

Jedes Stück ein Meisterwerk



Qualität und Nachhaltigkeit

FÜR UNS EIN MUSS – KEIN KANN!

Unser Qualitätsversprechen

Immer wieder staunen Konditoren und Experten der Branche über unsere Produktqualität, die wir ganzjährig gleichbleibend national wie international liefern. Dabei ist das Erfolgsrezept dahinter kein großes Geheimnis.

Alles beginnt mit ausgewählten Rohstoffen, die wir ausschließlich von zertifizierten Lieferanten nach strengsten Qualitätsrichtlinien beziehen. Wir achten auf hochwertige Zutaten für unsere traditionellen Rezepturen und legen Wert auf Regionalität mit Herkunftsnachweis. Zum Beispiel kommt die Sahne für unsere Schwarzwälder Kirschtorte selbstverständlich direkt aus dem Schwarzwald, genauso wie das Kirschwasser.

Und selbstverständlich achten wir auch bei der Produktions- und Lieferkette auf absolute Transparenz und 100 %ige Rückverfolgbarkeit aller unserer Produkte und Rohstoffe.

ACHTEN SIE AUF...



OHNE PALMÖL



VEGAN



VEGETARISCH



LAKTOSEFREI



MIT ALKOHOL



NEU

MEHL VOM FAMILIENBETRIEB

Unser Mehl erhalten wir von einer Mühle unweit unserer Produktionsstätte.

MOLKEREIPRODUKTE VON SCHWARZWÄLDER MILCHBAUERN

Ausschließlich Sahne mit mind. 30 % Fettgehalt, garantiert ohne Gentechnik.

ÄPFEL AUS DER REGION

Unsere Äpfel kommen frisch aus der Bodenseeregion und aus Südtirol.

ÜBER 60 % UNSERER PRODUKTE SIND PALMÖLFREI

Unser Ziel ist die kontinuierliche Reduktion in den kommenden Jahren.

Wissenswertes

Das Auge isst mit. Und auch, wenn wir für Geschmack und Qualität mit unserem Namen einstehen, empfehlen wir, für die einwandfreie Präsentation unserer Kreationen folgende Schritte zu beachten:

Unsere Auftautipps

Kühlkette

Die Kühlkette ist stets einzuhalten. Die Kuchen und Torten müssen bis zum Auftauen ohne Unterbrechung bei -18 °C oder kälter aufbewahrt werden.

Transport und Lagerung

Der Transport sowie die Lagerung müssen grundsätzlich waagrecht erfolgen.

Optimale Auslageoptik

Die perfekte Auslageoptik erhalten Sie, wenn Sie sämtliches Verpackungsmaterial (auch das weiße Papierband, welches um einige Torten gelegt ist) im gefrorenen Zustand entfernen. Bei Blechkuchen und Sahneschnitten ist eine kurze Antauzeit von ca. 10-15 Minuten in der Verpackung hilfreich, um den Kuchen leichter von der Verpackung zu lösen. Anschließend das Produkt auf eine Kuchenplatte stellen und abgedeckt im Kühlschrank oder Kühlhaus auftauen lassen.

Auftauzeiten

Die Auftauzeiten variieren je nach Kuchen und Torten und betragen mind. 6-12 Stunden. Wir empfehlen, die Produkte im Kühlschrank oder Kühlhaus bei max. $+8\text{ °C}$ am Vortag des Verzehres aufzutauen.

Optimaler Glanz

Den optimalen Glanz erhalten einige Produkte erst nach dem vollständigen Auftauen.

Erwärmen

Das Erwärmen im Backofen kurz vor dem Servieren ist bei einzelnen gebackenen Produkten (ohne Schokolade, ohne Sahne, ohne Creme) möglich.

Schneiden

Das Schneiden der Kuchen und Torten sollte stets mit einem feuchten, angewärmten und schmalen Kuchenmesser erfolgen.

Wiedereinfrieren

Das Wiedereinfrieren der aufgetauten Produkte ist nicht möglich.

