÄSE-
SAHNE-TÖRTCHEN**

8107031



**LATTE-MACCHIATO-
TÖRTCHEN**

8109487



**HIMBEER-WEISSE
SCHOKOLADETÖRTCHEN**

8107243

TORTEN



ungeschnitten Ø 28 cm



ungeschnitten Ø 28 cm



**ERDBEER-
BUTTERMILCH-
TORTE**

8108450



**HIMBEER-
KÄSE-SAHNE-
TORTE**

8100450



**MANDARINEN-
KÄSE-SAHNE-
TORTE**

8100950



**KÄSE-SAHNE-
TORTE**

8100948



**CRÈME RICOTTA-
PFIRSICH-TORTE**

8108922



**KIRSCH-KÄSE-
SAHNE-TORTE**

8100455



**HEIDELBEER-
TORTE**

8109122



**MANGO-JOGHURT-
CRUNCH-TORTE**

8109124



**BIRNE-HELENE-
TORTE**

8109266



**SCHWARZWÄLDER
KIRSCH-TORTE**

8108427



**HASELNUSS-
SAHNE-TORTE**

8108204



**SCHOKO-SAHNE-
DUO-TORTE**

8109282



HERRENTORTE

8108187



PRODUKTE FÜR DIE BESONDERE ERNÄHRUNG



RUNDKUCHEN



**APRIKOSEN-
KUCHEN**

8110216



**FEINSTER
APFELKUCHEN**

8108611



**BANANA
WALNUT CAKE**

8110126



**CREAMY
RASPBERRY**

8110594



**CREAMY
BLUEBERRY**

8110581

PLATTENKUCHEN



APFEL-SCHNITTE

8110626



**BANANE-
JOHANNISBEER-
SCHNITTE**

8109043



**ZITRONEN-
SCHNITTE**

8109551

SAHNESCHNITTEN



**ERDBEER-
SCHNITTE**

8109523



RUNDKUCHEN



**MANDELTÅRTA
ERDNUSSKARAMELL**

8109593

PLATTENKUCHEN



**HIMBEER-
BROWNIE**

8109045

SAHNESCHNITTEN



**BEEREN-
SKYR-SCHNITTE**

8109471



SAHNESCHNITTEN



**ERDBEER-KÄSE-
SAHNE-SCHNITTE**

8108737



**HEIDELBEER-KÄSE-
SAHNE-SCHNITTE**

8108733



**PFIRSICH-KÄSE-
SAHNE-SCHNITTE**

8108744



**SCHOKO-SAHNE-
SCHNITTE**

8108746

UNSER HALAL-PRODUKTSORTIMENT



RUNDKUCHEN



**FEINSTER
APFELKUCHEN**

8108611



**PREMIUM
APFELTORTE**

8102840



**ERDBEER-
CHEESECAKE**

8102221

PLATTENKUCHEN



**GROSSMUTTERS
APFEL-SCHNITTE**

8104281



**HIMBEER-
BROWNIE**

8109045

SAHNESCHNITTEN



**ERDBEER-
BUTTERMILCH-
SCHNITTE**

8103250



**KIRSCH-SCHOKO-
CRISP-SCHNITTE**

8106090



**HEIDELBEER-
BUTTERMILCH-
DREIECK**

8108660



**HIMBEER-KÄSE-
SAHNE-DREIECK**

8107370



**ERDBEER-
BUTTERMILCH-
DREIECK**

8107372

TORTEN



**RÜBLI-TORTE,
4 SCHICHTEN**

8105287



**CHOCOLATE-
CRUNCH-CAKE**

8108463

PRODUKTÜBERSICHT

Artikel Nr.	Artikelbeschreibung	Stück- gewicht	Stück pro Karton	Vorge- schnittene Portionen pro Stück	Karton pro Palette/ Lage	Stück pro Palette	Seite
Klassische Rundkuchen, vorgeschnitten ø 28 cm, ø 26 cm, ø 24 cm							
8100528	Apfel-Butterstreusel-Kuchen	1.250 g	4	12	96/16	384	19
8110439	Apfelkuchen mit Butterstreuseln	2.000 g	4	12	56/8	224	18
8107367	Apfeltorte mit Mürbeteigitter	2.500 g	4	12	36/4	144	19
8110216	Aprikosen-Kuchen (vegan)	1.570 g	4	12	56/8	224	17, 38
8110628	Erdbeer Fruchtkuchen	2.150 g	4	12	40/4	160	17
8108611	Feinster Apfelkuchen (vegan)	2.250 g	4	12	36/4	144	17, 38
