

# herrmann

FACHGROSSHANDEL

REGIONALPARTNER

TIFA



2026 - 2027

# Leckerbissen

süß & herzhaft



**494035**  
**Heidelbeer-Streuselkuchen**

geschnitten in 24 Stücke, 2160g  
Ein rechteckiger Blechkuchen aus Rührteig mit Vanillegeschmack, darüber fruchtige Heidelbeeren und Streusel. Fruchtanteil 33 %.



**501090**  
**Kirsch-Sand-Blechkuchen**

geschnitten in 20 Stücke, 1900g  
Eine lockere Sandmasse mit herrlich saftigen Kirschen. Gehackte Haselnüsse und Dekorpuderzucker runden das Ganze geschmacklich und optisch ab.



**499923**  
**Butter-Mandel-Kuchen**

12x175g in 3 Riegel geschnitten (ca. 36 Stücke)  
Lockerer und saftiger Hefeteig mit Buttertupfen, mit Mandeln und Zucker bestreut.



**739570**  
**Rhabarber-Erdbeer-Butterstreusel-Schnitte**

geschnitten in 20 Stücke, 2400g  
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-Geschmacks-erlebnis.



**492962**  
**Kirsch-Pudding-Schnitte**

geschnitten in 20 Stücke, 2300g  
30% Fruchtanteil! In den Pudding, fertig, los! Sauerkirsche möchte man sein, so fluffig die Muffinmasse und so knackig die gerösteten Mandelblättchen.



**492965**  
**Mandelkuchen „Spanische Art“**

in 3 Riegel geschnitten, 2200g  
Hola Mandelkuchen. Mandelrührteig und Mandelblättchen vereint. Mehr muss man über diese spanische Spezialität nicht wissen. Am besten probieren Sie selbst!



**730640**  
**Rhabarber-Stachelbeer-Blechkuchen**

geschnitten in 21 Stücke, 2800g  
Rührteig gefüllt mit Puddingtropfen, belegt mit Rhabarber und Stachelbeeren, dekoriert mit Butterstreuseln und abgeglänzt.



**739620**  
**Pflaumen-Butterstreusel-Schnitte**

geschnitten in 20 Stücke, 2750g  
Eine Schicht aus süß-säuerlichen Pflaumenhälften mit groben, knusprigen, goldgelben Butterstreuseln, die mit Tortenguss abgeglänzt sind, liegen auf einem kross gebackenen Mürbeteig.



**730760**  
**Schoko-Rote-Grütze-Kuchen**

geschnitten in 21 Stücke, 1440g  
Schoko-Rührteig gefüllt mit Rote-Grütze-Tropfen, dekoriert mit weißer und dunkler Glasur.



**730630**  
**Mohn-Quark-Streuselkuchen**

geschnitten in 21 Stücke, 3400g  
Hefe-Mürbeteig mit Mohn-Quarkfüllung, dekoriert mit Butterstreuseln.



**730670**  
**Pflaumen-Streuselkuchen**

geschnitten in 21 Stücke, 2500g  
Joghurthefeteig belegt mit Pflaumen, dekoriert mit Butterstreuseln.



**735390**  
**Russischer Zupfkuchen**

geschnitten in 20 Stücke, 3000g  
Hochwertige Käsemasse aus Quark und Sauerrahm auf einem Schoko-Quarkteigboden, bedeckt mit krossen Schoko-Butterstreuseln.



**739690**  
**Mohn-Butterstreusel-Schnitte**

geschnitten in 20 Stücke, 2350g  
Leckere Mohnpudding-Creme liegt auf einem hellen Rührteig. Ganzflächig abgedeckt mit goldgelben Butterstreuseln und abgestäubt mit Dekorpuder.



Vandemoortele



**730600**  
**Schoko-Kokos-Kuchen**

geschnitten in 21 Stücke, 2500g  
Schoko-Rührteig mit Kokosfüllung, dekoriert mit Kokosraspeln.



Vandemoortele



**730720**  
**Himbeer-Kokos-Kuchen**

geschnitten in 21 Stücke, 2050g  
Rührteig mit Vanillegeschmack und Himbeertropfen, dekoriert mit Kokosraspeln.



Vandemoortele



**730660**  
**Apfel-Streuselkuchen**

geschnitten in 21 Stücke, 2700g  
Hefe-Mürbeteig mit stückiger Jonagold-Apfelfüllung, dekoriert mit Butterstreuseln.



Erlenbacher

**497249**  
**Gedeckte Apfel-Schnitte**

geschnitten in 20 Stücke, 3150g  
Für diesen Klassiker umhüllen wir eine fruchtig-saftige Schicht aus frischen Äpfeln mit Mürbeteigboden. Eine seidenmatte Zuckerguss-Schicht rundet die fein-säuerliche Geschmacksnote ab.



PFALZGRAF

**499922**  
**Mandel-Bienenstich-Schnitte**

geschnitten in 20 Stücke, 1800g  
Oben gehobelte Mandeln mit einer verfeinerten Karamellglasur, darunter eine im Geschmack fein abgerundete, lockere Vanillesahne zwischen zartem Hefeteig.



Erlenbacher

**739490**  
**Käse-Mandarinen-Schnitte**

geschnitten in 20 Stücke, 3200g  
Auf unseren knusprigen Mürbeteigboden legen wir eine cremige Käsefüllung. Saftige Mandarinenfilets geben unserer Schnitte ihre satte Fruchtigkeit. Und obendrauf gibt es natürlich glänzenden Tortenguss.



Erlenbacher

**490158**  
**Apfel-Butterstreusel-Schnitte**

geschnitten in 20 Stücke, 3300g  
Auf einem leckeren Mürbeteig liegt eine saftige Schicht aus Frischapfelstücken und Rosinen. Abgerundet wird der fruchtige Klassiker mit Apfelspalten und groben, goldbraun gebackenen Butterstreuseln.



Erlenbacher

**738030**  
**Zitronen-Schnitte**

geschnitten in 24 Stücke, 1500g  
Ein Muffinboden veredelt mit einer köstlich-erfrischenden Zitronencreme und einer Krone aus weißem Schnee.



Erlenbacher

**739630**  
**Kirsch-Marmor-Schnitte**

geschnitten in 20 Stücke, 1850g  
Ein lockerer hell-dunkler Rührteig umschließt aromatische, saftige Kirschen. Abgeglänzt mit Tortenguss.



Erlenbacher

**739730**  
**Donauwelle**

geschnitten in 20 Stücke, 2200g  
In lockerer heller und dunkler Rührteigmasse liegen saftige Sauerkirschen. Darauf eine helle Creme, überzogen mit einer kakaohaltigen Fettglasur in Wellendekor.



PFALZGRAF

**735980**  
**Käse-Blechkuchen**

geschnitten in 20 Stücke, 2600g  
Quarkteig mit einer lockeren Käsemasse aus frischem Quark und Sauerrahm, bedeckt mit einer Eierschneckenmasse.



Vandemoortele

**494034**  
**Pudding-Streuselkuchen**

geschnitten in 28 Stücke, 2400g  
Rührteig durchzogen von Puddingtropfen und dekoriert mit feinen Butterstreuseln





**739930 Zitronen-Limetten-Schnitte**  
 geschnitten in 24 Stücke, 1100g  
 Auf einem lockeren Rührteigboden liegt eine leckere Zitronen-Sahne mit einer Zitronen-Limetten-Zubereitung. Zur Abrundung der Optik wird ein Löffeldecor aufgebracht.



**739940 Erdbeer-Joghurt-Sahneschnitte**  
 geschnitten in 24 Stücke, 1350g  
 Aromatische Erdbeerbällchen und -würfel kombiniert mit erfrischender Joghurt-Sahne auf einem lockeren hellen Rührteigboden. Abgerundet durch einen feinen Tortenguss.



**739950 Mousse au Chocolat-Schnitte**  
 geschnitten in 24 Stücke, 1000g  
 Unwiderstehliches Arrangement weißer und dunkler Mousse au Chocolat - locker und leicht miteinander verstrudelt auf dunklem Rührteigboden und mit einzigartigem Dekor.



**739700 Erdbeer-Buttermilch-Schnitte**  
 geschnitten in 12 Stücke, 2000g  
 Zwischen zwei Rührteigböden liegt eine lockere Erdbeer-Buttermilch-Sahne. Ganzflächig belegt mit fruchtigen Erdbeerbällchen. Überzogen mit Tortenguss.



**739780 Kirsch-Schoko-Crisp-Schnitte**  
 geschnitten in 12 Stücke, 2100g  
 Auf einem Crispboden befindet sich eine köstliche hell-dunkel verstrudelte Creme. Darauf ein lockerer Rührteigboden. Belegt mit einer Mischung aus süßen und sauren Kirschen.

**NEU**



**492963 Zitronenkuchen-Schnitte**  
 geschnitten in 32 Stücke, 1900g  
 Einfach nur saftiger Zitronen-Rührteig. Ein perfekter kleiner Snack, wenn man eigentlich nichts Süßes mehr wollte...

**NEU**



**499381 Double Chocolate Brownie**  
 geschnitten in 24 Stücke  
 Leckere belgische Schokolade ist in diesem Brownie mit einem lockeren und saftigen Teig verrührt. Für das besondere Genuss-erlebnis enthält der Schoko Brownie extra viele Schokostückchen.



**739820 Pfirsich-Käse-Sahne-Schnitte**  
 geschnitten in 12 Stücke, 2000g  
 Eine laktosefreie Käse-Sahne liegt zwischen zwei glutenfreien Rührteigböden. Großzügig mit Pfirsichwürfeln belegt und mit Guss überzogen.



**492534 Mango-Crème-Fraîche-Schnitte**  
 geschnitten in 12 Stücke, 1000g  
 Exotisch-frische Kreation aus Mango-Zubereitung mit hochwertiger Crème-Fraîche- Sahnecreme, verstrudelt auf hellem Rührteigboden und mit feinem Tortenguss abgerundet.



**735300 Marmor-Blechkuchen**  
 geschnitten in 24 Stücke, 1700g  
 Die typische Kombination aus heller und Schoko-Rührmasse. Dekoriert mit Schokoblüten.



**735310 Butterstreusel-Blechkuchen**  
 geschnitten in 24 Stücke, 1600g  
 Aus süßem Hefeteig mit einer leckeren Vanillecreme und einem Belag aus knusprigen, goldgelben Butterstreuseln.



**739692 Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte**  
 geschnitten in 12 Stücke, 1350g  
 Aromatische Erdbeerbällchen und -würfel kombiniert mit erfrischender Joghurt-Sahne auf einem lockeren hellen Rührteigboden. Abgerundet durch einen feinen Tortenguss.



**739830 Himbeer-Quark-Schnitte**  
 geschnitten in 12 Stücke, 1350g  
 Fruchtig-frische Kombination aus saftigen Himbeeren und cremiger Quarkmasse auf einem zarten hellen Rührteig. Mit feinem Tortenguss veredelt.



**492718 Sauerkirschen-Schoko-Sahne-Schnitte**  
 geschnitten in 12 Stücke, 1350g  
 Verführung pur durch zarte Kirschwasser-Sahne, eingebettet in schokoladigem Rührteig. Saftige Sauerkirschen dichten die Krone dieses Geschmackserlebnis.



**490400**  
**Himbeer-Stracciatella-Sahneschnitte**

geschnitten in 20 Stücke, 1700g  
Der Boden aus einer Rührmasse mit Marzipan und Schoko-Streuseln, darauf eine Mischung aus köstlicher Himbeerbereitung und Vanillesahne. Aufwendig dekoriert mit einer kakaohaltigen Fettglasur.



**492966**  
**Himbeer-Schoko-Schnitte**

geschnitten in 12 Stücke, 1650g  
20% Fruchtanteil. Die feine Säure der Himbeeren kombiniert mit der Süße der Kakao-Sahne und den fluffigen dunklen Biskuitböden machen diese Schnitte zum Sahneschnittchen in Ihrer Theke.



**735330**  
**Mandarinen-Sahneschnitte**

geschnitten in 20 Stücke, 2900g  
Zwei helle Tortenböden, gefüllt mit feiner Vanillesahne. Darauf liegt eine üppige Schicht aus saftiger Orangen-Mandarinen-Zubereitung, Mandarinenpalten und Gelee.



**492968**  
**Pfirsich-Melba-Schnitte**

geschnitten in 12 Stücke, 2150g  
Eine Pfirsich-Ananas-Orangen-Zubereitung in lockerer Vanillesahne zwischen zwei fluffigen Rührteigböden getoppt von Pfirsich-Würfeln und Himbeeren.



**739710**  
**Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte**

geschnitten in 12 Stücke, 1500g  
Zwischen zwei dunklen Rührteigböden liegt eine Sahne, mit Kirschwasser verfeinert und Sauerkirsch-Zubereitung. Überzogen mit kirschwasserhaltiger Sahne, dekoriert mit Schokospänen.



**493203**  
**Heidelbeer-Käse-Sahne-Schnitte**

geschnitten in 12 Stücke, 1950g  
Zwischen zwei glutenfreien Rührteigböden liegt eine laktosefreie Käse-Sahne. Mit Heidelbeeren belegt und mit aromatischem Tortenguss überzogen.



**738000**  
**Himbeer-Käse-Sahne-Dreieck**

geschnitten in 12 Stücke, 2000g  
Eine köstliche Käse-Sahne zwischen zwei lockeren Rührteigböden. Das Ganze wird mit großzügigen und aromatischen Himbeeren getoppt und ist mit fruchtigem Tortenguss abgeglänzt.



**738010**  
**Erdbeer-Buttermilch-Dreieck**

geschnitten in 12 Stücke, 2000g  
Zwischen unseren zwei Rührteigböden verbirgt sich eine himmlisch-lockere Erdbeer-Buttermilch-Sahne. Gekrönt mit ganzflächig fruchtigen Erdbeerhälften und Tortenguss.



**490966**  
**Erdbeer-Lemon-Crunchy-Ecke**

geschnitten in 12 Stücke, 1900g  
Zitrone, Limette, Erdbeere: drei Sommeraromen auf einmal auf einem Mandelrührteigboden. Die fruchtige Zitronensahne ist mit gehackten Pistazien bestreut. Fruchtanteil 15%.



**490963**  
**Mango-Joghurt-Crunchy-Ecke**

geschnitten in 12 Stücke, 1950g  
Fruchtige Mangostückchen in cremiger Joghurt-Sahne auf zwei leckeren Mandelrührteigböden, dazwischen eine Knusperschicht aus Waffelblättchen. On Top gelber Tortenguss mit dem gewissen Etwas aus weißer Fettglasur. Fruchtanteil 9%.



**490965**  
**Heidelbeer-Mascarpone-Crispy-Ecke**

geschnitten in 12 Stücke, 1900g  
Ganze Heidelbeeren auf Mascarpone-Sahne mit eingestrudelter Heidelbeer-Fruchtzubereitung. Zwischen den beiden hellen und dunklen Rührteigböden liegen Keksblättchen weich in einer Creme gebettet. Fruchtanteil: 25%.



**492969**  
**Kirsch-Vanille-Crossie-Ecke**

geschnitten in 12 Stücke, 2050g  
Saftige Kirschen liegen auf einem dunklen Rührteigboden und Bourbon-Vanille-Sahne, das ganze Kunstwerk wird angerichtet auf einem knackigen Boden aus dunkler Fettglasur und Crispies. Fruchtanteil 26%.



**493104**  
**Oma's Landkuchen Blaubeer-Pudding**  
 ungeschnitten ca. 16 Stücke, 3400g, Ø 38 cm  
 Leckerer Streusel- und Rührteigboden, darauf eine feine Puddingmasse mit Heidelbeer-Geschmack, mit fruchtigen Blaubeeren bedeckt.



**493111**  
**Oma's Landkuchen Rhabarber-Baiser**  
 ungeschnitten ca. 16 Stücke, 2900g, Ø 38 cm  
 Saftige Rhabarberstücke liegen auf einem leckeren Streusel-Rührteigboden, bedeckt mit einer luftig-knusprigen Baiserhaube.



**732200**  
**Zwetschkuchen mit Butterstreusel**  
 geschnitten in 12 Stücke, 1750g, Ø 28 cm  
 Saftige Zwetschgen auf einer Creme mit Vanille- und Persipanote, darunter ein Mürbeteig. Bedeckt mit leckeren Butterstreuseln.



**732400**  
**Gourmet Apfeltorte**  
 geschnitten in 12 Stücke, 2250g, Ø 28 cm  
 ca. 70% Apfelanteil. Die von Hand eingelegten frischen Apfelstücke liegen auf einem Mürbeteig, leicht bedeckt mit Mandelblättchen, Zimt und einer feinen Schicht Gelee.



**739220**  
**Pfirsich-Rahm-Käse-Torte**  
 geschnitten in 12 Stücke, 2400g, Ø 28 cm  
 Der cremige Rahm-Käse-Kuchen mit Mürbeteigboden ist mit aromatischen Pfirsichspalten belegt und mit Guss besprüht.



**490905**  
**Erdbeer Fruchtkuchen**  
 geschnitten in 12 Stücke, 2150g, Ø 28 cm  
 Dünner Mürbeteig, darauf ein lockerer Biskuitboden und frische Sahne-Puddingcreme. Auf einem Kakao-Biskuitboden sind aromatische Erdbeerrhälften verteilt. Abgeglänzt mit gehackten, gerösteten Haselnüssen.