Verzehrzeiträume

Wir empfehlen, die aufgetauten Produkte im Kühlschrank zu lagern (bei max. $+8\text{ °C}$) und innerhalb der folgenden Zeiträume zu verzehren:

- Gebackene Produkte: ca. 3-4 Tage
- Sahneprodukte: ca. 2 Tage
- Obstkuchen: ca. 1-2 Tage



Rahmkäsekuchen

Einer der beliebtesten Klassiker nach schwäbischer Hausfrauenart: Käsemasse mit frischem Quark und Sauerrahm auf einem Mürbteigboden. Ein echter Genuss.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|---------|---------|---------------|-----------|--------------|
| 60449 | ø 28 cm | 2.000 g | ungeschnitten | ca. 12-14 | 4 |



Karotten-Nuss-Kuchen

FrISCHE Karotten, gemahlene Haselnüsse und feine Marzipan- und Persipanmasse geben diesem Klassiker seinen ganz besonderen Geschmack. Optisch abgerundet wird er von einer weißen Pflanzenfettglasur. Zur individuellen Dekoration liegen Marzipanaufleger bei.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|---------|---------|---------------|-----------|--------------|
| 60185 | ø 28 cm | 1.400 g | ungeschnitten | ca. 12-14 | 4 |



Zwetschkuchen mit Butterstreuseln

Saftige Zwetschgen auf einer Creme mit Vanille- und Persipannote, darunter ein Mürbteig. Bedeckt mit leckeren Butterstreuseln besticht dieser Klassiker durch seine handwerkliche Optik.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|---------|---------|---------------|-----------|--------------|
| 60451 | ø 28 cm | 1.750 g | ungeschnitten | ca. 12-14 | 4 |



Apfelkuchen mit Butterstreuseln

Ein wahrer Klassiker: FrISCHE Apfelstücke und Sultaninen auf einem leckeren Mürbteig. Garniert mit einer goldgelben Schicht Butterstreusel.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|---------|---------|---------------|-----------|--------------|
| 60500 | ø 28 cm | 2.000 g | ungeschnitten | ca. 12-14 | 4 |



Gourmet Apfeltorte

Der hohe Apfelanteil von ca. 70 % macht unsere Gourmet Apfeltorte extra fruchtig. Die von Hand eingelegten frischen Apfelstücke liegen auf einem Mürbteig, leicht bedeckt mit Mandelblättchen, Zimt und einer feinen Schicht Gelee.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|---------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60490 | ø 28 cm | 2.250 g | geschnitten | 12 | 4 |



Apfelkuchen

Ein leckerer Mürbteig, mit Äpfeln bedeckt und dekoriert mit gerösteten Mandelblättchen, Zimt und einer feinen Schicht Gelee.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|---------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60448 | ø 28 cm | 2.000 g | geschnitten | 12 | 4 |



Sachertorte

Die Wiener Spezialität aus feinsten Zutaten: Köstliche Sachermasse und saftige Aprikosenkonfitüre, verfeinert und ummantelt mit einem hochwertigen Überzug aus erlesener Sahneschokoladenkuvertüre. Ein unvergleichliches Geschmackserlebnis! Schoko-Aufleger liegen bei.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|---------|---------|---------------|-----------|--------------|
| 60325 | ø 28 cm | 1.400 g | ungeschnitten | ca. 12-14 | 4 |



Schoko-Birnen-Kuchen

Ein Schokoladengenuss aus Schoko-Rührmasse mit Apfelpüree, die mit Birnenspalten und Schokoblüten bedeckt und mit Gelee leicht abgeglänzt ist.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|---------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60447 | ø 28 cm | 1.350 g | geschnitten | 12 | 4 |



Birnen-Joghurt-Kuchen

Leckere Joghurtcreme und saftige Birnenspalten auf einer lockeren Sandmasse. Abgestaubt mit Kakaodekor und abgeglänzt mit Gelee ist der Birnen-Joghurt-Kuchen ein süßer Genuss!



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|---------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60465 | ø 28 cm | 1.400 g | geschnitten | 12 | 4 |



Haselnuss-Kranz

Ein Hochgenuss für Nussliebhaber: Eine feine, saftige Haselnuss-Rührmasse, garniert mit gehackten Haselnüssen und Dekorpunder.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|---------|---------|---------------|-----------|--------------|
| 60435 | ø 22 cm | 1.100 g | ungeschnitten | ca. 16-20 | 4 |



Marmor-Kranz

Ein echter Klassiker unter den Kuchen mit seiner hellen und Schoko-Rührmasse. Geschmacklich ein wahrer Genuss – optisch mit der Garnierung aus Schokoblüten und Dekorpunder ein Hingucker.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|---------|---------|---------------|-----------|--------------|
| 60438 | ø 22 cm | 1.100 g | ungeschnitten | ca. 16-20 | 4 |



Zitronen-Kranz

Unser herrlich erfrischender Zitronen-Kranz aus einer köstlichen Rührmasse mit fruchtigem Zitronengranulat. Verfeinert und abgerundet mit dezentem Dekorpunder.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|---------|---------|---------------|-----------|--------------|
| 60440 | ø 22 cm | 1.100 g | ungeschnitten | ca. 16-20 | 4 |





