



Erlenbacher

Passion & Kuchen seit 1973



DER SERVICE AN IHRER SEITE:

gemeinsam kriegen wir´s
gebacken S. 6

UP TO DATE:

diese Trends feiern Ihre
Geschmacksknospen S. 80

IT'S A MATCH:


neuer Barista Cake mit frischen
Kaffee-Ideen S. 30

DAS HÄUBCHEN AUF DER SAHNE:

unsere Prachtstücke S. 82

5
2
it
ne
it
3
0
3

LIEBER GENUSSMENSCH



Wieder einmal haben wir gerührt, gebacken, ausprobiert und getestet, gekostet und genascht und endlich liegt sie vor Ihnen: die neue Erlenbacher Backzeit 2025. Voller Highlights, Infos, Tipps und natürlich Leckereien ohne Ende.

UNSERE SCHWERPUNKTE IN DIESEM JAHR:

Wir nehmen das Beste aus zwei Welten, packen es unter ein Dach und werden für Sie noch besser: in der Kompetenz, im Sortiment und im Kundenservice. Erlenbacher und Froneri Schöller werden ab 2025 noch enger zusammenarbeiten, so dass wir unser Sortiment noch attraktiver gestalten und Sie besser betreuen können. Von unseren kleinen Catering-Schnitten bis hin zum 38 cm Omas Landkuchen, innovativen Geschmacksrichtungen und der größten Sahnekompetenz am Markt – die komplette Vielfalt für Sie aus einer Hand.

APROPOS SAHNEKOMPETENZ:

2025 ist das Jahr der hippen Cremeschnitten und wahr- gewordenen Tortenträume. Entdecken Sie unsere Neu- heiten, Schnittvarianten und Geschmacks-Highlights gepaart mit Rezepten und Handlingstipps von Profis für Profis, bedeutet für Sie Genuss ohne Ende.

SERVICE wird noch größer: unsere digitale Präsenz wird optimiert, wir haben Sortimente für alle Vertriebskanäle und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Und für den direkten Kuchen-Kontakt ist die Backzeit vollgepackt mit Rezeptideen, Tipps und Tricks für Ihr Business.

Viel Vergnügen beim Schmecken und Entdecken wünscht

Ihr Erlenbacher-Team

6

KUCHEN KANN VIEL MEHR

Lösungen von
Coffeshop bis
Gastronomie



10

STÜCK FÜR STÜCK

zu mehr
Nachhaltigkeit

12

EINE RUNDE SACHE

Unsere
Rundkuchen



40

UNBE-
GRENZTE
VIELEFALT

Unsere
Plattenkuchen



92

INFOS,
TIPPS UND
KNIFFE

Unsere
Serviceseiten

76

ERLESENE
SAHNESTÜCKE

Unsere
Sahnetorten



80

WIE
SCHMECKT
DIE
ZUKUNFT?

Wir schauen
neugierig
in die Zukunft



54

SAHNIGE
VIELEFALT

Unsere
Sahneschnitten



98

WISSENS-
WERTES

Unsere Produkte
im Überblick

DAS RESTAURANT, DER ORT FÜR KULINARISCHE ERLEBNISSE



Gemeinsames Essen im Restaurant, mit Freunden, Familie oder Geschäftspartnern, das ist mehr als nur Nahrungsaufnahme. Es geht um Genussmomente, um traditionelle oder komplett neue Geschmackserlebnisse, das Schaffen von Erinnerungen. Nehmen Sie Ihre Gäste mit auf diese Reise in neue Genusswelten.



1. Gesundheitsbewusste Menüoptionen

Ob glutenfrei, keto-freundlich oder high protein: das Bedürfnis nach individueller Erfüllung des persönlichen Wohlbefindens Ihrer Gäste wird immer wichtiger, aber der Genuss darf dabei nicht vernachlässigt werden. Nutzen Sie unsere Expertise und entdecken Sie unser passendes Sortiment dazu.



2. Innovative Getränke

Viele Restaurants zaubern ihre eigenen Limonaden oder Tees in ungewöhnlichen Geschmacksrichtungen oder mit erfrischenden Kräutern. Diese Getränke erfreuen sich steigender Nachfrage und jede Kreation differenziert Ihr Restaurant vom Wettbewerb. Bieten Sie zusätzliche Snack-Erlebnisse mit passenden Kombinationsangeboten.

3. Dessert-Innovationen

Süße Versuchung neu definiert! Desserts mit unerwarteten Kombinationen von Aromen oder Texturen laden dazu ein, die Grenzen des Bekannten zu überschreiten. Und ein gutes Dessert ist oft die Krönung des Menüs. Kümmern Sie sich um den Hauptgang und verlassen Sie sich beim Dessert auf uns.





DAS CAFÉ

IM WANDEL DER ZEIT

Nirgends sind Trends in der Gastronomie stärker vertreten als im Café. Seit Jahren weht frischer Wind durch die Branche und bringt immer wieder neue, kreative Ideen mit sich. Die Entwicklungen sind faszinierend:



1. Digitale Integration

In einer Welt, die sich immer schneller dreht, bieten Apps den Gästen die Freiheit, ihre Lieblingsgetränke bequem von zu Hause aus zu bestellen. Diese digitale Revolution bringt nicht nur Flexibilität, sondern auch eine neue Art der Verbindung zwischen Café und Gast – eine Brücke aus Geschmack und Bequemlichkeit. Nutzen Sie die passenden Produkte für diesen Trend – die richtige Wahl ist entscheidend!



2. Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein

Abfallreduktion ist nicht nur nachhaltig, sondern auch ein Wirtschaftsfaktor. Wir unterstützen Sie dabei, bereits die Entstehung von Lebensmittelabfällen zu vermeiden. Nutzen Sie unsere Produktempfehlungen für ein Auftauen ganz nach Ihrem Bedarf.



3. Personalisierung

Cafés verwandeln sich in kreative Spielwiesen, wo jeder Kunde seinen ganz persönlichen Genussmoment gestalten kann. Zum Beispiel mit der persönlichen Veredelung von Kuchen und Torten. Mit verschiedenen Toppings oder individuell zusammengestellten Mix-Boxes wird jeder Snack zu einem Genuss fürs Auge und einem einzigartigen Erlebnis voller Geschmacksexplosionen.



TO-GO & TAKEAWAY DIE UMSATZ-BOOSTER

To-go- und Takeaway-Angebote sind nicht nur eine praktische Lösung, sondern auch ein entscheidender Schlüssel zur Umsatzsteigerung. Warum sind diese Optionen für Sie so wichtig und wie können wir dabei unterstützen:



1. Erweiterung der Zielgruppe

Sprechen Sie durch die Einführung von To-go- und Takeaway-Angeboten eine breitere Zielgruppe an. Gewinnen Sie mit dieser Option neue Kunden, die möglicherweise nicht die Zeit haben, vor Ort zu essen.

2. Flexibilität und Bequemlichkeit

Verbraucher schätzen Flexibilität und Bequemlichkeit. To-go-Optionen ermöglichen es den Gästen, ihre Mahlzeiten nach ihren eigenen Zeitplänen zu genießen. Nutzen Sie diese Bequemlichkeit: indem Sie diesen zusätzlichen Service anbieten, werden Ihre Kunden häufiger bestellen und somit den Umsatz steigern.

3. Unsere To-go Ideen

Das richtige Produkt-Portfolio ist entscheidend! Entdecken Sie unsere innovativen Lösungen und kreativen Rezeptideen, um Ihre Speisekarte mit aufregenden To-go-Optionen zu bereichern.





DIE BÄCKEREI UND NEUE MÖGLICHKEITEN

Der Bäcker – die erste Inspiration am Morgen! Ein Ort voller leckerer Möglichkeiten, trendigen Entwicklungen und unzähligen Chancen zur Differenzierung. Nicht jeder Trend passt zu jedem Bäcker. Finden Sie den für Sie richtigen Weg und lassen Sie uns dabei unterstützen. Erfahren Sie hier, welche Trends aktuell gefragt sind und wie Sie diese nutzen können.



1. Backwaren mit dem Plus

Immer mehr Menschen legen Wert auf eine gesunde Ernährung und das ist Ihre Gelegenheit! Neben einem Angebot von Vollkornprodukten, glutenfreien Optionen und veganen Leckereien können alternative Mehle wie Dinkel-, Hafer- oder auch Mandelmehl Ihre Produktpalette bereichern. Die eigene Herstellung dieser Produkte ist teilweise sehr aufwendig. Wir unterstützen Sie gerne bei der Erschließung einer neuen Zielgruppe.



2. Desserts sind nicht nur süße Versuchungen

Desserts sind kleine Glücksmomente! Kleine Portionen wie Mini-Desserts oder Törtchen bieten eine perfekte Möglichkeit, verschiedene Geschmäcker zu entdecken. Ideal auch zum Teilen!



3. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

Matcha, Kurkuma, Lavendel oder Chai – jede Kreation erzählt eine eigene Geschichte und zieht neugierige Gaumen an. Internationale Rezepte und Aromen bringen frischen Wind in Ihr Sortiment. Experimentieren Sie mit faszinierenden Geschmacksrichtungen und begeistern Sie Ihre Kunden mit der Vielfalt und Einzigartigkeit Ihrer Angebote! Entdecken Sie auch unsere Kreationen dazu.



WIR WERDEN

VERANTWORTUNG FÜR QUALITÄT

Weil wir **Qualität persönlich nehmen**, auditieren wir weltweit die Anbauggebiete unserer Rohstoffe und die Betriebe, die uns beliefern.



DIE ERLNBACHER ZUTATEN-GARANTIE

- **Ohne** Farbstoffe
- **Ohne** künstliche Aromen
- **Ohne** Konservierungsstoffe
- **Ohne** gehärtete pflanzliche Fette und Öle



100 % FRISCHE AUS DEUTSCHLAND

Für unsere Erlenbacher **Markenprodukte** beziehen wir die **frischen** Molkereierzeugnisse **vorrangig** aus Deutschland.



2800 t FRISCHE ÄPFEL

So viele verarbeiten wir im Jahr.

- Unsere Äpfel werden für jede Produktion **frisch geschält, geschnitten und direkt verbacken**.
- Insidertipp: Apfelkuchen-Fans weltweit machen unseren **veganen Apfelkuchen** zu dem **Top-Artikel**. Schon probiert?



7 SCHRITTE ZUR SICHEREN ERDBEERE

1. Vor der Ernte:
Farmer prüfen täglich die **Qualität** der Früchte
2. Auf dem Feld:
Die Früchte werden einzeln **von Hand gepflückt**
3. **Sorgfältige** Weiterverarbeitung:
waschen, Kelche entfernen, halbieren und frosten
4. **Wareneingangskontrolle** bei Erlenbacher:
Farbe, Geruch, Größe
5. **Sichere** Verarbeitung in unserer Produktion
6. Kontrolle des fertigen Produktes durch **interne** und **externe Prüfstellen**
7. Verpackung und Versand:
Einhaltung der Kühlkette, damit Sie ein sicheres Produkt erhalten



STÜ FÜ ST

RECYCELN IST WICHTIG!

- Wir separieren Kunststoffeimer und pressen unsere Folienreste zu Ballen. So konnten 2023 ca. **37 t Kunststoffe** werkstofflich **recycelt** werden. Mit dieser Menge Kunststoff könnte man ca. 700.000 Stück 1,5 l Mehrwegflaschen herstellen.
- Die gesammelte Menge **recycelter Kartons** von ca. **342 t** entspricht ca. 100 ausgewachsenen Elefanten.
- Der **recycelte Metallschrott** unserer Obstdosen belief sich im Jahr 2023 auf ca. **50 t**. Aus dieser Menge könnten 2000 km Draht mit einem Durchmesser von 2 mm hergestellt werden.