8107754	Gedeckter Apfelkuchen	2.500 g	4	14	36/4	144	19
8110499	Kirschkuchen mit Butterstreuseln	1.700 g	4	12	56/8	224	18
8107360	Pfirsich-Rahm-Käse-Torte	2.400 g	4	12	36/4	144	20
8102840	Premium Apfeltorte	2.500 g	4	12	36/4	144	19
8104781	Premium-Rahm-Käse-Torte	2.150 g	4	12	56/8	224	20
8104881	Schoko-Kuchen	1.000 g	6	12	48/6	288	33
8105590	Zebra-Rahm-Käse-Torte	2.250 g	4	12	56/8	224	20
8110492	Zwetschkengucken mit Butterstreuseln	1.800 g	4	12	56/8	224	18
Klassische Rundkuchen, ungeschnitten ø 28 cm, ø 26 cm, ø 18 cm							
8110490	Erdbeer Fruchtkuchen	2.150 g	4		40/4	160	21
8105894	Omas Rahm-Käse-Torte	2.500 g	4		56/8	224	21
8100485	Rahm-Käsekuchen mit Mandarinen	2.150 g	4		56/8	224	21
8104002	Rahm-Käse-Kuchen	2.150 g	4		56/8	224	21
8108417	SMARTIES® Party Cake	430 g	6		108/12	648	33
Crazy Cheesecake Club, vorgeschnitten ø 24 cm							
8108523	Blueberry Cheesecake Supreme	1.900 g	4	14	72/6	288	26
8108519	Caramel Brownie Cheesecake Supreme	1.950 g	4	14	72/6	288	26
8110520	Carrot Cake meets Cheesecream	1.250 g	4	16	72/6	288	25
8110516	Cheesecake Salted Caramel	1.750 g	4	16	72/6	288	25
8110518	Cheesecake Topped Apple	1.800 g	4	16	72/6	288	25
8110581	Creamy Blueberry (vegan)	1.525 g	4	14	72/6	288	27, 39
8110594	Creamy Raspberry (vegan)	1.575 g	4	14	72/6	288	27, 39
Cheesecakes, vorgeschnitten ø 24 cm							
8101051	Cheesecake American Style	1.450 g	6	12	48/6	288	29
8106837	Cream-Cheesecake „New York Style“	1.950 g	6	14	48/6	288	29
8106835	Cream-Cheesecake Strawberry	2.000 g	6	14	48/6	288	29
8102221	Erdbeer-Cheesecake	1.450 g	6	12	48/6	288	28
8103325	Himbeer-Cheesecake	1.450 g	6	12	48/6	288	28
8105796	Karamell-Cheesecake	1.450 g	6	12	48/6	288	28
8105795	Zitronen-Cheesecake	1.450 g	6	12	48/6	288	28
Tartes, vorgeschnitten ø 28 cm							
8110830	Apple Tarte	1.150 g	4	12	64/8	256	32
8110828	Berry Tarte	1.150 g	4	12	64/8	256	32
8102751	Erdbeer-Tarte	1.300 g	4	12	64/8	256	32
8109593	Mandeltårta Erdnuss-Karamell (glutenfrei)	950 g	4	12	64/8	256	33, 39
8101881	Schokoladen-Tarte	1.000 g	4	12	64/8	256	32
Barista Cakes, vorgeschnitten ø 24 cm							
8110126	Banana Walnut Cake (vegan)	980 g	4	12	66/6	264	36, 39
8110122	Chocolate Raspberry Cake	1.200 g	4	12	66/6	264	36
8110131	Chocolate Salted Caramel Cake	1.000 g	4	12	66/6	264	36
Oma's Landkuchen, geviertelt ø 38 cm							
8110557	Apfel-Griesspudding	3.150 g	1		150/6	150	42
8110569	Blaubeer-Pudding	3.400 g	1		150/6	150	43
8110567	Käse-Aprikose	3.700 g	1		150/6	150	43
8110561	Kirsch-Mandel	3.300 g	1		150/6	150	42
8110565	Mohn-Streusel	3.500 g	1		150/6	150	42
8110563	Pflaumen-Streusel	3.150 g	1		150/6	150	43
8110571	Rhabarber-Baiser	2.900 g	1		150/6	150	42