Schoko-Mousse-Torte

Eine lecker-leichte Schoko-Mousse-Sahne zwischen drei Lagen extra dunklem Schoko-Tortenboden mit einer aufwendigen Dekoration aus einer kakaohaltigen Fettglasur.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|---------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60799 | ø 24 cm | 1.650 g | geschnitten | 12 | 4 |



Original Schwarzwälder Kirschtorte

Der Klassiker aus frischer Sahne, saftiger Sauerkirschezubereitung und Schwarzwälder Kirschwasser auf zarten Schoko-Tortenböden. Original mit Sahnekuppel und Spänen aus Schokoladenkuvertüre als Randgarnierung



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|---------|---------|---------------|-----------|--------------|
| 60103 | ø 28 cm | 2.180 g | ungeschnitten | 16 | 4 |



Marzipan-Cremetorte

Vier helle Tortenböden, dazwischen eine Creme mit Amaretto-Geschmack, Schokoladenstücke und eine fruchtige Himbeerezubereitung. Umhüllt von einer Schicht Marzipan ist diese Torte ein Genuss für Marzipan-Liebhaber. Walnussdekor aus Marzipan liegt bei.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|---------|---------|---------------|-----------|--------------|
| 60630 | ø 28 cm | 1.950 g | ungeschnitten | ca. 16 | 4 |



Pistazien-Mohn-Sahnetorte

Köstliche Pistazien- und Mohnsahne, dazwischen eine Himbeerezubereitung auf leckeren Haselnuss-Tortenböden. Umhüllt mit einer Schicht aus Marzipan, dekoriert mit einer kakaohaltigen Fettglasur ist diese Torte Genuss pur.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|---------|---------|---------------|-----------|--------------|
| 60620 | ø 28 cm | 2.250 g | ungeschnitten | ca. 16 | 4 |



Premium Frankfurter Kranz

Feine Buttercreme und eine fruchtige Himbeer-Johannisbeer-Zubereitung zwischen hellen Wiener Böden. Die Ummantelung mit Haselnusskrokant und Pflanzenfettcreme sowie die Dekoration aus Belegkirschen auf Buttercremetupfen machen den Kranz zu vollendeter Patisseriekunst.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|---------|---------|---------------|-----------|--------------|
| 60432 | ø 28 cm | 2.400 g | ungeschnitten | 20 | 2 |



Maulwurf-Sahnetorte

Dunkler und heller Tortenboden mit einer Füllung aus Vanillesahne. In der Sahne mischen sich fruchtige Mandarinentsegmente mit zartbitteren Schokoladenstückchen. Leckere Schokosahne und Kekskrümelteig mit Kakao bilden die Maulwurfkuppel.

| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|---------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60215 | ø 28 cm | 2.000 g | geschnitten | 14 | 4 |

Mandel-Bienenstich

Eine lockere Vanillesahne zwischen zartem Hefeteig, bedeckt mit gehobelten Mandeln und einer Karamellglasur machen den Mandel-Bienenstich zu einem Klassiker, der auf keinem Kaffeetisch fehlen darf.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|---------|---------|------------|-----------|--------------|
| 60462 | ø 28 cm | 1.300 g | eingeteilt | 14 | 4 |



Schoko-Sahnetorte

Eine Variation aus Vanille- und Schokosahne sowie einem als Kuppel eingelegten hellen und zwei Schoko-Tortenböden. Garniert mit Vanillesahne und einer kakaohaltigen Fettglasur sowie Späne aus Schokoladenkuvertüre als Randgarnierung.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|---------|---------|---------------|-----------|--------------|
| 60134 | ø 28 cm | 1.900 g | ungeschnitten | ca. 16 | 4 |



Käse-Sahnetorte

Perfekt für heiße Sommertage: Erfrischende Käsesahne aus feiner Sahne, Quark und Joghurt liegt zwischen lockeren Tortenböden. Abgedeckt mit einem Rührteigboden und Dekorpulver.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|---------|---------|---------------|-----------|--------------|
| 60158 | ø 28 cm | 1.800 g | ungeschnitten | ca. 16 | 4 |



Pfirsich-Melba-Sahnetorte

Helle Tortenböden, gefüllt mit Pfirsichzubereitung, leckerer Pfirsichsahne und einem Topping aus Himbeerbereitung. Gehobelte Mandeln als Randgarnierung runden die Torte ab.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|---------|---------|---------------|-----------|--------------|
| 60174 | ø 28 cm | 1.950 g | ungeschnitten | ca. 16 | 4 |