ENERGIE SPAREN

- Durch Modernisierung und verbesserte Isolierung haben wir im Jahr 2023 ca. **180.000 kWh Erdgas eingespart**. Mit dieser Menge Erdgas kann man 6 Einfamilienhäuser ein ganzes Jahr versorgen.
- Durch Optimierungen in Prozessen und dem Austausch eines Kompressors haben wir 2023 etwa **39.000 kWh Strom eingespart**. Mit dieser Menge Strom könnte man ca. 5 Millionen Scheiben Toastbrot rösten.

7983 JAHRE EXPERTISE UNSERER MITARBEITER

Auf die Details kommt es an! Daher ist für uns die **jahrelange Erfahrung** unserer **Mitarbeiter** unbezahlbar.

30 NATIONALITÄTEN

So viele arbeiten am Standort Groß-Gerau zusammen. **Vielfalt**, die uns **stolz macht** und uns antreibt.

VERANTWORTUNGSVOLLE BESCHAFFUNG

Weil wir die Lebensgrundlage von Mensch und Natur schützen wollen, legen wir Wert auf zertifizierte Rohstoffe: Kakao und Haselnüsse sind zu **99 % Rainforest Alliance zertifiziert**, das von uns eingesetzte Palmöl ist zu **100 % RSPO SG zertifiziert**.

KONTINUIERLICHE VERBESSERUNG

Wir stehen in Punkto Nachhaltigkeit nicht still und geben uns nicht mit dem bisher Erreichten zufrieden. **Ideen** und **Herausforderungen** in Bezug auf **Nachhaltigkeit** und damit auch **Wirtschaftlichkeit** treiben uns immer weiter an.

CK R ÜCK

NACHHALTIGER

EINE RUNDE SACHE

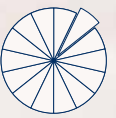
UNSERE RUNDKUCHEN



12 Portionen
ø 26 cm



14 Portionen
ø 28 cm



APRIKOSEN-KUCHEN

39000719

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.



APFEL-BUTTERSTREUSEL-KUCHEN

39000782

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

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

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



GEDECKTER APFELKUCHEN

39000536

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

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

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





PREMIUM APFELTORTE

39000793

Da will jeder Apfel mit rein, wenn er mal groß und saftig ist: Auf unseren knusprigen Mürbeteig legen wir eine Apfelfüllung aus frischen Früchten, streuen frische Apfelstücke ein und garnieren alles mit knackigen Mandelplättchen. Das sieht selbstgebacken aus und schmeckt auch so! **Fruchtanteil: 69 %.**

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

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



APFELTORTE MIT MÜRBETEIGGITTER

39000853

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

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

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



FEINSTER APFELKUCHEN

39000724

Ein dreifaches Hoch auf den Apfel! Bei unserem veganen Mürbeteig verzichten wir zwar auf Milch und Eier – spendieren dafür aber eine extrafruchtige Apfelfüllung, große Apfelspalten und 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.



APFELKUCHEN MIT BUTTERSTREUSELN

39000979

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

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

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



12 Portionen
ø 28 cm



KIRSCHKUCHEN MIT BUTTERSTREUSELN

39000985

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.



ZWETSCHGENKUCHEN MIT BUTTERSTREUSELN

39000982

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

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

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



REZEPT



MATCH



KIRSCHSTREUSEL TRIFFT ZIMTCREME

Kirschkuchen mit Butterstreuseln dazu

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

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

2. Mandeln in schmale Stücke schneiden oder hacken.

3. Für jedes Kuchenstück 1 Portion Creme auf einen Teller streichen, den Kuchen darauflegen, mit Mandeln, Schokoröllchen und etwas Zimt garnieren.



REZEPTE

VON

W

ir bei Erlenbacher suchen unsere Rohstoffe nach strengen Qualitätsmerkmalen aus. Egal, was in unsere Kuchen und Torten reinkommt: Wir wissen, wo's herkommt, wie's angebaut wird und wer's gemacht hat.

OMMA.

ÄPFEL



VON

Für uns hat das mit viel **Respekt** zu tun. Vor den Rohstoffen, die wir ursprünglich nutzen. Vor der Natur, die wir als unsere wichtigste Lieferantin schätzen. Und vor den Menschen, mit denen wir arbeiten.

Darum kennen wir viele unserer Landwirte auch persönlich – und sind gern per du mit ihnen. Doch ob unsere Äpfel nun von Peter, Markus, Hannes oder Andreas kommen: Wir

PETER.

schälen jeden einzelnen Apfel erst frisch vor der Produktion und verbacken ihn direkt. Probieren Sie doch mal einen: zum Beispiel als leckeren Belag auf unserem Oma's Landkuchen oder den vielen weiteren Apfelkuchen und -torten von Erlenbacher.



ERDBEER FRUCHTKUCHEN

39000998

Wir starten mit einer traumhaften Grundlage: dünner Mürbeteig, darauf lockerer Biskuitboden, frische Sahne-Puddingcreme und ein Kakao-Biskuitboden. Jetzt verteilen wir fast verschwenderisch aromatische Erdbeerbällchen. 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.



PFIRSICH-RAHM-KÄSE-TORTE

39000852

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

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

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



PREMIUM-RAHM-KÄSE-TORTE

39000743

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

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

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



PREMIUM-ZEBRA-RAHM-KÄSE-TORTE

39000812

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

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

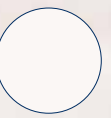
Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 6 Stunden.



12 Portionen
ø 28 cm



ungeschnitten
ø 28 cm | 26 cm



RAHM-KÄSEKUCHEN MIT MANDARINEN

39000780

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



UNSER TIPP!

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



RAHM-KÄSE-KUCHEN

39000796

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

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

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



OMAS RAHMKÄSE TORTE

39000820

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

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

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



crazy cheesecake club

DIE NEUE GENERATION CHEESECAKES!



**ENTDECKEN SIE
AUCH UNSERE
VEGANEN
CLUBMEMBER!**

ZWISCHEN PUREM WAHNSINN UND ABSOLUTELEM GENUSS:

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

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

WAS DIESE CHEESECAKES SO CRAZY MACHT?

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

Trend Multi-Sensorik:

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

Trend Vegan bzw. plant-based:

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





SCHNELL, KARAMELL!

CARAMEL BROWNIE CHEESECAKE SUPREME 39000877

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

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

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



DER BLAUE WAHNSINN

BLUEBERRY-CHEESECAKE SUPREME 39000878

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

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

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



REZEPT MATCH

CREAMY RASPBERRY FÜR FITNESS FANS





**EINFACH
IRRE
LECKER!**

SO CREMIG SCHMECKT VEGAN!

CREAMY RASPBERRY
VEGANE CHEESECAKE-ALTERNATIVE
39000739

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.



WOW, IST DAS VEGAN?

CREAMY BLUEBERRY
VEGANE CHEESECAKE-ALTERNATIVE
39000740

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

39000791

Mit unserem Erdbeer-Cheesecake senden wir beste Grüße ins Land der unbegrenzten Geschmacksmöglichkeiten! Herrlich aromatische, verführerisch duftende Erdbeerböckchen 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.



HIMBEER-CHEESECAKE

39000794

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. 3,5 cm	ca. 121 g	12	6

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



KARAMELL-CHEESECAKE

39000817

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. 3,5 cm	ca. 121 g	12	6

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



CREAM-CHEESECAKE STRAWBERRY

39000838

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.



12 Portionen
ø 24 cm



14 Portionen
ø 24 cm



REZEPT



MATCH



CHEESECAKE AMERICAN STYLE

39000789

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.



CHEESECAKE IM BLÜTENZAUBER

**Cheesecake
American Style
dazu**

- Erdbeersauce
- Pitaya
- Obst

1. Erdbeersauce als Splash auf dem Teller verteilen.

2. Eine dünne Scheibe Pitaya darauf platzieren.

3. Cheesecake mit verschiedenen Fruchtstücken topprn.



CREAM-CHEESECAKE „NEW YORK STYLE“

39000839

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.





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 unserer 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 verfügbarerisch – 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.





BERRY TARTE

39001044

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

Fruchtanteil: 27 %.

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

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



APPLE TARTE

39001045

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.



ERDBEER-TARTE

39000792

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

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

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



SCHOKOLADEN-TARTE

39000790

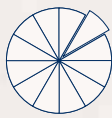
Wir schreiten zur Tarte und präsentieren Ihnen unsere schokoladigste Schokoladencreme auf einem knusprigen Mürbeteig. Warum aufhören, wenn es am leckersten ist? Also: glänzender Tortenguss obendrauf – und dann noch ganz viele Zartbitter-Schokoröllchen!

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

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



12 Portionen
ø 28 cm | 24 cm



ungeschnitten
ø 18 cm



NEUE
REZEPTUR



MANDELTÄRTA KAREMELL

39001124

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

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

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



SCHOKO-KUCHEN

39000807

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

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

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



SMARTIES® PARTY CAKE

39000042

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

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

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



Barista CAKES



Perfektes Kaffee-Match für mehr Umsatz

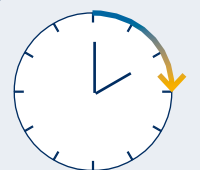
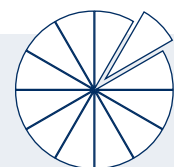
Aromen-Pairing für den perfekten Genussmoment

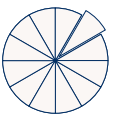
Die Barista **CAKES** sind genau auf die feinen Aromen beliebter Kaffeespezialitäten abgestimmt. Zur Kaffeekompetenz des Baristas gibt es die passende Kuchenempfehlung der Barista **CAKES** dazu. Das Aromen Wheel gibt einen Leitfaden.

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



Barista **CAKES** sind gemacht für schnelle und flexible Einsätze. Das einfache Handling zeichnet sie aus: vorge schnitten, einzeln entnehmbar, schnell aufgetaut, lange Standzeit und saisonal unabhängig.





CHOCOLATE RASPBERRY CAKE

39000690

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

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

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



TIRAMISU CAKE

39001115

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

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

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



REZEPT MATCH

BANANA WALNUT CAKE
MIT SCHOKOSAUCE
UND BEEREN





BANANA WALNUT CAKE

39000692

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: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 5 Stunden.



CHOCOLATE SALTED CARAMEL CAKE

39000686

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

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

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



MEHR ALS LECKER: GENUSS PLUS BACKWARE!

Unsere Produkte für die besonderen
Ernährungsanforderungen auf einen
Blick.



APRIKOSEN-KUCHEN

39000719

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

39000724

Ein dreifaches Hoch auf den Apfel! Bei unserem veganen Mürbeteig verzichten wir zwar auf Milch und Eier – spendieren dafür aber eine extrafruchtige Apfelfüllung, große Apfelspalten und 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



NEUE REZEPTUR

MANDELTÄRTA KAREMELL

39001124

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

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

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



BANANA WALNUT CAKE

39000692

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.



CREAMY RASPBERRY

VEGANE CHEESECAKE-ALTERNATIVE 39000739

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 39000740

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.



Oma's
Landkuchen®

SCHMECKT WIE
BEI OMA



OMA'S LANDKUCHEN



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

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

Das sieht und schmeckt man auch!



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



APFEL-GRIESSPUDDING

39000710

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

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

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



KIRSCH-MANDEL

39000708

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

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

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



MOHN-STREUSEL

39000706

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

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

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



RHABARBER-BAISER

39000703

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

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

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



PFLAUMEN-STREUSEL

39000707

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

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. Vorgeschritten in 4 Teile.