PRODUKTÜBERSICHT

Artikel 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							
8110658	Apfel-Butterstreusel-Schnitte	3.300 g	3	20	88/8	264	48
8107856	Brownie	2.050 g	3	48	88/8	264	53
8107545	Crème-Streusel-Schnitte	2.100 g	3	24	88/8	264	52
8110656	Donauwelle	2.200 g	3	20	88/8	264	48
8110667	Gedekte Apfel-Schnitte	3.150 g	3	20	88/8	264	48
8104841	Großmutter's Apfel-Schnitte	1.800 g	3	48	88/8	264	53
8104840	Himbeer-Cheesecake-Schnitte	2.350 g	3	48	88/8	264	53
8110665	Käse-Mandarinen-Schnitte	3.200 g	3	20	88/8	264	47
8110661	Käse-Schnitte	3.100 g	3	20	88/8	264	47
8110666	Kirsch-Marmor-Schnitte	1.850 g	3	20	88/8	264	45
8110659	Kirsch-Rhabarber-Schnitte	1.800 g	3	20	88/8	264	45
8110669	Kirsch-Streusel-Schnitte	1.800 g	3	20	88/8	264	45
8110663	Mohn-Butterstreusel-Schnitte	2.350 g	3	20	88/8	264	46
8110660	Pflaumen-Butterstreusel-Schnitte	2.750 g	3	20	88/8	264	46
8110664	Rhabarber-Erdbeer-Butterstreusel-Schnitte	2.400 g	3	20	88/8	264	46
8110668	Schoko-Kokos-Schnitte	2.400 g	3	20	88/8	264	48
8109551	Zitronen-Schnitte (vegan)	1.500 g	3	24	88/8	264	52, 56
Plattenkuchen, vorgeschnitten 19 x 28 cm							
8110626	Apfel-Schnitte (vegan)	1.300 g	4	12	60/6	240	50, 56
8109043	Banane-Johannisbeer-Schnitte (vegan)	1.150 g	6	12	60/6	360	51, 57
8105658	Brownie	1.000 g	3	16	132/12	396	55
8108552	Caramel-Nut-Brownie	1.100 g	3	16	132/12	396	55
8104282	Donauwelle	1.000 g	6	12	60/6	360	50
8105692	Double-Chocolate-Schnitte	1.000 g	6	12	60/6	360	50
8104281	Großmutter's Apfel-Schnitte	1.000 g	6	12	60/6	360	50
8109045	Himbeer-Brownie (glutenfrei)	1.050 g	6	12	60/6	360	51, 57
8110504	Pecan-Brownie	1.000 g	6	16	60/6	360	55
Klassische Sahne-/Crème- und Fruchtschnitten, vorgeschnitten 19,5 x 29 cm							
8106089	Beerenfrucht-Buttermilch-Schnitte	2.000 g	4	12	66/6	264	60
8109471	Beeren-Skyr-Schnitte (glutenfrei)	1.450 g	4	12	66/6	264	60, 72
8103250	Erdbeer-Buttermilch-Schnitte	2.000 g	4	12	66/6	264	59
8106026	Erdbeer-Himbeer-Joghurt-Schnitte	2.000 g	4	12	66/6	264	59
8108737	Erdbeer-Käse-Sahne-Schnitte (gluten-/laktosefrei)	2.050 g	4	12	66/6	264	59, 73
8108733	Heidelbeer-Käse-Sahne-Schnitte (gluten-/laktosefrei)	1.950 g	4	12	66/6	264	60, 73
8108945	Himbeer-Cranberry-Crisp-Schnitte	2.100 g	4	12	66/6	264	63
8103268	Himbeer-Käse-Sahne-Schnitte	2.000 g	4	12	66/6	264	59
8106090	Kirsch-Schoko-Crisp-Schnitte	2.100 g	4	12	66/6	264	63
8104782	Latte-Macchiato-Schnitte	1.500 g	4	12	66/6	264	62
8103269	Mandarinen-Käse-Sahne-Schnitte	2.000 g	4	12	66/6	264	61
8110212	Mandel-Bienenstich-Schnitte	1.400 g	4	12	66/6	264	62
8110631	Mehrfrucht-Schnitte	1.800 g	4	12	66/6	264	61
8108744	Pfirsich-Käse-Sahne-Schnitte (gluten-/laktosefrei)	2.000 g	4	12	66/6	264	61, 73
8108746	Schoko-Sahne-Schnitte mit Kakao-Sahne-Füllung (gluten-/laktosefrei)	1.300 g	4	12	66/6	264	62, 73
8103580	Schwarzwälder Kirsch-Schnitte	1.500 g	4	12	66/6	264	60
8109012	Tiramisu-Schnitte	1.150 g	4	12	66/6	264	62
8108947	Walnuss-Crunch-Schnitte	1.500 g	4	12	66/6	264	63

