



Erlenbacher

Passion & Kuchen seit 1973

SORTIMENT 2026



TKH
TKH Fachgroßhandel
GmbH & Co. KG

REGIONALPARTNER



ERLESENE
SAHNE-
STÜCKE
UNSERE
SAHNETORTEN



ungeschnitten
ø 28 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.



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.



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.



BLUEBERRY CAKE
495087

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!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.425 g	ø 24 x ca. 5,5 cm	ca. 119 g	12	6

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



CHERRY CAKE
495086

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	6

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



MANGO CAKE
495088

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.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.475 g	ø 24 x ca. 5,5 cm	ca. 123 g	12	6

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

Unsere
Prachtstücke

12 Portionen
ø 24 cm





STRAWBERRY CRUNCH TORTE

492928

Da machen nicht nur die Geschmacksnerven Augen: Wir legen eine knusprige Crunch-Schicht zwischen zwei fluffige Muffinböden und türmen leckere Erdbeercrèmes 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.				



EIERLIKÖR-TORTE

490969

Der Eierlikör ist nicht zu schwören. 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 Schokoraspeln! 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 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 ergibt 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. 190 g	12	4
Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.				



HIMBEER-WEISSE SCHOKOLADE-TÖRTCHEN

491674

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.				



MOUSSE AU CHOCOLAT-TÖRTCHEN

EB7124

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.				

EINE RUNDE SACHE UNSERE RUNDKUCHEN



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.			



OMAS RAHMKÄSE TORTE

492923

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.			

REZEPT MATCH



OMAS RAHMKÄSE TORTE MIT DRIP

dazu

- Waldbeerenkompott (Rezept siehe QR-Code)
- grüne Pistazienkerne
- Zartbitterschokolade
- Himbeeren
- Minzspitzen

1. Ein Kuchenstück schräg in 3 Dreiecke teilen und auf einen Teller setzen.

2. Die geschmolzene Schokolade über die Kuchenstücke träufeln.

3. Mit Pistazien bestreuen, Waldbeerenkompott zwischen den Kuchenstücken platzieren und den Teller mit Minzblättern und Himbeeren dekorieren.





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: 28 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.500 g	ø 28 x ca. 4,0 cm	ca. 107 g	14	4
Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 5 Stunden.				

12 Portionen
ø 28 cm



14 Portionen
ø 28 cm



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.				



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.				

12 Portionen
ø 28 cm



14 Portionen
ø 24 cm



12 Portionen
ø 24 cm



CARAMEL BROWNIE CHEESECAKE SUPREME 490981

Wie bitte, ein Karamell Notfall? Dann her mit unserem Caramel Brownie Cheesecake Supreme: Ein leicht salziger Bröselboden, leckere Karamell-creme, 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. 5 Stunden.				



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 Erdbeerkhälften. 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.				



PREMIUM-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.				



NUSS-SCHOKO-KUCHEN 490972

Geschmeidige Schokocreme, knackige Haselnüsse und Schokotropfen in einem saftigen Nussrührteig. Eichhörnchen-Prädikat: Einfach irre lecker.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.550 g	ø 28 x ca. 6,0 cm	ca. 111 g	14	4
Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 4 Stunden.				



TIRAMISU CAKE 490971

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.

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) ganzer Kuchen ca. 5 Stunden.				



UNBEGRENZTE
VIELFALT
UNSERE
PLATTENKUCHEN



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



RHABARBER-ERDBEER-BUTTERSTREUSEL-
SCHNITTE EB0510

Rhabarber küsst Erdbeere! Unsere saftigen Sommerlieblinge 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 %.**



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. 4 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.



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.



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.

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.



GEDECKTE APFEL-SCHNITTE
497249

Apfel in Hülle (und Fülle). Für diesen Klassiker umhüllen wir eine fruchtig-saftige Schicht aus frischen Äpfeln mit Mürbeteigboden. Eine seidenmatte 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.



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 %.**

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
EB0023

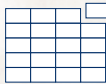
Auf unseren Mürbeteig breiten wir eine leckere Käsemasse mit Eiern und frischem Quark aus. Dann backen wir den Kuchen goldgelb – und verzieren dieses Prachtstück liebevoll mit handwerklichem Löffeldecor. Alles andere wäre ja auch Käse.