KÄSE-APRIKOSE

39000705

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

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. Vorgeschritten in 4 Teile.



BLAUBEER-PUDDING

39000704

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

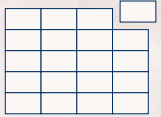
Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganzer Kuchen ca. 11 Stunden. Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 4 Stunden. Vorgeschritten in 4 Teile.



UNBEGRENZTE VIELFALT

UNSERE PLATTENKUCHEN





KIRSCH-MARMOR-SCHNITTE

39001006

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

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

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



RHABARBER-ERDBEER-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE

39001005

Rhabarber küsst Erdbeere! Unsere saftigen 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.



PFLAUMEN-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE

39000735

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

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

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



KÄSE-MANDARINEN-SCHNITTE

39000741

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

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

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



KÄSE-SCHNITTE

39000736

Auf 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.



APFEL-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE

39001002

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

Fruchtanteil: 66 %.

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

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



GEDECKTE APFEL-SCHNITTE

39001007

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

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

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



MOHN-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE

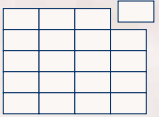
39001004

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

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

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





REZEPT



MATCH



SCHOKO-KOKOS-SCHNITTE

39001008

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

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

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



SCHOKO-KOKOS MIT MANGOPÜREE

Schoko-Kokos-Schnitte dazu

- Vanillesauce
- Mangopüree
- Mangostückchen
- essbare Blüten

1. Vanillesauce kreisförmig auf einem Teller anrichten.

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

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



DONAUWELLE

39001001

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

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

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



DER GOLDENE KUCHEN- SCHNITT.

In der Kunst gibt es für die perfekten Proportionen einen eigenen Begriff: den Goldenen Schnitt. Aber auch in der Kuchenwelt kommt es auf Portionen, Proportionen und Verhältnisse an.

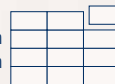
Darum haben wir mit großer **Expertise** und viel Erfahrung in den verschiedensten Branchen Schnittgrößen, Schnittgenauigkeit und Portionsgrößen auf die viel-

fältigsten Bedürfnisse und Anforderungen angepasst.

Dafür haben wir übrigens auch ein eigenes Wort:

Erlenbacher Service. Sie haben die volle Auswahl: Ob kleine Portion für Catering und Dessert (4,6 x 4,7 cm), den praktischen Coffeeshop-Schnitt (4,7 x 7 cm) oder das klassische Stück Kuchen für die Gastronomie (4,7 x 9,5 cm). Welcher Kuchen-Schnitt darf's für Sie sein?





DONAUWELLE

39000799

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

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

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



DOUBLE-CHOCOLATE-SCHNITTE

39000581

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

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

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



GROSSMUTTERS APFEL-SCHNITTE

39000798

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

39000997

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.



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



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



BANANE-JOHANNISBEER-SCHNITTE

39000718

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

Ohne Palmöl. Fruchtanteil: 26 %.

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

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



HIMBEER-BROWNIE

39000775

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

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

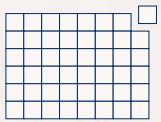
39000919

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

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

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





BROWNIE

39000862

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

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

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



GROSSMUTTERS APFEL-SCHNITTE

39000806

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

Fruchtanteil: 40 %.



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

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



SCHON GEWUSST?

DIE 7 ERFOLGSFAKTOREN FÜR DIE GEMEINSCHAFTS- VERPFLEGUNG



HIMBEER-CHEESECAKE-SCHNITTE

39000805

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



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

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



A whisk is positioned in the upper right corner of the page, with several splatters of dark chocolate or paint scattered around it. The background is a solid, bright yellow.

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

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.

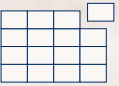


ALLE LIEBEN BROWNIES!

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

39000813

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

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

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



CARAMEL NUT BROWNIE

39000880

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



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

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



PECAN BROWNIE

39000986

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

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

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



MEHR ALS LECKER: GENUSS PLUS BACKWARE!

Unsere Produkte für die besonderen
Ernährungsanforderungen auf einen
Blick.



APFEL-SCHNITTE

39000997

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.



ZITRONEN-SCHNITTE

39000919

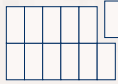
Es ist an der Zeit für mehr Zitrone! Wir veredeln unseren Muffinboden mit einer köstlich-erfrischenden Zitronencreme und einer Krone aus weißem Schnee. **Ohne Palmöl.**

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

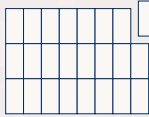
Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 2 Stunden.



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



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



BANANE-JOHANNISBEER-SCHNITTE

39000718

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

Ohne Palmöl. Fruchtanteil: 26 %.

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

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



HIMBEER-BROWNIE

39000775

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

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.



REZEPT MATCH



RENDEZVOUS MIT

ROTEN BEEREN



Banana-Johannisbeer- und Erdbeer-Schnitte dazu

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

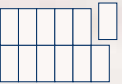
1. Den Mikrowellenbiskuit zerpfücken und „wellenförmig“ anrichten.
2. Mit den verschiedenen Beeren und Blüten garnieren. Dazwischen Tupfen von weißem Schokoladenmousse und Mangomark setzen.

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

SAHNIGE VIELFALT

UNSERE SAHNESCHNITTEN





HIMBEER-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

39000733

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

Fruchtanteil: 17 %.

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

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



ERDBEER-HIMBEER-JOGHURT-SCHNITTE

39000822

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** 39000885

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

39000730

Hier wird's frisch auf dem Kuchenteller! In dieser Schnitte legen wir eine lockere Erdbeer-Buttermilch-Sahne zwischen zwei Rührteigböden, belegen sie mit ordentlich fruchtigen 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.





BEEREN-SKYR-SCHNITTE

39000916

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

Ohne Palmöl. Fruchtanteil: 12 %

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

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



BEERENFRUCHT-BUTTERMILCH-SCHNITTE

39000731

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



SCHWARZWÄLDER KIRSCH-SCHNITTE

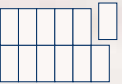
39000726

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

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

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





KIRSCH-SCHOKO-CRISP-SCHNITTE

39000827

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

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

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



MANDARINEN-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

39000732

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

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

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



SCHON GEWUSST?

WIR STELLEN UNSERE
LAKTOSEFREIE SAHNE
SELBST HER



PFIRSICH-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

GLUTEN-/LAKTOSEFREI** 39000886

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

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

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



REZEPT



MATCH



MEHRFRUCHT-SCHNITTE

39000773

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, Erdbeerbhälften, 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.



MEHRFRUCHT MIT EXOTISCHEM TOUCH



Mehrfrucht-Schnitte dazu

- Kekscrumble
- Ananas

1. Kekscrumble mittig auf dem Teller verteilen.

2. Mehrfrucht-Schnitte darauf anrichten.

3. „Ananasblume“ auf die Schnitte setzen.

Dafür die Ananas schälen und in dünne Scheiben schneiden. Im Ofen bei 120° C von beiden Seiten jeweils 45 Minuten trocknen.



HEIDELBEER-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

GLUTEN-/LAKTOSEFREI** 39000884

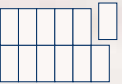
Damit niemand mehr verzichten muss: In unserer Gluten- und laktosefreien Heidelbeer-Käse-Sahne-Schnitte liegt feinste laktosefreie** Käse-Sahne zwischen zwei glutenfreien Rührteigböden. Und auf den fruchtigen Belag aus Heidelbeeren und den aromatischen Tortenguss wollten wir natürlich auch nicht verzichten.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

Fruchtanteil: 18 %.

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

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





MANDEL-BIENENSTICH-SCHNITTE

39000751

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

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

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



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

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

39000804

Wir haben das Beste von Kaffee und Kuchen in einer Schnitte vereint: Kaffee-Sahne mit schokoliierten 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

39000636

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

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

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



DA SPRINGT DIE SAHNE IM QUADRAT

NEU

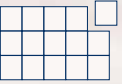
In einer Zeit, in der weniger oft mehr ist, setzen wir auf die trendige Sahne- und Creme-Schnitten. Aber lassen Sie sich nicht täuschen! Diese Schnitten haben es faust-dick hinter den Ohren. Mit ihrem modernen Look und dem Trend zur kleineren Portion im 15er Schnitt sind sie die neuen Stars.

Diese kleinen, frechen Dinger sehen aus, als wären sie direkt aus einer hippen Backstube gefallen – und das Beste daran? Klein, aber oho! Ihr simpler Aufbau aus einem zarten Boden, einer fluffigen Creme und einem verführerischen Topping ist ein Hochgenuss. Ob als Teil eines Kombi-Angebots oder als kleines Dessert nach dem Essen – diese süße Kleinigkeit ist immer eine gute Wahl!



DAS HANDLING? KINDERLEICHT!

Einfach aus der Kühlung nehmen und genießen – bis zu 48 Stunden frisch! Also – machen Sie Ihre Theke etwas bunter und verführen Sie Ihre Gäste mit diesen kleinen Schnitten. Unsere neuen quadratischen Schnitten warten schon darauf, zu begeistern.



HIMBEER-LIMETTEN-SCHNITTE

39001123

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

Fruchtanteil: 7 %.

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

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



CASSIS-CHEESECAKE-SCHNITTE

39001121

Das ist ja mal eine cremige Angelegenheit: eine ungebackene Käsemasse verstrudelt mit schwarzer Johannisbeer-Zubereitung sitzt auf einem Mandelrührteigboden und möchte vernascht werden. Worauf warten Sie noch? **Fruchtanteil: 12 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.400 g	19,5 x 29 x ca. 4,5 cm	ca. 93 g	15	6

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



SCHOKO-KARAMELL-SCHNITTE

39001122

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

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

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





ERDBEER-SCHNITTE

39000774

Unser fluffiger, dunkler Muffinboden trägt eine vegane Erdbeercreme, die aromatische Erdbeerpüree und eine lockere Creme umhüllt. Mit knackigen Schokodrops und fruchtiger Erdbeer-Zubereitung on top verleihen wir diesem erdbeerigen Meisterwerk den letzten Schliff!
Fruchtanteil: 13 %.

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

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



ERDBEER-JOGHURT-SAHNE-SCHNITTE

39000582

Unsere Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte ist wie eine fruchtige Umarmung von saftigen Erdbeerehälften, Erdbeerpüree und erfrischender Joghurt-Sahne. Auf einem lockeren hellen Rührteigboden und zusammen mit feinem Tortenguss ein wahrhaft frisches Erdbeer-Erlebnis!
Fruchtanteil: 37 %.

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

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



HIMBEER-QUARK-SCHNITTE

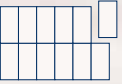
39000583

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

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

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





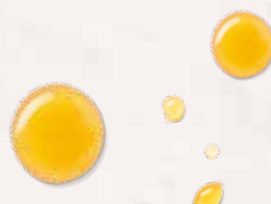
MANGO-CRÈME-FRAÎCHE-SCHNITTE

39000801

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

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

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



MANDARINEN-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

39000833

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.



MANDEL-BIENENSTICH-SCHNITTE

39000727

Für Bienenstich ist immer noch Platz: im Magen, auf dem Teller und in jeder Kuchentheke. Mit feinstem 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.





SAUERKIRSCH-SCHOKO-SAHNE-SCHNITTE

39000832

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

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

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



FLOCKENSAHNE-SCHNITTE

39000860

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.



MOUSSE AU CHOCOLAT-SCHNITTE

39000586

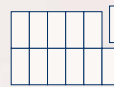
So Mousse das: Auf dieser Schnitte verstrudeln wir weißes und dunkles Mousse au Chocolat miteinander auf einem dunklen Rührboden – und verzieren alles mit einzigartigem Dekor.