PRODUKTÜBERSICHT

Artikel Nr.	Artikelbeschreibung	Stück- gewicht	Stück pro Karton	Vorge- schnittene Portionen pro Stück	Karton pro Palette/ Lage	Stück pro Palette	Seite
Sahne-/Creme- und Fruchtdreiecke, vorgeschnitten 19,5 x 29 cm							
8107372	Erdbeer-Buttermilch-Dreieck	2.000 g	4	12	66/6	264	66
8108660	Heidelbeer-Buttermilch-Dreieck	1.700 g	4	12	66/6	264	66
8107370	Himbeer-Käse-Sahne-Dreieck	2.000 g	4	12	66/6	264	66
Sahne-/Creme- und Fruchtschnitten, vorgeschnitten 19,5 x 29 cm							
8104291	Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte	1.350 g	6	12	60/6	360	67
8107350	Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte	1.350 g	6	24	60/6	360	71
8109523	Erdbeer-Schnitte (vegan)	1.550 g	4	12	66/6	264	67, 72
8107726	Flockensahne-Schnitte	1.050 g	6	12	60/6	360	70
8109819	Heidelbeer-Skyr-Schnitte	1.200 g	6	24	60/6	360	71
8105690	Himbeer-Quark-Schnitte	1.350 g	6	12	60/6	360	69
8106716	Mandarinen-Käse-Sahne-Schnitte	1.100 g	6	12	60/6	360	69
8108613	Mandel-Bienenstich-Schnitte	1.050 g	6	12	60/6	360	68
8104292	Mango-Crème-Fraîche-Schnitte	1.000 g	6	12	60/6	360	69
8107286	Mango-Crème-Fraîche-Schnitte	1.100 g	6	24	60/6	360	71
8104294	Mousse au Chocolat-Schnitte	1.000 g	6	12	60/6	360	68
8107351	Mousse au Chocolat-Schnitte	1.000 g	6	24	60/6	360	71
8106714	Sauerkirschen-Schoko-Sahne-Schnitte	1.350 g	6	12	60/6	360	70
8106497	Zitronen-Limetten-Schnitte	1.100 g	6	24	60/6	360	71
Torten, vorgeschnitten ø 26 cm, 24 cm							
8108463	Chocolate-Crunch-Cake	1.600 g	4	12	54/6	270	77
8110909	Chocolate Thunder Torte	2.275 g	4	12	42/6	168	78
8107837	Erdbeer-Vanille-Torte	2.150 g	4	12	42/6	168	75
8107369	Flockensahne-Torte	1.500 g	4	12	42/6	168	75
8106780	Himbeer-Joghurt-Sahne-Torte	2.100 g	4	12	42/6	168	75
8105287	Rübli-Torte, 4 Schichten	2.000 g	4	12	42/6	168	76
8107333	Sacher-Torte	1.500 g	4	12	40/4	160	76
8105286	Schoko-Creme-Torte, 4 Schichten	1.900 g	4	12	42/6	168	76
8106772	Schwarzwälder Kirsch-Torte	1.750 g	4	12	42/6	168	75
8110904	Strawberry Crunch Torte	1.900 g	4	12	42/6	168	78
8108192	„Tout au Chocolat“ Schokoladen-Torte	950 g	6	12	48/6	288	77
Torten, ungeschnitten ø 28 cm							
8109266	Birne-Helene-Torte	2.350 g	4		28/4	112	82
8108922	Crème Ricotta-Pfirsich-Torte	2.300 g	4		28/4	112	81
8108450	Erdbeer-Buttermilch-Torte	2.250 g	4		28/4	112	80
8108204	Haselnuss-Sahne-Torte	2.200 g	4		36/4	144	82
8109122	Heidelbeer-Torte	2.050 g	4		32/4	128	81
8108187	Herrentorte	2.200 g	4		36/4	144	82
8100450	Himbeer-Käse-Sahne-Torte	2.200 g	4		36/4	144	80
8100948	Käse-Sahne-Torte	1.800 g	4		36/4	144	80
8100455	Kirsch-Käse-Sahne-Torte	2.500 g	4		36/4	144	81
8100950	Mandarinen-Käse-Sahne-Torte	2.500 g	4		36/4	144	80
8109124	Mango-Joghurt-Crunch-Torte	2.600 g	4		36/4	144	81
8109282	Schoko-Sahne-Duo-Torte	2.050 g	4		40/4	160	82
8108427	Schwarzwälder Kirsch-Torte	2.150 g	4		28/4	112	82
Törtchen							
8107031	Erdbeer-Käse-Sahne-Törtchen	900 g	4		66/6	264	83
8107243	Himbeer-weiße Schokolade-Törtchen	1.080 g	4		66/6	264	83
8109487	Latte-Macchiato-Törtchen	660 g	4		66/6	264	83
8107124	Mousse au Chocolat-Törtchen	900 g	4		66/6	264	83



LINK ZUM
SERVICE-
FORMULAR



UNSERE SERVICEARTIKEL

Perfekt auf unser Sortiment abgestimmte
Gastro-Serviceartikel finden Sie bei unserem Partner,
der Ammon GmbH & Co. KG.



Über das hier verlinkte Serviceformular finden Sie eine
Auswahl passender Serviceartikel, von Kuchen- und
Tortenmessern über Hilfsmittel fürs bessere Handling bis
hin zu konzeptbezogenen Präsentationsmaterialien.



Webshop: www.ammon-nonfood.de

E-Mail: order@ammon-nonfood.de

Bestellhotline: +49 (0)9157/926175

Die Bestellannahme, Lieferung und Rechnungsstellung
erfolgt durch die Firma:

Ammon GmbH & Co. KG, Schupf 22, 91230 Happurg

E-Mail: info@ammon-nonfood.de

ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN DER ERLENBACHER BACKWAREN GMBH WASSERWEG 39, 64521 GROSS-GERAU GÜLTIG AB 01.01.2024

§ 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 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 die Mindestbestellmenge nicht erreicht, behalten wir uns vor, einen Mindermengenaufschlag abhängig von Lieferort zu erheben.

§ 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 Versandkauf (§ 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 Versandungskauf 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 reinem 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 Empfangsmitteilung/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 außertraglichen 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 außertragliche 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

WER HAT
DENN HIER
GENASCHT?

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



MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C019545

2023-11