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.

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



APFEL-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE
490158

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.



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 Dekorpulver 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.



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

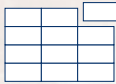


CARAMEL NUT BROWNIE

490982

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!

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



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
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.

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.

MANDELKUCHEN „SPANISCHE ART“

490975

Hola, Mandelkuchen, Olé! Mandelrührteig und Mandelblättchen vereint – mehr muss man dazu nicht sagen. Am besten probieren Sie selbst, aber halten Sie die Castagnetten bereit!

Gewicht	Maße	Stück/Karton
2.200 g	28 x 38 x ca. 2,5 cm	3

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

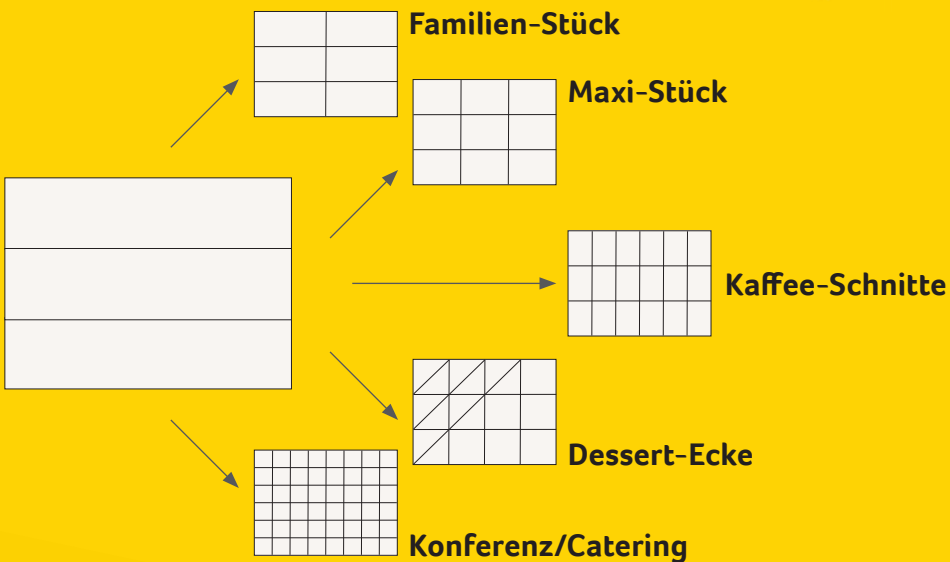


NEU

UNSER TIPP!

DAS BESONDERE AN UNSEREN NEUEN KUCHENSTREIFEN: SIE KÖNNEN SIE EINFACH UND VARIABEL AN DIE UNTERSCHIEDLICHSTEN ANFORDERUNGEN ANPASSEN.

DAMIT MACHEN SIE IMMER EINEN GUTEN SCHNITT!



SAHNIGE VIELFALT UNSERE SAHNESCHNITTEN



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



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



DOPPEL-SCHOKOMOUSSE-CRISPY-ECKE

490974

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.



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 %.

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

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!

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.





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.

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.				



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.

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.				



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.

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.				



BEERENFRUCHT-BUTTERMILCH-SCHNITTE
EB6089

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

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.000 g	19,5 x 29 x ca. 6,0 cm	ca. 167 g	12	4
Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 10 Stunden.				



ERDBEER-BUTTERMILCH-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 Erdbeerbälften und überziehen alles mit Tortenguss.

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
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
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.				



MANDARINEN-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE
EB3269

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.

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.				





15 Portionen 19,5 x 29 cm Portion 5,8 x 6,5 cm		24 Portionen 19,5 x 29 cm Portion 4,8 x 4,9 cm	
---	--	---	--



CASSIS-CHEESECAKE-SCHNITTE 490973

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
1.450 g	19,5 x 29 x ca. 4,5 cm	ca. 96 g	15	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.



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.



Art.Nr.	Artikelbeschreibung	Stück-gewicht	Stück pro Karton	Vorgeschnittene Portionen pro Stück	Neu
Torten, ungeschnitten ø 28 cm					
EB4786	Erdbeer-Buttermilch-Torte	2.250 g	4		
EB0450	Himbeer-Käse-Sahne-Torte	2.200 g	4		
EB0002	Schoko-Sahne-Duo-Torte	2.050 g	4		
Torten, vorgeschnitten ø 24 cm					
495087	Blueberry Cake	1.425 g	4	12	
495086	Cherry Cake	1.525 g	4	12	
492929	Chocolate Thunder Torte	2.200 g	4	12	
490969	Eierlikör-Torte	1.850 g	4	12	
495088	Mango Cake	1.475 g	4	12	
492928	Strawberry Crunch Torte	1.900 g	4	12	
Törtchen					
491674	Himbeer-weiße Schokolade-Törtchen	1.080 g	4		
EB7124	Mousse au Chocolat-Törtchen	900 g	4		
Klassische Rundkuchen, ungeschnitten ø 28 cm					
492923	Omas Rahmkäse Torte	2.500 g	4		
EB0011	Rahm-Käsekuchen mit Mandarinen	2.150 g	4		
Klassische Rundkuchen, vorgeschnitten ø 28 cm					
EB0216	Aprikosen-Kuchen (vegan)	1.500 g	4	14	
493845	Erdbeer Fruchtkuchen	2.150 g	4	12	
490972	Nuss-Schoko-Kuchen	1.550 g	4	14	•
EB0010	Premium Apfeltorte	2.500 g	4	12	
491933	Premium-Zebra-Rahm-Käse-Torte	2.250 g	4	12	
Tartes, vorgeschnitten ø 28 cm					
492925	Schokoladen-Tarte	1.000 g	4	12	
Crazy Cheesecake, vorgeschnitten ø 24 cm					
490981	Caramel Brownie Cheesecake Supreme	1.950 g	4	14	
Barista Cakes, vorgeschnitten ø 24 cm					
490971	Tiramisu Cake	1.150 g	4	12	



Art.Nr.	Artikelbeschreibung	Stück- gewicht	Stück pro Karton	Vorgeschnittene Portionen pro Stück	Neu
Plattenkuchen, vorgeschnitten 28 x 38 cm					
490158	Apfel-Butterstreusel-Schnitte	3.300 g	3	20	
EB1519	Donauwelle	2.200 g	3	20	
497249	Gedekte Apfel-Schnitte	3.150 g	3	20	
EB7518	Käse-Mandarinen-Schnitte	3.200 g	3	20	
EB0023	Käse-Schnitte	3.100 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					
490982	Caramel-Nut-Brownie	1.100 g	3	16	
EB5692	Double-Chocolate-Schnitte	1.000 g	6	12	
Plattenkuchenstreifen, vorgeschnitten 28 x 38 cm					
490975	Mandelkuchen „Spanische Art“	2.200 g	3		•
Sahne-/Creme- und Fruchtecken, vorgeschnitten 19,5 x 29 cm					
490974	Doppel-Schokomousse-Crispy-Ecke	1.500 g	4	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	
EB1163	Erdbeer-Buttermilch-Schnitte	2.000 g	4	12	
EB8733	Heidelbeer-Käse-Sahne-Schnitte (gluten-/laktosefrei)	1.950 g	4	12	
EB3268	Himbeer-Käse-Sahne-Schnitte	2.000 g	4	12	
EB6090	Kirsch-Schoko-Crisp-Schnitte	2.100 g	4	12	
EB3269	Mandarinen-Käse-Sahne-Schnitte	2.000 g	4	12	•
EB0212	Mandel-Bienenstich-Schnitte	1.400 g	4	12	
EB3580	Schwarzwälder Kirsch-Schnitte	1.500 g	4	12	
Klassische Sahne-/Creme und Fruchtschnitten, vorgeschnitten, 19,5 x 29 cm, 15 Portionen					
490973	Cassis-Cheesecake-Schnitte	1.400 g	4	15	
Sahne-/Creme und Fruchtschnitten, vorgeschnitten, 19,5 x 29 cm, 24 Portionen					
EB7350	Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte	1.350 g	6	24	
494866	Heidelbeer-Skyr-Schnitte	1.200 g	6	24	
489718	Zitronen-Limetten-Schnitte	1.100 g	6	24	