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

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



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



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



MANGO-CRÈME-FRAÎCHE-SCHNITTE

39000848

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

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

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



ERDBEER-JOGHURT-SAHNE-SCHNITTE

39000850

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

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

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



HEIDELBEER-SKYR-SCHNITTE

39000931

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

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

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



ZITRONEN-LIMETTEN-SCHNITTE

39000830

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



MOUSE AU CHOCOLAT-SCHNITTE

39000851

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

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

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



UM DREI ECKEN GEDACHT

NEU

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

Stellen Sie sich vor: Crunchige Waffelblättchen und knackige Weizen-Knusperkugeln bilden die perfekte Basis für eine Geschmacksexplosion. Mit jeder Schicht – sei es fruchtig-frisch oder locker-cremig – entfaltet sich ein neues Geschmacksabenteuer, das besonders jüngere Zielgruppen begeistert.



UND DAS BESTE? DER EINZIGARTIGE DREIECKIGE SCHNITT

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





Unsere Prachtstücke



HIMBEER-VANILLE-CROSSIE-ECKE

39000764

Heiße Liebe im Dreieck! Fruchtige Himbeer-Zubereitung räkelt sich in fluffiger Vanille-Sahne, darunter ein roter Rührteigboden, nochmals Vanille-Sahne und unten Crispien in einem Bett aus weißer Fettglasur. Oh là là! **Fruchtanteil: 3 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.950 g	19,5 x 29 x ca. 6,0 cm	ca. 163 g	12	4

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



HIMBEER-KÄSE-SAHNE-DREIECK

39000855

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

Fruchtanteil: 17 %.

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

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





ERDBEER-LEMON-CRUNCHY-ECKE

39000441

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

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

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



ERDBEER-BUTTERMILCH-DREIECK

39000856

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

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

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



KIRSCH-VANILLE-CROSSIE-ECKE

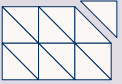
39000346

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

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

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





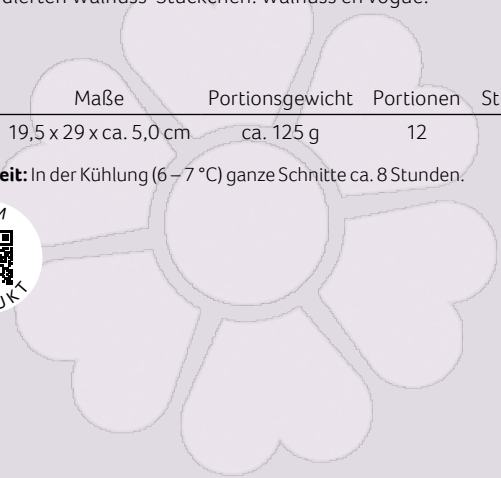
WALNUT-CRUNCH-ECKE

39000896

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

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

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



MANGO-JOGHURT-CRUNCHY-ECKE

39000423

Exotik pur! Fruchtige Mangostückchen in cremiger Joghurt-Sahne auf zwei lockeren Mandelrührteigböden, dazwischen eine Knusperschicht aus Waffelblättchen. On top gelber Tortenguss mit dem gewissen Etwas aus weißer Fettglasur. Kein Ersatz für einen Urlaub in der Südsee, aber verdammt nah dran! **Fruchtanteil: 9 %.**

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

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



HEIDELBEER-MASCARPONE-CRISPY-ECKE

39000391

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

Fruchtanteil: 25 %.

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

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





DOPPEL-SHOKOMOUSSE-CRISPY-ECKE

39000495

Genuss in jeder Ecke: Wir legen eine köstliche Käse-Sahne zwischen Man nehme weiße Mousse au chocolat und dunkle Mousse au chocolat, für den Knusperereffekt füge man feine Waffelblättchen hinzu und Voilà: Marmor zum Reinlegen! Und für die Extraportion Schokolade gibt's noch eingestreute Schokorondies dazu. Magnifique!

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

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



SALTED-CARAMEL-WALNUSS-CRISPY-ECKE

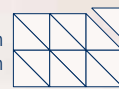
39000351

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

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

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





ERDBEER-KÄSE-SAHNE-TÖRTCHEN

39000841

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

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

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



HIMBEER-WEISSE SCHOKOLADE-TÖRTCHEN

39000847

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

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

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



LATTE-MACCHIATO-TÖRTCHEN

39000917

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

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.



MOUSSE AU CHOCOLAT-TÖRTCHEN

39000846

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.





DIE

Ob als frische Krönung eines Apfelkuchens, als Torte oder als verführerische Sahneschnitte: Sahne perfektioniert den Genuss und hebt Kuchen und Torten in neue Geschmackssphären. Wenn sie denn gut und frisch und aus den besten Zutaten gemacht ist. So wie bei Erlenbacher.

SAHNE-

SEITEN

DER



SAHNE.

Schließlich nehmen wir uns viel Zeit, um unsere Sahne mit viel **Leidenschaft** so perfekt zu machen, wie sie sein muss – und passen in unserer hauseigenen Produktion Fettgehalt, Aufschlag und Geschmack perfekt an unsere

Produkte an. Und natürlich bieten wir auch 100 % vegane Pflanzencremes oder mit Joghurt oder Skyr verfeinerte Sahneprodukte. Sie merken schon: Unsere Sahne hat wirklich nur Sahneseiten. Und die sind überraschend vielfältig,

MEHR ALS LECKER: GENUSS PLUS SAHNE!

Unsere Produkte für die besonderen
Ernährungsanforderungen auf einen
Blick.



BEEREN-SKYR-SCHNITTE

39000916

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

Ohne Palmöl. Fruchtanteil: 12 %

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

39000774

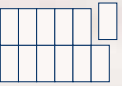
Unser fluffiger, dunkler Muffinboden trägt eine vegane Erdbeercreme, die aromatische Erdbeerwürfel und eine lockere Creme umhüllt. Mit knackigen Schokodrops und fruchtiger Erdbeer-Zubereitung on top verleihen wir diesem erdbeerigen Meisterwerk den letzten Schliff!

Fruchtanteil: 13 %.

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-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

GLUTEN-/LAKTOSEFREI** 39000885

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

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

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



HEIDELBEER-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

GLUTEN-/LAKTOSEFREI** 39000884

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

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

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



PFIRSICH-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

GLUTEN-/LAKTOSEFREI** 39000886

Auf Unverträglichkeiten reagieren wir allergisch! Unsere laktosefreie** Käse-Sahne zwischen zwei glutenfreien Rührteigböden ist Harmonie pur und nimmt mit offenen Armen den großzügigen Belag aus 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. 5,5 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** 39000887

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

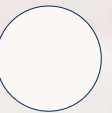
Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.



ERLEBENE SAHNESTÜCKE

UNSERE SAHNETORTEN





ERDBEER-BUTTERMILCH-TORTE

39000874

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

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

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



HIMBEER-KÄSE-SAHNE-TORTE

39000778

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

Fruchtanteil: 19 %.

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

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



MANDARINEN-KÄSE-SAHNE-TORTE

39000360

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

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

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





HEIDELBEER-TORTE

39000539

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

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

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



MANGO-JOGHURT-CRUNCH-TORTE

39000734

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

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

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



KÄSE-SAHNE-TORTE

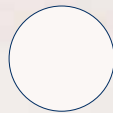
39000523

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

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

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





BIRNE-HELENE-TORTE

39000725

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

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

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



SCHWARZWÄLDER KIRSCH-TORTE

39000398

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



SCHOKO-SAHNE-DUO-TORTE

39000907

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

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

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



WALNUSS-TORTE

39000477

Jetzt wird's edel: Kandierte Walnüsse und mit Ahornsirup verfeinerte Sahne machen diese Torte zum Highlight in Ihrer Vitrine! Beides finden Sie zwischen saftigen Rührteigböden, dazu noch eine Schicht aus Kakaocreme und ganz oben bedeckt mit Schokoladencreme. Die Randgarnierung besteht aus zart-schmelzenden Milkschokoladen-Rondies. Can-a-da zu nein sagen?



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

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



WIE SCHMECKT DIE ZUKUNFT?

Gönnen Sie sich auch ohne Glaskugel einen Vorge-schmack auf die Zukunft. Wir bei Erlenbacher sind wie immer schon mit extremer **Neugierde** mittendrin in allem, was kommt, was zählt und was begeistert. Und natürlich haben wir die neuesten Entwicklungen, Trends und Innovationen aus dem Food-Bereich für Sie mit-gebracht. Werfen Sie doch mal einen Blick drauf oder probie-ren am besten gleich selbst ein Stück Zukunft. Schließlich haben wir schon heute so eini-ges davon im Angebot.



01 FUSION FOOD

Kombinieren, bis der Gaumen tanzt: Fusion Food vereint einzigartige Geschmacks-welten zu einem völlig neuen Erlebnis. Hier treffen traditio-nelle Klassiker auf innovative Kreationen – wie bei unserem Pecan Brownie, der aus klas-sischem Brownie und einer seidigen Kakao-Creme ein völlig neues Geschmacks-erlebnis zaubert.



02 MULTI SENSORIK

Wenn Gegensätze aufeinan-dertreffen, wird's richtig span-nend. Knusprig und cremig, weich und knackig – geht das überhaupt zusammen? Und ob! Der Trend zur Multi-Sensorik verbindet unter-schiedlichste Texturen, Geschmäcker und Optiken zu harmonischen Überra-schungspaketen wie unserem Caramel Brownie Cheesecake, der cremige und knackige Nuancen genussvoll vereint.



03 EYE CATCHER FOOD



So lecker sieht Zukunft aus: Eyecatcher Food lässt auch Ihren Augen das Wasser im Munde zusammenlaufen. Es beeindruckt mit spektakulärer Optik, überraschenden Toppings und einem Geschmackserlebnis, das dem Visuellen in Nichts nachsteht. Was, das glauben Sie nicht? Dann schauen Sie sich unsere Strawberry Crunch Torte mal genauer an ...



04 BACK TO THE ROOTS

*Oma's
Landkuchen®*

Auf zeitlose Klassiker wie Oma's Landkuchen wollen wir alle auch in Zukunft nicht verzichten. Also bringen wir traditionelle Rezepte mit modernen Akzenten zusammen – und nostalgischen Charme überraschend frisch auf Ihren Kuchenteller.

05 VEGAN & PLANT- BASED

Verzicht war gestern: Wer keine tierischen Produkte mag, kann sich dank pflanzlicher Cremes und veganen Rezepturen jetzt trotzdem ein gutes Stück Torte gönnen. Unsere veganen Creamy Cakes beweisen, dass Geschmack und Genuss natürlich auch komplett pflanzenbasiert begeistern.



06 NACH NEU KOMMT NEU

Auch in Zukunft zählt der Blick in die Zukunft. Darum bleiben wir bei Erlenbacher immer neugierig, probieren aus, verändern, verbessern und entwickeln. Was dabei herauskommt, ist immer wieder neu, überraschend und faszinierend. Unser neuestes Prachtbackstück: Crisp und Crunch-Sahnedreiecke, die Sie und Ihre Kunden so bestimmt noch nicht genossen haben. Freuen Sie sich drauf!

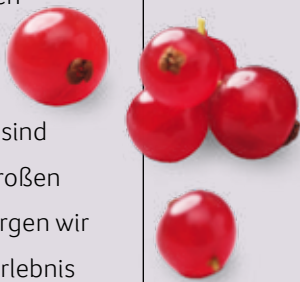


RAFFINIERTE TORTEN IM SCHICHT- WECHSEL

NEU

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

Unsere Prachtstücke sind mehr als nur Torten – sie sind Ihr strategischer Partner fürs Geschäft. Mit einer großen Sortenvielfalt an vorgeschnittenen Sahnetorten sorgen wir dafür, dass jeder Ihrer Gäste ein ganz besonderes Erlebnis hat. Von der klassischen Himbeer-Käse-Sahne-Torte mit handverlesenen Himbeeren, über unsere Naked Cake Variante einer Schwarzwälder-Kirsche-Torte bis hin zur internationalen Sensation der Strawberry Crunch, die fruchtige Frische und knusprigen Genuss in Ihr Sortiment bringt.

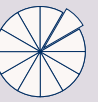


OPTISCH UND GESCHMACKLICH – DIE HIGHLIGHTS

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

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





Unsere Prachtstücke



ERDBEER-BUTTERMILCH-TORTE

39000544

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

Fruchtanteil: 21 %.

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

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



ERDBEER-TIRAMISU-TORTE

39000750

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

Enthält Alkohol **Fruchtanteil: 25 %.**

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

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



REZEPT



MATCH

STRAWBERRY CRUNCH TORTE

39001057

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

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

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



KÄSE-SAHNE-TORTE

39000413

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

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

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



STRAWBERRY CRUNCH MIT ERDBEER-CARPACCIO



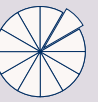
**Strawberry
Crunch Torte
dazu**

- Erdbeeren
- Erdbeersirup
- Minzblätter
- Amarettini

1. Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten.

2. Das Tortenstück darauf geben, Minzblätter abzupfen, Amarettini grob zerbröseln und das Erdbeer-Carpaccio damit bestreuen.

3. Rundherum mit etwas Erdbeersirup beträufeln.



MANGO-VANILLE-TORTE

39000768

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

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

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



HIMBEER-KÄSE-SAHNE-TORTE

39000447

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

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

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



HIMBEER-JOGHURT-TORTE

39000767

Simplex im Aufbau, unwiderstehlich im Geschmack: zwei saftige Rührteigböden werden getoppt von reichlich Himbeer-Joghurt-Sahne. Obendrauf gibt's ganze Himbeeren in verstrudelter Himbeer-Fruchtzubereitung. Simply nice! **Fruchtanteil: 14 %.**

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. 11 Stunden.





JOHANNISBEER-PFIRSICH-TORTE

39000771

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

Fruchtanteil: 15 %.

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

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



KIRSCH-STRACCIATELLA-TORTE

39000766

Ein Torte gewordener Eisbecher schmeckt wie Urlaub in Bella Italia. Saftige Sauerkirschen, knackige Schokostückchen in feiner Stracciatella-Sahne, fruchtige Sauerkirsch-Sahne und zwei dunkle Rührteigböden. **Fruchtanteil: 19 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.000 g	ø 24 x ca. 9,0 cm	ca. 167 g	12	4

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



SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-TORTE

39000770

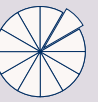
So viel Kirsche gab's noch nie! Unsere neue Schwarzwälder-Kirsch-Torte zeigt sich mit reichlich Fruchtbelag umgeben von Sahnetupfen und Schokoraseln. Kirschwasser-Sahne und Kirsch-Fruchtzubereitung liegen zwischen Wiener Böden und die Randgarnierung aus Schokoraseln lässt den Blick über die einzelnen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

Fruchtanteil: 14 %.

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

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





RÜBLI-TORTE, 4 SCHICHTEN

39000810

Wer es saftig mag, kommt an unserer Rübli-Torte eher schwer vorbei. Dafür verteilen wir zwischen zwei supersaftigen Rübli-Böden 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.



BROMBEER-LIMETTEN-TORTE

39000532

Fruchtig und frisch, so kommt unsere Limetten-Brombeer-Torte daher: frische Limetten-Sahne liegt zwischen zwei lockeren, dunklen Rührteigböden, darauf fruchtige Brombeer-Sahne, getoppt von einem Guss-Spiegel mit saftigen Brombeeren. Darfs ein Stückchen mehr sein?

Fruchtanteil: 13 %.

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

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



NUSS-SAHNE-TORTE

39000769

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

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

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





„TOUT AU CHOCOLAT“ SCHOKOLADEN-TORTE 39000722

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

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.



SACHER-TORTE

39000396

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

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

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



SCHOKO-CREME-TORTE, 4 SCHICHTEN

39000809

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

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.





CHOCOLATE THUNDER TORTE

39001059

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

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

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



EIERLIKÖR-TORTE

39000765

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

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

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



CHOCOLATE-CRUNCH-CAKE

39000875

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

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

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



WIR HALTEN DIE TORTEN FLACH

NEU

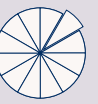


Lust auf eine Torte, die Ihre Sinne kitzelt? Unsere Torten sind wie ein kleines Genuss-Abenteuer – jede Schicht ein neuer Kick! Zwischen zwei saftigen Böden versteckt sich eine fruchtige oder knusprige Überraschung, die Ihnen das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Freuen Sie sich dann auf pure Fruchtfreude: Freche Heidelbeeren, sommerliche Mangos und sündige Kirschen warten darauf, probiert zu werden.

JETZT SIND SIE GEFRAGT!

Das besondere Highlight? Eine schokoladige oder fruchtige Schicht on top, die nach Ihrer persönlichen Veredlung schreit. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und machen Sie jede Torte zu einem Unikat!

Und keine Sorge – dank unserer speziellen Rezeptur bleibt Ihr Produkt besonders frisch und unwiderstehlich. Greifen Sie zu und bringen Sie frischen Wind in Ihr Sortiment!



BLUEBERRY CAKE

3900117

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

Fruchtanteil: 12 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.425 g	ø 24 x ca. 5,5 cm	ca. 119 g	12	4

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



CHERRY CAKE

3900116

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

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.525 g	ø 24 x ca. 5,5 cm	ca. 127 g	12	4

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



MANGO CAKE

3900118

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

Fruchtanteil: 9 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.475 g	ø 24 x ca. 5,5 cm	ca. 123 g	12	4

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



VON TIEFGEFRORENEN 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 ungelernete Servicekräfte problemlos machbar.

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



Und das beste: weniger Foodwaste!

**UNSERE
TIPPS ZUM
HANDLING**



AUFTAUTIPPS FÜR IHRE BEDARFSGERECHTE PLANUNG

MEHR
DAZU FINDEN
SIE HIER



BACKWAREN bei Raumtemperatur

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

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

SAHNEPRODUKTE in der Kühlung

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

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

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

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

WENN ES SCHNELL GEHEN MUSS

BACKWAREN im Ofen

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

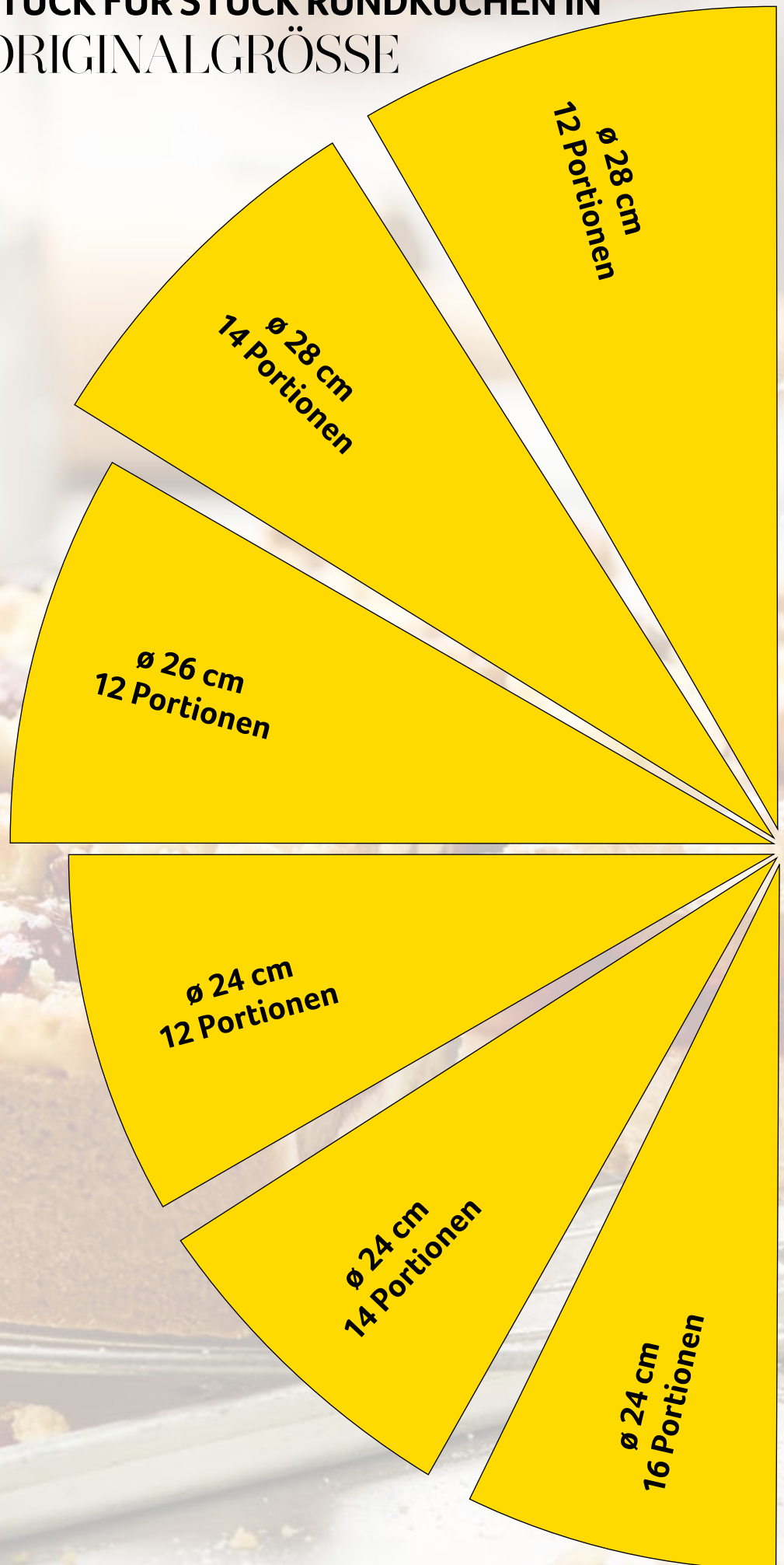
Backware bis 2000 g	ca. 20 Minuten
Backware ab 2000 g	ca. 40 Minuten

BACKWAREN in der Mikrowelle

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

0,5 – 2,5 Minuten

STÜCK FÜR STÜCK RUNDKUCHEN IN ORIGINALGRÖSSE





DIE PERFEKTE SCHNITTE IN ORIGINALGRÖSSE

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

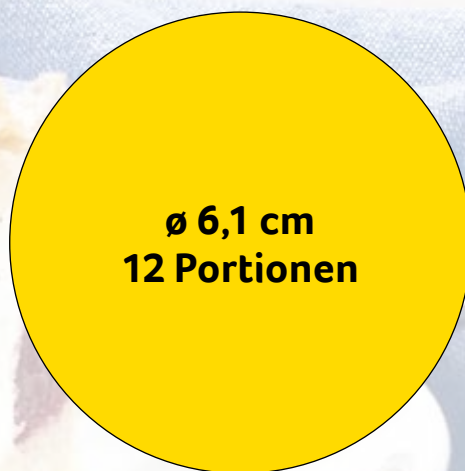
**4,8 x 9,8 cm
12 Portionen**

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

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

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

TÖRTCHEN UND TORTENSTÜCKE IN ORIGINALGRÖSSE



KLASSISCHE RUNDKUCHEN



12 Portionen Ø 26 cm



**APRIKOSEN-
KUCHEN**

39000719



**APFEL-
BUTTERSTREUSEL-
KUCHEN**

39000782



14 Portionen Ø 28 cm



**GEDECKTER
APFELKUCHEN**

39000536



12 Portionen Ø 24 cm



**CHOCOLATE
RASPBERRY CAKE**

39000690



**TIRAMISU
CAKE**

39001115



**BANANA
WALNUT CAKE**

39000692



**CHOCOLATE
SALTED CARAMEL
CAKE**

39000686



12 Portionen Ø 28 cm



**PREMIUM
APFELTORTE**

39000793



**APFELTORTE
MIT MÜRBETEIG-
GITTER**

39000853



**FEINSTER
APFELKUCHEN**

39000724



**APFELKUCHEN
MIT BUTTER-
STREUSELN**

39000979



**KIRSCHKUCHEN
MIT BUTTER-
STREUSELN**

39000985



**ZWETSCHGEN-
KUCHEN MIT BUTTER-
STREUSELN**

39000982



**ERDBEER
FRUCHTKUCHEN**

39000998



**PFIRSICH-
RAHM-KÄSE-TORTE**

39000852



**PREMIUM-
RAHM-
KÄSE-TORTE**

39000743



**PREMIUM-
ZEBRA-RAHM-KÄSE-
TORTE**

39000812

CHEESECAKES



ungeschnitten Ø 28 cm



**RAHM-KÄSEKUCHEN
MIT
MANDARINEN**

39000780



**RAHM-KÄSE-
KUCHEN**

39000796



ungeschnitten Ø 26 cm



**OMAS
RAHMKÄSE
TORTE**

39000820

**crazy
cheesecake
club**



14 Portionen Ø 24 cm



**CARAMEL BROWNIE
CHEESECAKE SUPREME**

39000877



**BLUEBERRY-
CHEESECAKE SUPREME**

39000878



**CREAMY
RASPBERRY**

39000739



**CREAMY
BLUEBERRY**

39000740



12 Portionen Ø 24 cm



**ERDBEER-
CHEESECAKE**

39000791



**HIMBEER-
CHEESECAKE**

39000794



**KARAMELL-
CHEESECAKE**

39000817



**CHEESECAKE
AMERICAN STYLE**

39000789



14 Portionen Ø 24 cm



**CREAM-CHEESECAKE
STRAWBERRY**

39000838



**CREAM-CHEESECAKE
„NEW YORK STYLE“**

39000839



KLASSISCHE TARTES



12 Portionen Ø 28 cm



BERRY TARTE

39001044



APPLE TARTE

39001045



ERDBEER-TARTE

39000792



SCHOKOLADEN-TARTE

39000790



MANDELTÄRTA KAREMELL

39001124



12 Portionen Ø 24 cm



SCHOKO-KUCHEN

39000807



Viertel Ø 38 cm



APFEL-GRIESSPUDDING

39000710



KIRSCH-MANDEL

39000708



MOHN-STREUSEL

39000706



RHABARBER-BAISER

39000703



PFLAUMEN-STREUSEL

39000707



KÄSE-APRIKOSE

39000705



BLAUBEER-PUDDING

39000704



ungeschnitten Ø 18 cm

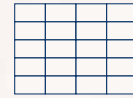


SMARTIES® PARTY CAKE

39000042



PLATTENKUCHEN



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



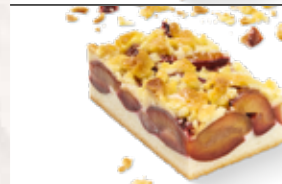
KIRSCH-MARMOR-SCHNITTE

39001006



RHABARBER-ERDBEER-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE

39001005



PFLAUMEN-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE

39000735



KÄSE-MANDARINENSCHNITTE

39000741



KÄSE-SCHNITTE

39000736



APFEL-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE

39001002



GEDECKTE APFEL-SCHNITTE

39001007



MOHN-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE

39001004



SCHOKO-KOKOS-SCHNITTE

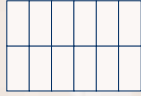
39001008



DONAUWELLE

39001001

PLATTENKUCHEN



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



DONAUWELLE

39000799



DOUBLE-CHOCOLATE-SCHNITTE

39000581



GROSSMUTTERS APFEL-SCHNITTE

39000798



VEGAN



OHNE PALMÖL

APFEL-SCHNITTE

39000997



VEGAN



OHNE PALMÖL

BANANE-JOHANNISBEER-SCHNITTE

39000718



GLUTENFREI

HIMBEER-BROWNIE

39000775



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



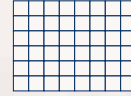
VEGAN



OHNE PALMÖL

ZITRONEN-SCHNITTE

39000919



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



BROWNIE

39000862



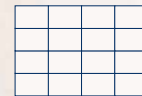
GROSSMUTTERS APFEL-SCHNITTE

39000806



HIMBEER-CHEESECAKE-SCHNITTE

39000805



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



BROWNIE

39000813



CARAMEL-NUT-BROWNIE

39000880



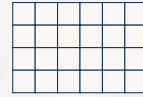
OHNE PALMÖL

PECAN-BROWNIE

39000986



SAHNESCHNITTEN



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



**HEIDELBEER-
SKYR-SCHNITTE**

39000931



**MANGO-CRÈME-
FRAÎCHE-SCHNITTE**

39000848



**ZITRONEN-
LIMETTEN-
SCHNITTE**

39000830



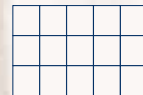
**ERDBEER-JOGHURT-
SAHNE-SCHNITTE**

39000850



**MOUSSE
AU CHOCOLAT-
SCHNITTE**

39000851



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



**CASSIS-
CHEESECAKE-
SCHNITTE**

39001121



**HIMBEER-
LIMETTEN-SCHNITTE**

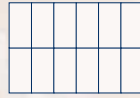
39001123



**SCHOKO-
KARAMELL-SCHNITTE**

39001122

SAHNESCHNITTEN



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



HIMBEER-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

39000733





MANDARINEN-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

39000732





ERDBEER-HIMBEER-JOGHURT-SCHNITTE

39000822





PFIRSICH-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

39000886






ERDBEER-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

39000885






MEHRFRUCHT-SCHNITTE

39000773





ERDBEER-BUTTERMILCH-SCHNITTE

39000730





HEIDELBEER-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

39000884






BEERENFRUCHT-BUTTERMILCH-SCHNITTE

39000731





MANDEL-BIENENSTICH-SCHNITTE

39000751



BEEREN-SKYR-SCHNITTE

39000916






SCHOKO-SAHNE-SCHNITTE

39000887







SCHWARZWÄLDER KIRSCH-SCHNITTE

39000726






LATTE-MACCHIATO-SCHNITTE

39000804



KIRSCH-SCHOKO-CRISP-SCHNITTE

39000827

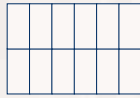


TIRAMISU-SCHNITTE

39000636



SAHNESCHNITTEN



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



**ERDBEER-
SCHNITTE**

39000774



**ERDBEER-JOGHURT-
SAHNE-SCHNITTE**

39000582



**HIMBEER-
QUARK-SCHNITTE**

39000583



**MANGO-CRÈME-
FRAÎCHE-SCHNITTE**

39000801



**MANDARINEN-
KÄSE-SAHNE-
SCHNITTE**

39000833



**MANDEL-
BIENENSTICH-
SCHNITTE**

39000727



**SAUERKIRSCHEN-
SCHOKO-
SAHNE-SCHNITTE**

39000832



**FLOCKEN-
SAHNE-SCHNITTE**

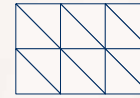
39000860



**MOUSSE
AU CHOCOLAT-
SCHNITTE**

39000586

Unsere Prachtstücke



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



**HIMBEER-VANILLE-
CROSSIE-ECKE**

39000764



**HIMBEER-KÄSE-
SAHNE-DREIECK**

39000855



**ERDBEER-LEMON-
CRUNCHY-ECKE**

39000441



**ERDBEER-
BUTTERMILCH-
DREIECK**

39000856



**KIRSCH-VANILLE-
CROSSIE-ECKE**

39000346



**WALNUT-
CRUNCH-ECKE**

39000896



**MANGO-JOGHURT-
CRUNCHY-ECKE**

39000423



**HEIDELBEER-
MASCARPONE-
CRISPY-ECKE**

39000391



**DOPPEL-
SCHOKOMOUSSE-
CRISPY-ECKE**

39000495



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

39000351



TORTEN



ungeschnitten Ø 28 cm

Unsere
Prachtstücke



12 Portionen Ø 24 cm



**ERDBEER-
BUTTERMILCH-
TORTE**

39000874



**HIMBEER-
KÄSE-SAHNE-
TORTE**

39000778



**MANDARINEN-
KÄSE-SAHNE-
TORTE**

39000360



**KÄSE-SAHNE-
TORTE**

39000523



**HEIDELBEER-
TORTE**

39000539



**MANGO-JOGHURT-
CRUNCH-TORTE**

39000734



**BIRNE-HELENE-
TORTE**

39000725



**SCHWARZWÄLDER
KIRSCH-TORTE**

39000398



**SCHOKO-SAHNE-
DUO-TORTE**

39000907



NEU

**WALNUSS-
TORTE**

39000477



NEU

**BROMBEER-
LIMETTEN-TORTE**

39000532



NEU

**ERDBEER-
BUTTERMILCH-TORTE**

39000544



NEU

**ERDBEER-TIRAMISU-
TORTE**

39000750



**STRAWBERRY
CRUNCH TORTE**

39001057



NEU

**KÄSE-SAHNE-
TORTE**

39000413



NEU

**MANGO-VANILLE-
TORTE**

39000768



NEU

**HIMBEER-KÄSE-
SAHNE-TORTE**

39000447



NEU

**HIMBEER-JOGHURT-
TORTE**

39000767



NEU

**JOHANNISBEER-
PFIRSICH-TORTE**

39000771



NEU

**KIRSCH-
STRACCIATELLA-
TORTE**

39000766

Unsere
Prachtstücke



12 Portionen Ø 26 cm | 24 cm



NEU SCHWARZWÄLDER-
KIRSCH-TORTE

39000770



NEU NUSS-SAHNE-
TORTE

39000769



NEU EIERLIKÖR-TORTE

39000765



RÜBLI-TORTE,
4 SCHICHTEN

39000810



„TOUT AU CHOCOLAT“
SCHOKOLADEN-TORTE

39000722



SACHER-TORTE

39000396



SCHOKO-CREME-TORTE,
4 SCHICHTEN

39000809



CHOCOLATE
THUNDER TORTE

39001059



CHOCOLATE-
CRUNCH-CAKE

39000875

Unsere
Prachtstücke



12 Portionen Ø 24 cm



NEU BLUEBERRY
CAKE

39001117



NEU CHERRY
CAKE

39001116



NEU MANGO
CAKE

39001118

TÖRTCHEN



12 Portionen | Portion Ø 6,1 cm



ERDBEER-KÄSE-
SAHNE-TÖRTCHEN

39000841



HIMBEER-WEISSE
SCHOKOLADE-
TÖRTCHEN

39000847



LATTE-MACCHIATO-
TÖRTCHEN

39000917



MOUSSE AU
CHOCOLAT-
TÖRTCHEN

39000846

PRODUKTE FÜR DIE BESONDERE ERNÄHRUNG



RUNDKUCHEN



**APRIKOSEN-
KUCHEN**

39000719



**FEINSTER
APFELKUCHEN**

39000724



**BANANA
WALNUT CAKE**

39000692



**CREAMY
RASPBERRY**

39000739



**CREAMY
BLUEBERRY**

39000740

PLATTENKUCHEN



APFEL-SCHNITTE

39000997



**BANANE-
JOHANNISBEER-
SCHNITTE**

39000718



**ZITRONEN-
SCHNITTE**

39000919

SAHNESCHNITTEN



**ERDBEER-
SCHNITTE**

39000774

RUNDKUCHEN



**MANDELTÅRTA
KARAMELL**

39001124

PLATTENKUCHEN



**HIMBEER-
BROWNIE**

39000775

SAHNESCHNITTEN



**BEEREN-
SKYR-SCHNITTE**

39000916



SAHNESCHNITTEN



**ERDBEER-KÄSE-
SAHNE-SCHNITTE**

39000885



**HEIDELBEER-KÄSE-
SAHNE-SCHNITTE**

39000884



**PFIRSICH-KÄSE-
SAHNE-SCHNITTE**

39000886



**SCHOKO-SAHNE-
SCHNITTE**

39000887

UNSER HALAL-PRODUKTSORTIMENT



RUNDKUCHEN



**PREMIUM
APFELTORTE**

39000793



**FEINSTER
APFELKUCHEN**

39000724



**ERDBEER-
CHEESECAKE**

39000791

PLATTENKUCHEN



**GROSSMUTTERS
APFEL-SCHNITTE**

39000798



**HIMBEER-
BROWNIE**

39000775

SAHNESCHNITTEN



**ERDBEER-
BUTTERMILCH-
SCHNITTE**

39000730



**KIRSCH-SCHOKO-
CRISP-SCHNITTE**

39000827



**ERDBEER-
BUTTERMILCH-
DREIECK**

39000856



**HIMBEER-KÄSE-
SAHNE-DREIECK**

39000855

TORTEN



**RÜBLI-TORTE,
4 SCHICHTEN**

39000810



**CHOCOLATE-
CRUNCH-CAKE**

39000875

UNSERE SERVICE- ARTIKEL!

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



PRODUKTÜBERSICHT

Art.Nr.	Artikelbeschreibung	Stück- gewicht	Stück pro Karton	Vorge- schnittene Portionen pro Stück	Karton pro Palette/ Lage	Stück pro Palette	Seite
Klassische Rundkuchen, vorgeschnitten ø 28 cm, ø 26 cm, ø 24 cm							
39000782	Apfel-Butterstreusel-Kuchen	1.250 g	4	12	96/16	384	13
39000979	Apfelkuchen mit Butterstreuseln	2.000 g	4	12	56/8	224	14
39000853	Apfeltorte mit Mürbeteigitter	2.500 g	4	12	36/4	144	14
39000719	Aprikosen-Kuchen (vegan)	1.570 g	4	12	56/8	224	13, 34
39000998	Erdbeer Fruchtkuchen	2.150 g	4	12	40/4	160	18
39000724	Feinster Apfelkuchen (vegan)	2.250 g	4	12	36/4	144	14, 34
39000536	Gedeckter Apfelkuchen	2.500 g	4	14	36/4	144	13
39000985	Kirschkuchen mit Butterstreuseln	1.700 g	4	12	56/8	224	15
39000852	Pfirsich-Rahm-Käse-Torte	2.400 g	4	12	36/4	144	18
39000793	Premium Apfeltorte	2.500 g	4	12	36/4	144	14
39000743	Premium-Rahm-Käse-Torte	2.150 g	4	12	56/8	224	18
39000807	Schoko-Kuchen	1.000 g	6	12	48/6	288	29
39000812	Premium-Zebra-Rahm-Käse-Torte	2.250 g	4	12	56/8	224	18
39000982	Zwetschgenkuchen mit Butterstreuseln	1.800 g	4	12	56/8	224	15
Klassische Rundkuchen, ungeschnitten ø 28 cm, ø 26 cm, ø 18 cm							
39000820	Omas Rahmkäse Torte	2.500 g	4		56/8	224	19
39000780	Rahm-Käsekuchen mit Mandarinen	2.150 g	4		56/8	224	19
39000796	Rahm-Käse-Kuchen	2.150 g	4		56/8	224	19
39000042	SMARTIES® Party Cake	430 g	6		108/12	648	29
Crazy Cheesecake Club, vorgeschnitten ø 24 cm							
39000878	Blueberry Cheesecake Supreme	1.900 g	4	14	72/6	288	22
39000877	Caramel Brownie Cheesecake Supreme	1.950 g	4	14	72/6	288	22
39000740	Creamy Blueberry (vegan)	1.525 g	4	14	72/6	288	23, 35
39000739	Creamy Raspberry (vegan)	1.575 g	4	14	72/6	288	23, 35
Cheesecakes, vorgeschnitten ø 24 cm							
39000789	Cheesecake American Style	1.450 g	6	12	48/6	288	25
39000839	Cream-Cheesecake „New York Style“	1.950 g	6	14	48/6	288	25
39000838	Cream-Cheesecake Strawberry	2.000 g	6	14	48/6	288	24
39000791	Erdbeer-Cheesecake	1.450 g	6	12	48/6	288	24
39000794	Himbeer-Cheesecake	1.450 g	6	12	48/6	288	24
39000817	Karamell-Cheesecake	1.450 g	6	12	48/6	288	24
Tartes, vorgeschnitten ø 28 cm							
39001045	Apple Tarte	1.150 g	4	12	64/8	256	28
39001044	Berry Tarte	1.150 g	4	12	64/8	256	28
39000792	Erdbeer-Tarte	1.300 g	4	12	64/8	256	28
39001124	Mandeltårta Karamell (glutenfrei)	950 g	4	12	64/8	256	29, 35
39000790	Schokoladen-Tarte	1.000 g	4	12	64/8	256	28
Barista Cakes, vorgeschnitten ø 24 cm							
39000692	Banana Walnut Cake (vegan)	980 g	4	12	66/6	264	33, 35
39000690	Chocolate Raspberry Cake	1.200 g	4	12	66/6	264	32
39000686	Chocolate Salted Caramel Cake	1.000 g	4	12	66/6	264	33
39001115	Tiramisu Cake	1.150 g	4	12	66/6	264	32
Oma's Landkuchen, geviertelt ø 38 cm							
39000710	Apfel-Griesspudding	3.150 g	1		150/6	150	38
39000704	Blaubeer-Pudding	3.400 g	1		150/6	150	39
39000705	Käse-Aprikose	3.700 g	1		150/6	150	39
39000708	Kirsch-Mandel	3.300 g	1		150/6	150	38
39000706	Mohn-Streusel	3.500 g	1		150/6	150	38
39000707	Pflaumen-Streusel	3.150 g	1		150/6	150	39
39000703	Rhabarber-Baiser	2.900 g	1		150/6	150	38

PRODUKTÜBERSICHT

Art.Nr.	Artikelbeschreibung	Stück- gewicht	Stück pro Karton	Vorge- schnittene Portionen pro Stück	Karton pro Palette/ Lage	Stück pro Palette	Seite
Plattenkuchen, vorgeschnitten 28 x 38 cm							
39001002	Apfel-Butterstreusel-Schnitte	3.300 g	3	20	88/8	264	42
39000862	Brownie	2.050 g	3	48	88/8	264	48
39001001	Donauwelle	2.200 g	3	20	88/8	264	43
39001007	Gedeckte Apfel-Schnitte	3.150 g	3	20	88/8	264	42
39000806	Großmutter's Apfel-Schnitte	1.800 g	3	48	88/8	264	48
39000805	Himbeer-Cheesecake-Schnitte	2.350 g	3	48	88/8	264	48
39000741	Käse-Mandarinen-Schnitte	3.200 g	3	20	88/8	264	41
39000736	Käse-Schnitte	3.100 g	3	20	88/8	264	42
39001006	Kirsch-Marmor-Schnitte	1.850 g	3	20	88/8	264	41
39001004	Mohn-Butterstreusel-Schnitte	2.350 g	3	20	88/8	264	42
39000735	Pflaumen-Butterstreusel-Schnitte	2.750 g	3	20	88/8	264	41
39001005	Rhabarber-Erdbeer-Butterstreusel-Schnitte	2.400 g	3	20	88/8	264	41
39001008	Schoko-Kokos-Schnitte	2.400 g	3	20	88/8	264	43
39000919	Zitronen-Schnitte (vegan)	1.500 g	3	24	88/8	264	47,52
Plattenkuchen, vorgeschnitten 19 x 28 cm							
39000997	Apfel-Schnitte (vegan)	1.300 g	4	12	60/6	240	46,52
39000718	Banane-Johannisbeer-Schnitte (vegan)	1.150 g	6	12	60/6	360	47,53
39000813	Brownie	1.000 g	3	16	132/12	396	51
39000880	Caramel-Nut-Brownie	1.100 g	3	16	132/12	396	51
39000799	Donauwelle	1.000 g	6	12	60/6	360	46
39000581	Double-Chocolate-Schnitte	1.000 g	6	12	60/6	360	46
39000798	Großmutter's Apfel-Schnitte	1.000 g	6	12	60/6	360	46
39000775	Himbeer-Brownie (glutenfrei)	1.050 g	6	12	60/6	360	47,53
39000986	Pecan-Brownie	1.000 g	6	16	60/6	360	51

UNSER
TIPP

ZUSÄTZLICHE ANGABEN
ZU KARTONS PRO
PALETTE/LAGE
FINDEN SIE HIER



PRODUKTÜBERSICHT

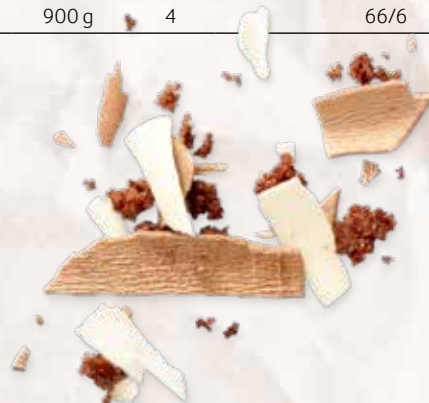


Art.Nr.	Artikelbeschreibung	Stück- gewicht	Stück pro Karton	Vorge- schnittene Portionen pro Stück	Karton pro Palette/ Lage	Stück pro Palette	Seite
Klassische Sahne-/Creme- und Fruchtschnitten, vorgeschnitten 19,5 x 29 cm							
39000731	Beerenfrucht-Buttermilch-Schnitte	2.000 g	4	12	66/6	264	56
39000916	Beeren-Skyr-Schnitte (glutenfrei)	1.450 g	4	12	66/6	264	56, 74
39000730	Erdbeer-Buttermilch-Schnitte	2.000 g	4	12	66/6	264	55
39000822	Erdbeer-Himbeer-Joghurt-Schnitte	2.000 g	4	12	66/6	264	55
39000885	Erdbeer-Käse-Sahne-Schnitte (gluten-/laktosefrei)	2.050 g	4	12	66/6	264	55, 75
39000884	Heidelbeer-Käse-Sahne-Schnitte (gluten-/laktosefrei)	1.950 g	4	12	66/6	264	58, 75
39000733	Himbeer-Käse-Sahne-Schnitte	2.000 g	4	12	66/6	264	55
39000827	Kirschen-Schoko-Crisp-Schnitte	2.100 g	4	12	66/6	264	57
39000804	Latte-Macchiato-Schnitte	1.500 g	4	12	66/6	264	59
39000732	Mandarinen-Käse-Sahne-Schnitte	2.000 g	4	12	66/6	264	57
39000751	Mandel-Bienenstich-Schnitte	1.400 g	4	12	66/6	264	59
39000773	Mehrfucht-Schnitte	1.800 g	4	12	66/6	264	58
39000886	Pfirsich-Käse-Sahne-Schnitte (gluten-/laktosefrei)	2.000 g	4	12	66/6	264	57, 75
39000887	Schoko-Sahne-Schnitte mit Kakao-Sahne-Füllung (gluten-/laktosefrei)	1.300 g	4	12	66/6	264	59, 75
39000726	Schwarzwälder Kirschen-Schnitte	1.500 g	4	12	66/6	264	56
39000636	Tiramisu-Schnitte	1.150 g	4	12	66/6	264	59
Klassische Sahne-/Creme- und Fruchtschnitten, vorgeschnitten 19,5 x 29 cm							
39001121	Cassis-Cheesecake-Schnitte	1.400 g	4	15	60/6	360	61
39001123	Himbeer-Limetten-Schnitte	1.250 g	4	15	60/6	360	61
39001122	Schoko-Karamell-Schnitte	1.250 g	4	15	60/6	360	61
Sahne-/Creme- und Fruchtschnitten, vorgeschnitten 19,5 x 29 cm							
39000582	Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte	1.350 g	6	12	60/6	360	62
39000850	Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte	1.350 g	6	24	60/6	360	65
39000774	Erdbeer-Schnitte (vegan)	1.550 g	4	12	66/6	264	62, 74
39000860	Flockensahne-Schnitte	1.050 g	6	12	60/6	360	64
39000931	Heidelbeer-Skyr-Schnitte	1.200 g	6	24	60/6	360	65
39000583	Himbeer-Quark-Schnitte	1.350 g	6	12	60/6	360	62
39000833	Mandarinen-Käse-Sahne-Schnitte	1.100 g	6	12	60/6	360	63
39000727	Mandel-Bienenstich-Schnitte	1.050 g	6	12	60/6	360	63
39000801	Mango-Crème-Fraîche-Schnitte	1.000 g	6	12	60/6	360	63
39000848	Mango-Crème-Fraîche-Schnitte	1.100 g	6	24	60/6	360	65
39000586	Mousse au Chocolat-Schnitte	1.000 g	6	12	60/6	360	64
39000851	Mousse au Chocolat-Schnitte	1.000 g	6	24	60/6	360	65
39000832	Sauerkirschen-Schoko-Sahne-Schnitte	1.350 g	6	12	60/6	360	64
39000830	Zitronen-Limetten-Schnitte	1.100 g	6	24	60/6	360	65
Sahne-/Creme- und Fruchtdecken, vorgeschnitten 19,5 x 29 cm							
39000495	Doppel-Schokomousse-Crispy-Ecke	1.500 g	4	12	66/6	264	70
39000856	Erdbeer-Buttermilch-Dreieck	2.000 g	4	12	66/6	264	68
39000441	Erdbeer-Lemon-Crunchy-Ecke	1.900 g	4	12	66/6	264	68
39000391	Heidelbeer-Mascarpone-Crispy-Ecke	1.900 g	4	12	66/6	264	69
39000855	Himbeer-Käse-Sahne-Dreieck	2.000 g	4	12	66/6	264	67
39000764	Himbeer-Vanille-Crossie-Ecke	1.950 g	4	12	66/6	264	67
39000346	Kirschen-Vanille-Crossie-Ecke	2.050 g	4	12	66/6	264	68
39000423	Mango-Joghurt-Crunchy-Ecke	1.950 g	4	12	66/6	264	69
39000351	Salted-Caramel-Walnuss-Crispy-Ecke	1.600 g	4	12	66/6	264	70
39000896	Walnut-Crunch-Ecke	1.500 g	4	12	66/6	264	69



PRODUKTÜBERSICHT

Art.Nr.	Artikelbeschreibung	Stückgewicht	Stück pro Karton	Vorgeschnittene Portionen pro Stück	Karton pro Palette/Lage	Stück pro Palette	Seite
Torten, ungeschnitten ø 28 cm							
39000725	Birne-Helene-Torte	2.350 g	4		28/4	112	79
39000874	Erdbeer-Buttermilch-Torte	2.250 g	4		28/4	112	77
39000539	Heidelbeer-Torte	2.050 g	4		32/4	128	78
39000778	Himbeer-Käse-Sahne-Torte	2.200 g	4		36/4	144	77
39000523	Käse-Sahne-Torte	1.800 g	4		36/4	144	78
39000360	Mandarinen-Käse-Sahne-Torte	2.500 g	4		36/4	144	77
39000734	Mango-Joghurt-Crunch-Torte	2.600 g	4		36/4	144	78
39000907	Schoko-Sahne-Duo-Torte	2.050 g	4		40/4	160	79
39000398	Schwarzwälder Kirsch-Torte	2.150 g	4		28/4	112	79
39000477	Walnuss-Torte	2.250 g	4		32/7	128	79
Torten, vorgeschnitten ø 26 cm, 24 cm							
39000532	Brombeer-Limetten-Torte	2.050g	4	12	42/6	168	87
39000875	Chocolate-Crunch-Cake	1.600 g	4	12	54/6	270	89
39001059	Chocolate Thunder Torte	2.200 g	4	12	42/6	168	89
39000765	Eierlikör-Torte	1.850g	4	12	42/6	168	89
39000544	Erdbeer-Buttermilch-Torte	2.300g	4	12	42/6	168	83
39000750	Erdbeer-Tiramisu-Torte	2.000g	4	12	42/6	168	83
39000767	Himbeer-Joghurt-Torte	1.900g	4	12	42/6	168	85
39000447	Himbeer-Käse-Sahne-Torte	2.000g	4	12	42/6	168	85
39000771	Johannisbeer-Pfirsich-Torte	1.975g	4	12	42/6	168	86
39000413	Käse-Sahne-Torte	1.650g	4	12	42/6	168	84
39000766	Kirsch-Stracciatella-Torte	2.000g	4	12	42/6	168	86
39000768	Mango-Vanille-Torte	2.050g	4	12	42/6	168	85
39000769	Nuss-Sahne-Torte	1.750g	4	12	42/6	168	87
39000810	Rübli-Torte, 4 Schichten	2.000 g	4	12	42/6	168	87
39000396	Sacher-Torte	1.500 g	4	12	40/4	160	88
39000809	Schoko-Creme-Torte, 4 Schichten	1.900 g	4	12	42/6	168	88
39000770	Schwarzwälder-Kirsch-Torte	1.900g	4	12	42/6	168	86
39001057	Strawberry Crunch Torte	1.900 g	4	12	42/6	168	84
39000722	„Tout au Chocolat“ Schokoladen-Torte	950 g	6	12	48/6	288	88
Cream Cakes, vorgeschnitten ø 24 cm							
39001117	Blueberry Cake	1.425g	4	12	48/8	288	91
39001116	Cherry Cake	1.525g	4	12	48/8	288	91
39001118	Mango Cake	1.475g	4	12	48/8	288	91
Törtchen							
39000841	Erdbeer-Käse-Sahne-Törtchen	900 g	4		66/6	264	71
39000847	Himbeer-weiße Schokolade-Törtchen	1.080 g	4		66/6	264	71
39000917	Latte-Macchiato-Törtchen	660 g	4		66/6	264	71
39000846	Mousse au Chocolat-Törtchen	900 g	4		66/6	264	71



ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN DER ERLENBACHER BACKWAREN GMBH WASSERWEG 39, 64521 GROSS-GERAU GÜLTIG AB 01.01.2025

§ 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 Zustimmungsergebnis gilt in jedem Fall, beispielsweise auch dann, wenn wir in Kenntnis der AGB des Käufers die Lieferung an ihn vorbehaltlos ausführen.

(4) Im Einzelfall getroffene, individuelle Vereinbarungen mit dem Käufer (einschließlich Nebenabreden, Ergänzungen und Änderungen) haben in jedem Fall Vorrang vor diesen AVB. Für den Inhalt derartiger Vereinbarungen ist, vorbehaltlich des Gegenbeweises, ein schriftlicher Vertrag bzw. unsere schriftliche Bestätigung maßgebend.

(5) Rechtserhebliche Erklärungen und Anzeigen, die nach Vertragsschluss abzugeben sind (z.B. Fristsetzungen, Mahnungen, Mängelanzeigen, Kündigungen, Rücktritt), bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.

(6) Hinweise auf die Geltung gesetzlicher Vorschriften haben nur klarstellende Bedeutung. Auch ohne eine derartige Klarstellung gelten daher die gesetzlichen Vorschriften, soweit sie in diesen AVB nicht unmittelbar abgeändert oder ausdrücklich ausgeschlossen werden.

(7) Als Werktage nach diesen AVB gelten Montag bis Freitag, sofern sie am Erfüllungsort keine Feiertage sind.

§ 2 Vertragsschluss

(1) Unsere Angebote sind freibleibend und unverbindlich.

(2) Die Bestellung der Ware durch den Käufer gilt als verbindliches Vertragsangebot. Sofern sich aus der Bestellung nichts anderes ergibt, sind wir berechtigt, dieses Vertragsangebot innerhalb von 5 Werktagen nach seinem Zugang bei uns anzunehmen.

(3) Die Annahme kann entweder schriftlich (z.B. durch Auftragsbestätigung) oder durch Auslieferung der Ware an den Käufer erklärt werden.

(4) Innerhalb Deutschlands beträgt der Mindestbestellwert pro Bestellung und Auslieferung € 1.000 netto. Bei Bestellungen zwischen € 1.000 und € 1.800 netto wird ein Mindermengenzuschlag pro Bestellung von € 59 erhoben. Ab einem Bestellwert von € 1.800 netto pro Bestellung innerhalb Deutschlands entfällt der Mindermengenzuschlag. Außerhalb Deutschlands beträgt der Mindestbestellwert pro Bestellung und Auslieferung € 1.800 netto. Wird der Bestellwert von € 1.800 nicht erreicht, wird ein Mindermengenzuschlag pro Bestellung von € 150 erhoben.

§ 3 Preise

(1) Sofern im Einzelfall nichts anderes vereinbart ist, zahlen 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 Versandverkauf (§ 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 Versandverkauf 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 Schuldnern (Dritten) die Abtretung mitteilt. Außerdem sind wir in diesem Fall berechtigt, die Befugnis des Käufers zur weiteren Veräußerung und Verarbeitung der unter Eigentumsvorbehalt stehenden Waren zu widerrufen.

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

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

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

§ 8 Leihgegenstände

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

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

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

§ 9 Untersuchungs- und Rügepflicht

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

a) nach Stückzahl, Gewichten und Verpackung zu untersuchen und etwaige Beanstandungen hierzu auf dem Lieferschein oder Frachtbrief bzw. der Empfangsmittlung/Auslagerungsnote des Kühlhauses zu vermerken, und
b) mindestens stichprobenweise, repräsentativ, eine Qualitätskontrolle vorzunehmen, hierzu in angemessenem Umfang die Verpackung (Kartons, Säcke, Dosen, Folien etc.) zu öffnen und die Ware selbst, nach äußerer Beschaffenheit, Geruch und Geschmack zu prüfen.

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

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

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

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

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

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

§ 10 Mängelansprüche des Käufers

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

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

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

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

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

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

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

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

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

§ 11 Sonstige Haftung

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

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

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

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

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

§ 12 Verjährung

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

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

§ 13 Schriftform, Vertraulichkeit, Datenschutz

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

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

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

§ 14 Rechtswahl, Gerichtsstand

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

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

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



Erlenbacher

Passion & Kuchen seit 1973

Bestell-Hotline
06152 803-351



Erlenbacher Backwaren GmbH

Wasserweg 39
64521 Groß-Gerau

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

www.erlenbacher.de
kontakt@erlenbacher.de

Folgen Sie uns auf



natureOffice.com/DE-344-NM6N7F

