



Erlenbacher

Passion & Kuchen seit 1973

SORTIMENT

2024





12 Portionen
ø 24 cm

NEU



STRAWBERRY CRUNCH TORTE
492928



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

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

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

NEU



CHOCOLATE THUNDER TORTE
492929



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

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.275 g	ø 24 x ca. 9,5 cm	ca. 190 g	12	4

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

12 Portionen
ø 24 cm

ERDBEER-BUTTERMILCH-TORTE
EB4786



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: Erdbeerböden 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
EB0450



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.



OMAS RAHM-KÄSE-TORTE
492923



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

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

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



ungeschnitten
ø 28 cm

12 Portionen
ø 28 cm

KIRSCH-KÄSE-SAHNE-TORTE
EB0001



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

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

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



SCHOKO-SAHNE-DUO-TORTE
EB0002



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.



ZEBRA-RAHM-KÄSE-TORTE
491933



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.



ungeschnitten
ø 28 cm | 26 cm



12 Portionen
ø 28 cm



RAHM-KÄSEKUCHEN MIT MANDARINEN EB0011



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.



PREMIUM APFELTORTE EB0010



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.



APRIKOSEN-KUCHEN EB0216



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.



Wie hausgemacht



ERDBEER FRUCHTKUCHEN 493845



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

12 Portionen
ø 28 cm | 24 cm



NEU



BERRY TARTE 492926



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.

NEU



APPLE TARTE 492927



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

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

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

NEU



SCHOKOLADEN-TARTE 492925



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.



Grüße
aus der Karibik

SCHOKO-KOKOS-SCHNITTE EB0214



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.

DONAUWELLE EB1519

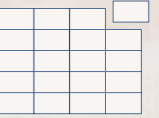


Was Kuchen betrifft, machen wir einfach gern die Welle. Dazu tauchen wir saftige Sauerkirschen in eine lockere, hell-dunkle Rührteigmasse, legen eine helle Creme darüber und überziehen sie mit einer kakaohaltigen Fettglasur – natürlich in Wellenform.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.400 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.				

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.				

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



KIRSCH-RHABARBER-SCHNITTE EB0020



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

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.800 g	28 x 38 x ca. 4,0 cm	ca. 90 g	20	3
Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 4 Stunden.				



RHABARBER-ERDBEER-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE EB0510



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 EB0021



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

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.750 g	28 x 38 x ca. 4,0 cm	ca. 137 g	20	3
Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 7 Stunden.				



MOHN-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE EB1531



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.				



APFEL-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE 490158



Auf einem leckeren Mürbeteig liegt eine saftige Schicht aus Frischapfelstücken und Rosinen. Abgerundet wird der fruchtige Klassiker mit Apfelspalten und groben, goldbraun gebackenen Butterstreuseln. **Fruchtanteil: 66 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
3.300 g	28 x 38 x ca. 4,0 cm	ca. 165 g	20	3
Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 8 Stunden.				



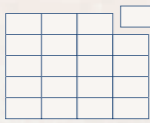
GEDECKTE APFEL-SCHNITTE 497249



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: 50 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
3.150 g	28 x 38 x ca. 4,0 cm	ca. 157 g	20	3
Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 6 Stunden.				

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



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



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



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



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



KÄSE-SCHNITTE EB0023



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.

KÄSE-MANDARINEN-SCHNITTE EB7518



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 %.**

Locker und fluffig



GROSSMUTTERS APFEL-SCHNITTE EB4281



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 %.**



DOUBLE-CHOCOLATE-SCHNITTE EB5692



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
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.



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.



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.



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.



CREME-STREUSEL-SCHNITTE EB7545



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



PECAN-BROWNIE 489725



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.**



ERDBEER-BUTTERMILCH-SCHNITTE EB1163



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 Erdbeerböden und überziehen alles mit Tortenguss. **Fruchtanteil: 24 %.**



HIMBEER-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE EB3268



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
2.100 g	28 x 38 x ca. 4,0 cm	ca. 88 g	24	3

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



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.

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.

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.



BEERENFRUCHT-BUTTERMILCH-SCHNITTE EB6089



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



SCHWARZWÄLDER KIRSCH-SCHNITTE EB3580



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
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.

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.

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



KIRSCH-SCHOKO-CRISP-SCHNITTE

EB6090



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 %.**

HIMBEER-CRANBERRY-CRISP-SCHNITTE

EB8945



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

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

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

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.



HEIDELBEER-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

GLUTEN-/LAKTOSEFREI** EB8733



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 %.**

BEEREN-SKYR-SCHNITTE

EB9471



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

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.950 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.