Latte Macchiato-Sahnetorte

Zwei Schoko-Tortenböden, gefüllt mit aromatischer Kaffee- und Vanillesahne. On top: weiße Schokoladenspäne und darüber gesiebtes Kakaodekor. Den Rand zieren Späne aus Schokoladenkuvertüre.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|---------|---------|---------------|-----------|--------------|
| 60205 | ø 28 cm | 1.850 g | ungeschnitten | ca. 16 | 4 |



Nuss-Sahnetorte

Ein Muss für alle Nussliebhaber: Köstliche Haselnussahne zwischen zwei hellen und einem als Kuppel eingelegten Schoko-Tortenboden. Dekoriert mit verstrudelter kakaohaltiger Fettglasur und gehackten, gerösteten Haselnüssen.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|---------|---------|---------------|-----------|--------------|
| 60141 | ø 28 cm | 1.900 g | ungeschnitten | ca. 16 | 4 |



Himbeer-Käse-Sahnetorte

Aromatische mit Gelee bedeckte Himbeeren auf einem Schoko-Tortenboden, darunter köstliche Käsesahne auf einem hellen Tortenboden und einem Buttermürbteig. Abgerundet durch geröstete und gehackte Mandeln als Randgarnierung.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|---------|---------|---------------|-----------|--------------|
| 60165 | ø 28 cm | 2.500 g | ungeschnitten | ca. 16 | 4 |



Himbeerkuchen

Zwei helle Tortenböden mit einer Füllung aus lockerer Vanillesahne, bedeckt mit Himbeeren und Gelee. Darunter ein Buttermürbteig und geröstete, gehackte Mandeln als Randgarnierung.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|---------|---------|---------------|-----------|--------------|
| 60170 | ø 28 cm | 2.050 g | ungeschnitten | ca. 14 | 4 |



Erdbeer-Sahnetorte

Drei helle Tortenböden, gefüllt mit einer Mischung aus Vanillesahne und eingespritzter Erdbeersahne. Reichlich bedeckt mit Erdbeershälften und fruchtigem Gelee. Die Randgarnierung aus weißen Schokoblüten bildet den Abschluss.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|---------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60172 | ø 24 cm | 2.100 g | geschnitten | 12 | 4 |



Erdbeerkuchen

Auf einer feinen Buttermilchsahne, verteilt zwischen zwei hellen Tortenböden, liegt ein Genuss aus aromatischen Erdbeershälften. Überzogen mit fruchtigem Gelee und abgerundet von einem Boden aus Buttermürbteig und einer Randgarnierung aus gerösteten, gehackten Mandeln.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|---------|---------|---------------|-----------|--------------|
| 60155 | ø 28 cm | 2.250 g | ungeschnitten | ca. 14 | 4 |



Beerentorte mit Waldfrüchten

Leckere Vanillesahne zwischen einem hellen und einem Schoko-Tortenboden auf einem Buttermürbteig, bedeckt mit roten und schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren und Wildheidelbeeren. Überzogen mit Gelee und verziert mit gerösteten, gehackten Mandeln.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|---------|---------|---------------|-----------|--------------|
| 60175 | ø 28 cm | 2.050 g | ungeschnitten | ca. 14 | 4 |





Zwetschgen-Blechkuchen mit Butterstreuseln

Fruchtige Zwetschgen und krosse Butterstreusel liegen auf einem Quarkteig und einer lockeren Creme mit Persipannote. Immer wieder ein Genuss.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60802 | 25 x 38 cm | 2.600 g | geschnitten | 20 | 3 |



Apfel-Butterstreusel-Blechkuchen

Auf einem Quarkteig liegen frische Äpfel und Sultaninen, die mit krossen goldgelben Butterstreuseln bedeckt sind. Unwiderstehlich lecker!



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60845 | 25 x 38 cm | 2.900 g | geschnitten | 20 | 3 |
| 60834 | 25 x 38 cm | 2.900 g | geschnitten | 35 | 3 |



Wiener Apfel-Blechkuchen

Eine lockere Sandmasse mit Karamellgeschmack, feine Walnüsse und frische Äpfel. Garniert mit leicht karamellisierten Haselnussblättchen.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60809 | 25 x 38 cm | 1.900 g | geschnitten | 20 | 3 |



Kirsch-Butterstreusel-Blechkuchen

Aromatische Kirschfüllung, saftiger Quarkteig und knusprige Butterstreusel: Eine Kombination, der kaum jemand widerstehen kann.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60835 | 25 x 38 cm | 2.700 g | geschnitten | 20 | 3 |



Mohn-Butterstreusel-Blechkuchen

Ein weiterer Klassiker unter den Blechkuchen: Eine saftige Mohnmasse liegt unter krossen Butterstreuseln auf einem Quarkteigboden.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60865 | 25 x 38 cm | 2.800 g | geschnitten | 20 | 3 |



Käse-Blechkuchen

Quarkteig mit einer lockeren Käsemasse aus frischem Quark und Sauerrahm, bedeckt mit einer Eierschneckenmasse. Seit jeher beliebt!



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60846 | 25 x 38 cm | 2.600 g | geschnitten | 20 | 3 |



Russischer Zupfkuchen

Hochwertige Käsemasse aus Quark und Sauerrahm auf einem Schoko-Quarkteigboden, bedeckt mit krossen Schoko-Butterstreuseln. Wer kann da schon widerstehen?



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60803 | 25 x 38 cm | 3.000 g | geschnitten | 20 | 3 |



Rhabarber-Erdbeer-Blechkuchen

Eine leckere Kombination aus saftigen Erdbeeren und Rhabarberstücken auf feiner Sandmasse, bedeckt mit krossen Butterstreuseln. Sommerlich lecker!



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60851 | 25 x 38 cm | 2.000 g | geschnitten | 20 | 3 |



Kirsch-Sand-Blechkuchen

Eine lockere Sandmasse mit herrlich saftigen Kirschen. Gehackte Haselnüsse runden das Ganze geschmacklich und optisch ab. Der Kuchen ist dezent mit Dekorpuder abgestaubt.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60849 | 25 x 38 cm | 1.900 g | geschnitten | 20 | 3 |



Schoko-Kokos-Blechkuchen

Ein Fest für Kokosliebhaber: Eine zarte Kokosmasse auf einer saftigen Schoko-Rührmasse. Der Kuchen ist mit Kokosflocken dekoriert und mit Gelee abgeglänzt.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60880 | 25 x 38 cm | 2.500 g | geschnitten | 20 | 3 |



Schoko-Kirsch-Blechkuchen

Eine leckere Schoko-Rührmasse, bedeckt mit saftigen Kirschen und abgeglänzt mit einer dünnen Schicht Gelee. So lecker, wie er aussieht.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60847 | 25 x 38 cm | 2.300 g | geschnitten | 20 | 3 |



Apfel-Mandel-Blechkuchen

Die lockere Sandmasse ist mit frischen Äpfeln und knusprigen Mandelsplittern belegt und mit einer feinen Schicht Gelee abgeglänzt.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60867 | 25 x 38 cm | 2.250 g | geschnitten | 24 | 3 |



Butterstreusel-Blechkuchen

Ein traditioneller und beliebter Blechkuchen aus süßem Hefeteig mit einer leckeren Vanillecreme und einem Belag aus knusprigen, goldgelben Butterstreuseln. Ein Klassiker, bei dem jeder gerne zugreift.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60890 | 25 x 38 cm | 1.600 g | geschnitten | 24 | 3 |



Zitronen-Blechkuchen

Fruchtig-frische Rührmasse mit Zitronengranulat, dekoriert mit Hagelzucker und Dekorpuder. Einfach lecker!



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60860 | 25 x 38 cm | 1.400 g | geschnitten | 24 | 3 |



Nuss-Karamell-Blechkuchen

Hochwertige Rührmasse mit Karamellgeschmack auf einer köstlichen Haselnuss-Rührmasse. Darauf gehobelte Haselnüsse und Dekorpuder, die unseren Kuchen geschmacklich abrunden.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60863 | 25 x 38 cm | 1.550 g | geschnitten | 24 | 3 |



Marmor-Blechkuchen

Die typische Kombination aus heller und Schoko-Rührmasse. Optisch und geschmacklich ein Klassiker. Dekoriert mit Schokoblüten ist der Kuchen bei Jung und Alt beliebt.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60850 | 28 x 38 cm | 1.700 g | geschnitten | 24 | 3 |



Schoko-Blechkuchen

Für Schokoladenliebhaber und alle anderen auch: Feinste Schoko-Rührmasse, dekoriert mit zartbitteren Schokoladenblüten.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60855 | 25 x 38 cm | 1.400 g | geschnitten | 24 | 3 |



Brownie

Kakao-Nibs in einem saftigen Schokoladenrührteig, dekoriert mit Walnusshälften und kakaohaltiger Fettglasur. Fehlt nur noch etwas Schlagsahne und der Schokotraum ist perfekt.



| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60844 | 25 x 38 cm | 1.900 g | geschnitten | 24 | 3 |





OHNE PALMÖL



Donauwelle

Herzhafte Sauerkirschen in einer eleganten Kombination aus einer hellen und einer Schoko-Sandmasse sowie einem großzügigen Belag aus Vanillesahne. Mit Kakaodekor abgestaubt ein echter Klassiker.