**492967**  
**Rhabarber-Stachelbeer-Baiser-Kuchen**  
 geschnitten in 12 Stücke, 1750g  
 Rhabarber und Stachelbeeren bilden das fruchtige Herz dieses Klassikers, der von einer süßen Baiserhaube mit gerösteten Mandelblättchen gekrönt wird.



**734100**  
**Marmorkranz**  
 ungeschnitten, ca. 16-20 Stücke, 1100g, Ø 22 cm  
 Helle Schoko-Rührmasse, mit Schokoblüten und Dekorpuder garniert.



**732360**  
**Birnen-Joghurt-Kuchen**  
 geschnitten in 12 Stücke, 1400g, Ø 28 cm  
 Leckere Joghurtcreme und saftige Birnenspalten auf einer lockeren Sandmasse. Abgestaubt mit Kakaodekor und abgeglänzt mit Gelee ist der Birnen-Joghurt-Kuchen ein süßer Genuss.



**492964**  
**Nuss-Schoko-Kuchen**  
 geschnitten in 14 Stücke, 1550g, Ø 28cm  
 Geschmeidige Schokocreme, knackige Haselnüsse und Schokotropfen in einem saftigen Nussrührteig.



**739470**  
**Rahm-Käsekuchen mit Mandarinen**  
 ungeschnitten, ca. 14 Stücke, 2150g, Ø 28 cm  
 Krosser Mürbeteig unter einer Schicht cremiger Käsefüllung. Zubereitet mit frischem Quark, Sauerrahm und Eiern. Üppig belegt mit exquisiten Mandarinenfilets. Ohne Mürbeteigrand. Abgeglänzt mit Tortenguss.



**732350**  
**Mohn-Mandarinen-Käsekuchen**  
 geschnitten in 12 Stücke, 1900g, Ø 28 cm  
 Zur klassischen Käsekuchenmasse gesellen sich eine geschmackvolle Mohnmasse und fruchtige Mandarinenpalten. Mit Gelee abgeglänzt.



**501915**  
**Rahmkäsekuchen**  
 ungeschnitten, ca. 14 Stücke, 2000g, Ø 28 cm  
 Ein traditioneller Kuchen nach schwäbischer Hausfrauenart: Käsemasse mit frischem Quark und Sauerrahm auf einem Mürbeteigboden.



**490954**  
**Mohn-Butterstreusel-Kuchen**  
 geschnitten in 12 Stücke, 1700g, Ø 28 cm  
 Eine lockere Mohnmasse liegt auf einem leckeren Buttermürbeteig. Abgedeckt mit krossen Butterstreuseln ist dieser Kuchen ein Hochgenuss.



**491933**  
**Zebra-Rahm-Käse-Torte**  
 geschnitten in 12 Stücke, 2250g, Ø 28 cm  
 Eine leckere Käsemasse, hergestellt aus köstlichem Quark, Sauerrahm und Eiern, befinden sich auf einem krossen dunklen Kakao-Mürbeteigboden.



**739370**  
**Schwedische Mandeltorte**  
 geschnitten in 12 Stücke, 900g, Ø 28 cm  
 Schwedische Mandeltorte mit 10% Mandel.



**734150**  
**Premium Frankfurter Kranz**

ungeschnitten, ca. 20 Stücke, 2400g, Ø 28 cm  
Feine Buttercreme und eine fruchtige Himbeer-Johannisbeer-Zubereitung zwischen hellen Wiener Böden. Die Ummantelung mit Haselnusskrokant und Pflanzenfettcreme sowie die Dekoration aus Belegkirschen auf Buttercremetupfen machen den Kranz zu vollendeter Patisseriekunst.



**490955**  
**Himbeer-Stracciatella-Torte**

geschnitten in 12 Stücke, 1700g, Ø 28 cm  
Ein saftiger Rührteig mit feinem Marzipan und Schokoladenstreuseln, bedeckt mit einer köstlichen Himbeerbereitung und Vanillesahne. Garniert mit einem Dekor aus Himbeerbereitung und einer kakao-haltigen Fettglasur.



**490998**  
**Erdbeer-Buttermilch-Torte**

ungeschnitten, ca. 16 Stücke, 2250g, Ø 28 cm  
Auf einem Mürbeteigboden liegt zwischen zwei Biskuitböden eine Erdbeer-Buttermilch-Sahne. Darauf eine Buttermilch-Sahne und ein Biskuitboden. Belegt mit halben Erdbeeren und Tortenguss. Randgarniert mit gehackten Haselnüssen.



**739020**  
**Mango-Joghurt-Crunch-Torte**

ungeschnitten, ca. 16 Stücke, 2600g, Ø 28 cm  
Ein Traum aus Joghurt, sanfter Mango und knusprigem Crunch. Zwischen zwei Mandel-Rührteigböden liegt eine Schicht aus heller Creme und Waffelblättchen. Darauf umschließen eine Mango-Joghurt-Sahne und eine Joghurt-Sahne einen Mandel-Rührteigboden.



**492930**  
**Karotten-Frischkäse-Torte**

geschnitten in 12 Stücke, 2000g, Ø 24 cm  
Zwischen einem saftigen Karotten-Nuss-Rührteig wird lockere Frischkäsesahne geschichtet. Getoppt wird das Ganze von feinem Karamell.



**737950**  
**Käse-Sahnetorte**

ungeschnitten, ca. 16 Stücke, 1800g, Ø 28 cm  
Erfrischende Käsesahne aus feiner Sahne, Quark und Joghurt liegt zwischen lockeren Tortenböden. Abgedeckt mit einem Rührteigboden und Dekorpudder.



**736000**  
**Original Schwarzwälder-Kirschtorte**

ungeschnitten, ca. 16 Stücke, 2180g, Ø 28 cm  
Der Klassiker aus frischer Sahne, saftiger Sauerkirschzubereitung und original Schwarzwälder Kirschwasser auf zarten Schoko-Tortenböden. Original mit Sahnekuppel und Spänen aus Schokoladenkuvertüre als Randgarnierung.



**495016**  
**Eierlikör-Schoko-Sahnetorte**

geschnitten in 14 Stücke, 1400g, Ø 28cm  
Eine saftige Birnenzubereitung in Schokosahne und exquisite Eierlikörsahne zwischen einem hellen Tortenboden und leckerem Rührteigboden.



**501427**  
**Birne-Helene-Torte**

ungeschnitten, ca. 16 Stücke, 2350g, Ø 28 cm  
Auf einem Mürbeteigboden liegt zwischen zwei lockeren Biskuitböden ein Duett aus Kakao-Sahne und Birnenstücken. Darauf eine fruchtige Birnensahne mit Birnenstückchen und ein weiterer Biskuitboden. Eine Birnensahne mit verstrudelm Dekor aus Birnenfruchtzubereitung, dunkler Kakaocreme und Schokoladenraspel, rundet den Tortenklassiker ab.



**735100**  
**Marzipan-Creme-Torte**

ungeschnitten, ca. 16 Stücke, 1950g, Ø 28 cm  
Vier helle Tortenböden, dazwischen eine Creme mit Amaretto-Aroma, Schokoladenstücke und eine fruchtige Himbeerbereitung. Umhüllt von einer Schicht Marzipan ist diese Torte ein Genuss für Marzipan-Liebhaber. Walnussdekor aus Marzipan liegt bei.



**736200**  
**Pfirsich-Melba-Sahnetorte**

ungeschnitten, ca. 16 Stücke, 1950g, Ø 28 cm  
Helle Tortenböden, gefüllt mit Pfirsichzubereitung, leckerer Pfirsichsahne und einem Topping aus Himbeerbereitung. Gehobelte Mandeln als Randgarnierung runden die Torte ab.



**492929**  
**Chocolate Thunder Torte**

geschnitten, in 12 Stücke, 2275g, Ø 24 cm  
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.



**493487**  
**Heidelbeer-Torte**

ungeschnitten, ca. 16 Stücke, 2050g, Ø 28 cm  
Ein Traum aus erlesenen Heidelbeeren und köstlicher Vanillesahne. Aromatische Heidelbeer-Sahnecreme-Füllung liegt zwischen zwei dunklen Biskuitböden auf einem leckeren Mürbeteigboden. Als Abschluss aromatische Heidelbeeren auf feiner Vanillesahne, gehalten von einem dunklen Guss-Spiegel.



**734000**  
**Pistazien-Mohn-Sahnetorte**

ungeschnitten, ca. 16 Stücke, 2250g, Ø 28 cm  
Köstliche Pistazien- und Mohnsahne, dazwischen eine Himbeerbereitung auf leckeren Haselnuss-Tortenböden. