



Erlenbacher

Passion & Kuchen seit 1973



Barista
CAKES

Die perfekten Begleiter

Kaffeespezialitäten mit Mehrwert ...

Kaffeezubereitungen in allen Ihren Varianten erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Dabei sind die Vorlieben Ihrer Kunden jedoch sehr unterschiedlich. In Ihrem Café oder Coffee-Shop sind Sie der Kaffee-Spezialist – der Barista. Ihre Kaffeezubereitungen sind das Aushängeschild für Ihr Geschäft und Ihre Bindung zum Kunden.



Kunden erwarten laut aktueller Studien von einem Barista aber nicht nur Kaffeekompetenz, sondern auch ein spannendes Sortiment an Kuchen.

Jeder 3te



Coffee Shop-Besucher sagt: „Ich erwarte Beratungskompetenz zu Kaffee & Kuchen.“¹

50%

aller Gäste bestellen immer bis regelmäßig einen Kuchen zum Kaffee.²

¹ Basis Netto: Alle Befragten unter 45 Jahren, denen „Barista“ bekannt ist (1513) / YouGov Sep 2019

² Basis Netto: Alle Befragten, die mind. 1x im Monat einen Coffee Shop besuchen; Heavy User (363) / YouGov Sep 2019

...dank unserer 3 trendigen



Um den Erwartungen Ihrer Kunden gerecht zu werden und Ihr Angebot zu erweitern, haben wir in Zusammenarbeit mit einem Barista unsere Barista CAKES entwickelt.

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



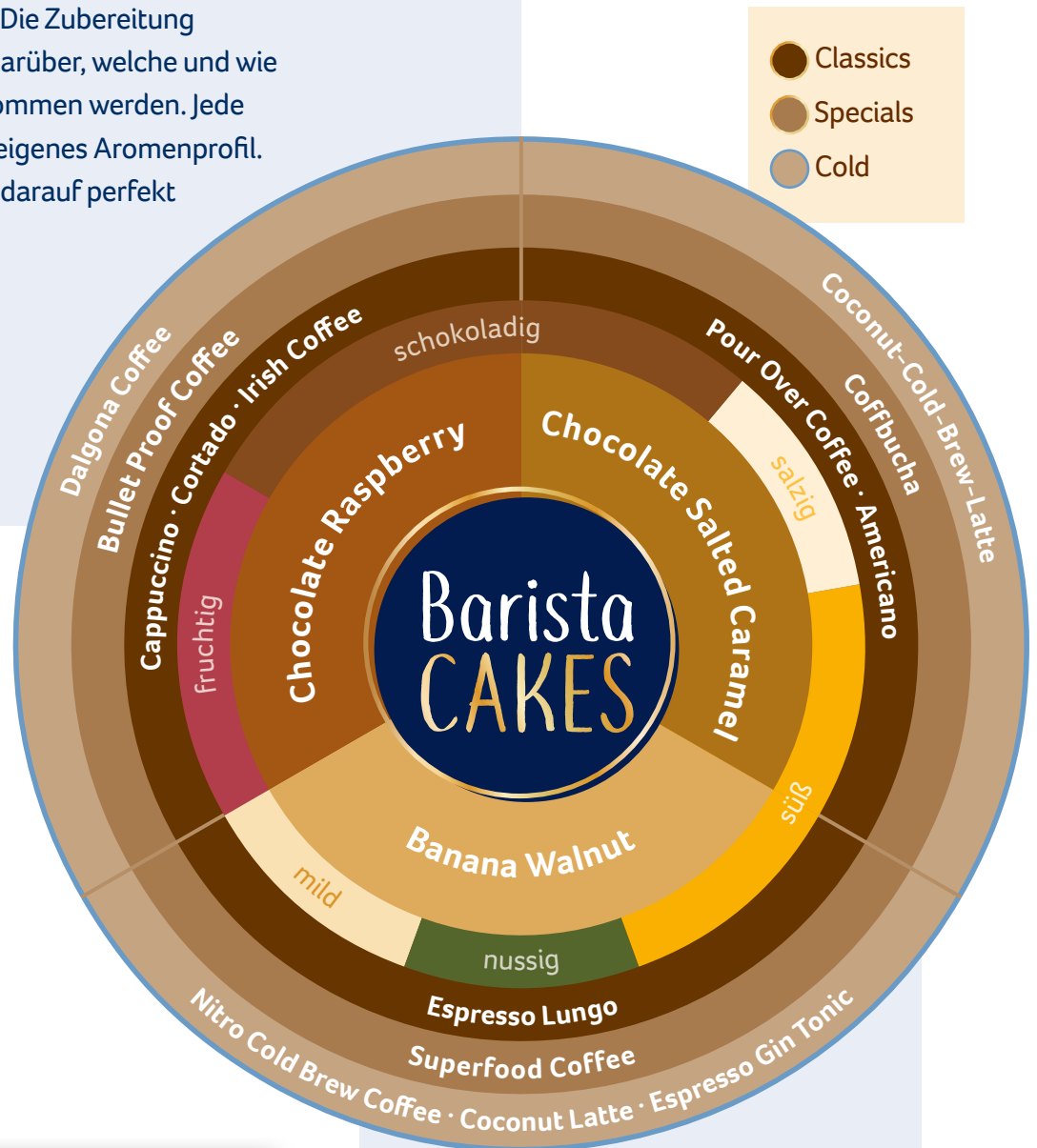
Die Barista CAKES sind flache Rundkuchen mit einem Durchmesser von 24 cm und für ein einfaches Handling bereits vorgeschnitten in 12 Portionen.



³ Quelle: Kaffeereport no. 11/2022

Aromen-Pairing für den perfekten Genussmoment

Kaffee setzt sich aus über 800 verschiedenen Aromen zusammen und zählt damit zu den komplexesten Naturprodukten. Die Zubereitung eines Kaffees entscheidet darüber, welche und wie stark die Aromen wahrgenommen werden. Jede Kaffee-Spezialität hat sein eigenes Aromenprofil. Unsere Barista CAKES sind darauf perfekt abgestimmt.



Erlenbacher
Passion & Kuchen seit 1973

INSPIRATIONEN FÜR IHR KAFFEEGESCHÄFT.

Barista CAKES

AUSGABE 2024

Ein Beispiel aus unserem Barista CAKES Aromen Wheel: Ihr Kunde bestellt bei Ihnen einen Cappuccino. Zu seinem Aromenprofil passen ideal fruchtig-schokoladige Noten. Der Chocolate Raspberry Cake wäre hier die passende Empfehlung. Seine Zubereitung aus Himbeeren und zartschmelzender Schokoladencreme unterstreicht das Aroma des Cappuccino.



BANANA WALNUT CAKE

8110126



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

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

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



CHOCOLATE SALTED CARAMEL CAKE

8110131



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

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

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



CHOCOLATE RASPBERRY CAKE

8110122



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

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

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

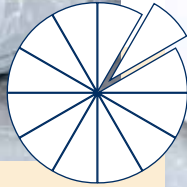


*Produkte mit diesem Symbol lassen sich schnell in der Mikrowelle oder im Ofen zubereiten.



stehen für einfaches Handling:

Die Rezepturen der Barista CAKES sind so gewählt, dass sie sich auch durch ein besonders einfaches Handling auszeichnen.



- flache Rundkuchen (24 cm Durchmesser)
- in 12 Portionen vorge-schnitten

- nur wenige Stunden Auftauzeit bei Raumtemperatur⁴
- Kuchenstücke sind tiefgefroren einzeln entnehmbar

- Standzeit von 2 Tagen, idealer weise in der Kühlung⁴
- Saisonal unabhängig und flexibel einsetzbar

Bestell-Hotline:
06152 803-351

Alle Barista CAKES im Überblick

Artikelnr.	Artikel	Stückgewicht	Portionsgewicht	Stück pro Karton	Vorgeschnittene Portionen pro Stück	Karton pro Palette/Lage	EAN Umkarton
8110126	Banana Walnut Cake	980 g	ca. 82 g	4	12	66/6	4004311501269
8110131	Chocolate Salted Caramel Cake	1.000 g	ca. 83 g	4	12	66/6	4004311501313
8110122	Chocolate Raspberry Cake	1.200 g	ca. 100 g	4	12	66/6	4004311501221

⁴ Raumtemperatur: 21-22 °C, Kühlung: 6-7 °C