Mandel-Bienenstich-Schnitte

Angefangen bei der Decke aus gehobelten Mandeln mit einer verfeinerten Karamellglasur über die im Geschmack fein abgerundete, lockere Vanillesahne bis zum zartem Hefeteig sind unsere Mandel-Bienenstich-Schnitten Schicht für Schicht ein Genuss.

| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 61000 | 25 x 38 cm | 1.950 g | geschnitten | 20 | 3 |

| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 61001 | 25 x 38 cm | 1.800 g | geschnitten | 20 | 3 |



OHNE PALMÖL MIT ALKOHOL



Schwarzwälder Kirsch-Sahneschnitte

Die Leckereien aus frischer Sahne, saftiger Sauerkirschzubereitung, original Schwarzwälder Kirschwasser sowie zarten Schoko-Tortenböden garantieren süßen Hochgenuss. Garniert mit Spänen aus Schokoladenkuvertüre sehen sie aus wie handgefertigt.



OHNE PALMÖL



Erdbeer-Joghurt-Sahneschnitte

Eine Mischung aus locker-frischer Joghurtsahne und Erdbeershälften liegt zwischen zwei hellen Tortenböden. Optisch und geschmacklich verziert mit gerösteten Mandelblättchen. Herrlich erfrischend.

| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60921 | 25 x 38 cm | 2.250 g | geschnitten | 20 | 3 |

| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 61005 | 25 x 38 cm | 2.800 g | geschnitten | 20 | 3 |



OHNE PALMÖL



Erdbeer-Sahneschnitte

Die Sahneschnitte ist mit frischer Buttermilchsahne zwischen zwei hellen Tortenböden gefüllt und reichlich mit köstlichen Erdbeershälften und fruchtigem Gelee bedeckt.



OHNE PALMÖL



Mandarinen-Sahneschnitte

Zwei helle Tortenböden, gefüllt mit feiner Vanillesahne. Darauf liegt eine üppige Schicht aus saftiger Mandarinenfruchtfüllung, Mandarinspalten und Gelee.

| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60829 | 25 x 38 cm | 2.900 g | geschnitten | 20 | 3 |

| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60926 | 25 x 38 cm | 2.900 g | geschnitten | 20 | 3 |



OHNE PALMÖL



Beeren-Sahneschnitte

Ein Genuss für Frucht- und Schokofreunde gleichermaßen: Vanillesahne zwischen zwei Schoko-Tortenböden, darauf rote Johannisbeeren und Wildheidelbeeren in Geleeguss.



OHNE PALMÖL



Himbeer-Sahneschnitte

Mehr Himbeeren geht fast nicht. Ein Schoko- und ein heller Tortenboden, dazwischen leckere Vanillesahne, üppig mit Himbeeren bedeckt, abgeglänzt mit Gelee.

| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60927 | 25 x 38 cm | 2.650 g | geschnitten | 20 | 3 |

| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60938 | 25 x 38 cm | 2.500 g | geschnitten | 20 | 3 |



OHNE PALMÖL



Himbeer-Stracciatella-Sahneschnitte

Der Boden aus einer Rührmasse mit Marzipan und Schoko-Streusel, darauf eine Mischung aus köstlicher Himbeerzubereitung und Vanillesahne. Aufwendig dekoriert mit einer kakaohaltigen Fettglasur.

| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60939 | 25 x 38 cm | 1.700 g | geschnitten | 20 | 3 |



OHNE PALMÖL



LAKTOSEFREI



Pfirsich-Sahneschnitte

Fruchtige Pfirsichsahne auf hellem Tortenboden, bedeckt mit erfrischenden Pfirsichwürfeln und abgeglänzt mit Gelee. Fruchtig, locker, sommerlich.

| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60929 | 25 x 38 cm | 1.900 g | geschnitten | 24 | 3 |