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.



MANDEL-BIENENSTICH-SCHNITTE

EB0212



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!

FLOCKENSAHNE-SCHNITTE

EB7726



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

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.

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.

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



HEIDELBEER-SKYR-SCHNITTE

494866



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

489718



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

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

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



ERDBEER-JOGHURT-SAHNE-SCHNITTE

EB7350



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.



Artikel Nr.	Artikelbeschreibung	Stückgewicht	Stück pro Karton	Vorgeschnittene Portionen pro Stück
Torten, vorgeschnitten ø 26 cm, 24 cm				
492929	Chocolate Thunder Torte	2.275 g	4	12
492928	Strawberry Crunch Torte	1.900 g	4	12
Torten, ungeschnitten ø 28 cm				
EB4786	Erdbeer-Buttermilch-Torte	2.250 g	4	
EB0450	Himbeer-Käse-Sahne-Torte	2.200 g	4	
EB0001	Kirsch-Käse-Sahne-Torte	2.500 g	4	
EB0002	Schoko-Sahne-Duo-Torte	2.050 g	4	
Klassische Rundkuchen, ungeschnitten ø 28 cm, ø 26 cm, ø 18 cm				
492923	Omas Rahm-Käse-Torte	2.500 g	4	
EB0011	Rahm-Käsekuchen mit Mandarinen	2.150 g	4	
Tartes, vorgeschnitten ø 28 cm				
492927	Apple Tarte	1.150 g	4	
492926	Berry Tarte	1.150 g	4	
492925	Schokoladen-Tarte	1.000 g	4	
Klassische Rundkuchen, vorgeschnitten ø 28 cm, ø 26 cm, ø 24 cm				
491933	Zebra-Rahm-Käse-Torte	2.250 g	4	20
EB0010	Premium Apfeltorte	2.500 g	4	24
EB0216	Aprikosen-Kuchen (vegan)	1.570 g	4	48
493845	Erdbeer Fruchtkuchen	2.150 g	4	24
Plattenkuchen, vorgeschnitten 28 x 38 cm				
497249	Gedeckte Apfel-Schnitte	3.150 g	3	20
EB1519	Donauwelle	2.200 g	3	20
EB7545	Creme-Streusel-Schnitte	2.100 g	3	24
EB7518	Käse-Mandarinen-Schnitte	3.200 g	3	20
490158	Apfel-Butterstreusel-Schnitte	3.300 g	3	20
EB0023	Käse-Schnitte	3.100 g	3	20
EB0020	Kirsch-Rhabarber-Schnitte	1.800 g	3	20
EB1531	Mohn-Butterstreusel-Schnitte	2.350 g	3	20
EB0021	Pflaumen-Butterstreusel-Schnitte	2.750 g	3	20
EB0510	Rhabarber-Erdbeer-Butterstreusel-Schnitte	2.400 g	3	20
EB0214	Schoko-Kokos-Schnitte	2.400 g	3	20
Plattenkuchen, vorgeschnitten 19 x 28 cm				
489725	Pecan-Brownie	1.000 g	6	16
EB5692	Double-Chocolate-Schnitte	1.000 g	6	12
EB4281	Großmutter's Apfel-Schnitte	1.000 g	6	12
Klassische Sahne-/Creme- und Fruchtschnitten, vorgeschnitten 19,5 x 29 cm				
EB6089	Beerenfrucht-Buttermilch-Schnitte	2.000 g	4	12
EB9471	Beeren-Skyr-Schnitte (glutenfrei)	1.450 g	4	12
EB8733	Heidelbeer-Käse-Sahne-Schnitte (gluten-/laktosefrei)	1.950 g	4	12
EB1163	Erdbeer-Buttermilch-Schnitte	2.000 g	4	12
EB8945	Himbeer-Cranberry-Crisp-Schnitte	2.100 g	4	12
EB3268	Himbeer-Käse-Sahne-Schnitte	2.000 g	4	12
EB6090	Kirsch-Schoko-Crisp-Schnitte	2.100 g	4	12
EB0212	Mandel-Bienenstich-Schnitte	1.400 g	4	12
EB3580	Schwarzwälder Kirsch-Schnitte	1.500 g	4	12
Sahne-/Creme- und Fruchtschnitten, vorgeschnitten 19,5 x 29 cm				
EB7726	Flockensahne-Schnitte	1.050 g	6	12
494866	Heidelbeer-Skyr-Schnitte	1.200 g	6	24
489718	Zitronen-Limetten-Schnitte	1.100 g	6	24
EB7350	Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte	1.350 g	6	24