MIT ALKOHOL



Tiramisu-Sahneschnitte

Zwei Tortenböden, einer davon getränkt mit Kaffee, dazwischen eine aromatische Tiramisu-Quark-Sahne mit Amaretto-Geschmack und eine feine Kaffeesahne. Bedeckt mit Tiramisu-Quark-Sahne und mit Kakaodekor abgestaubt.

| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60928 | 25 x 38 cm | 2.250 g | geschnitten | 20 | 3 |



OHNE PALMÖL



Schoko-Sahneschnitte

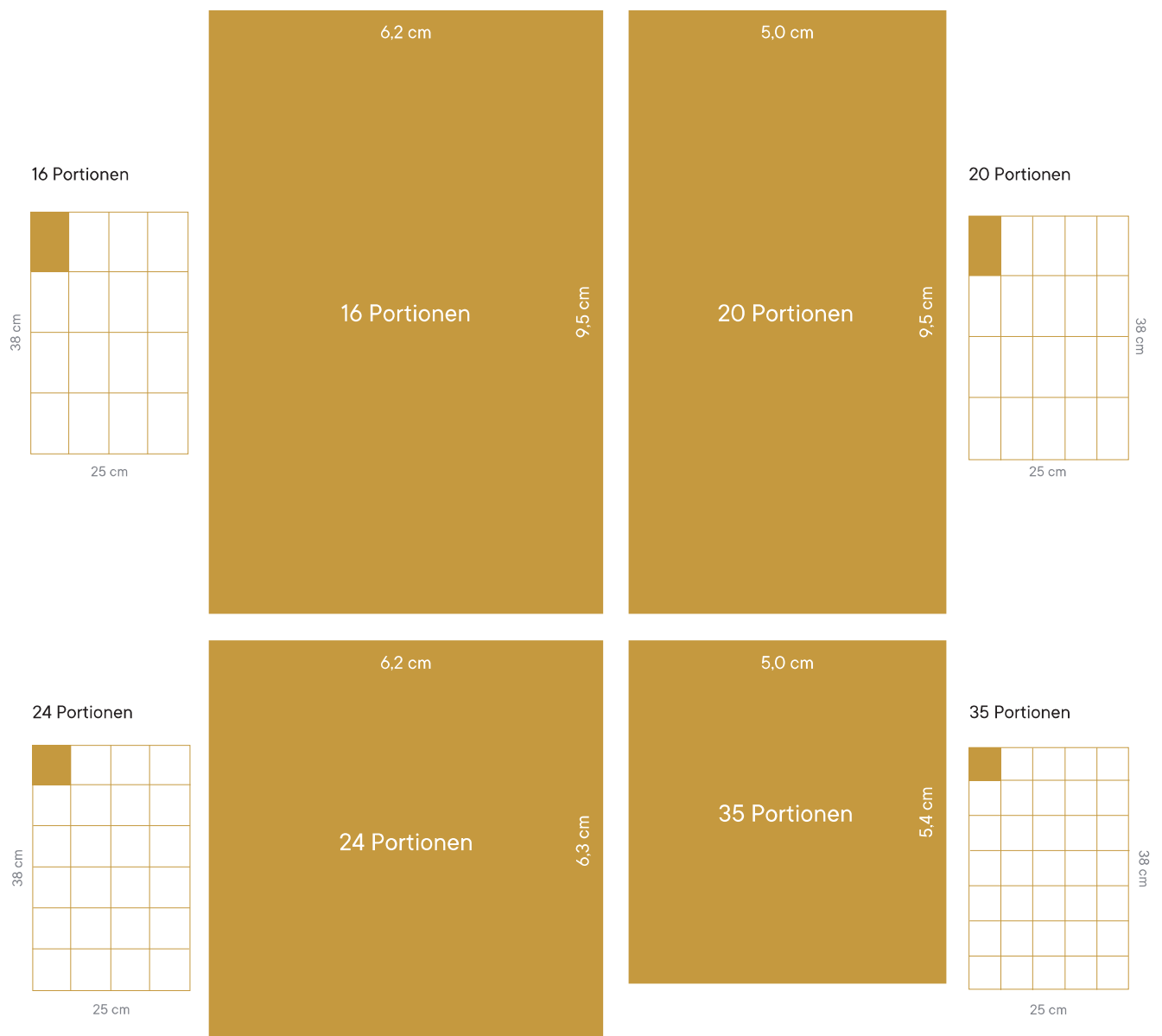
Auf einem extra dunklen Tortenboden befinden sich köstliche Schoko- und Vanillesahne, aufwendig mit einer kakaohaltigen Fettglasur dekoriert.

| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 60930 | 25 x 38 cm | 1.800 g | geschnitten | 24 | 3 |



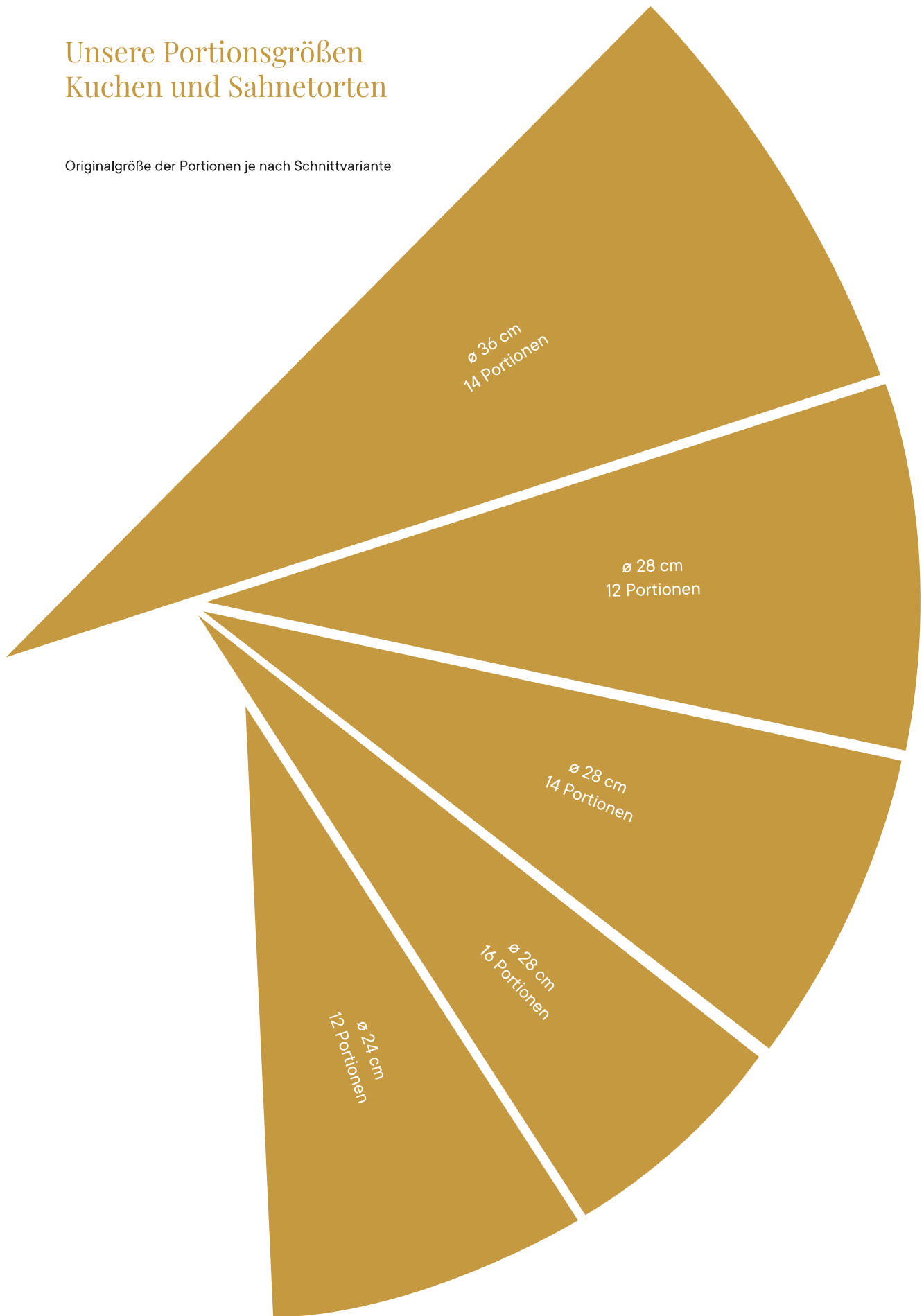
Unsere Portionsgrößen Blechkuchen und Sahneschnitten

Originalgröße der Portionen je nach Schnittvariante



Unsere Portionsgrößen Kuchen und Sahnetorten

Originalgröße der Portionen je nach Schnittvariante





J. Menzenbach Fleischwaren und Tiefkühlkost GmbH & Co. KG
Hochstr. 32 · D-56581 Kurtscheid
Tel: (0 26 34) 96 96-0
www.menzenbach.de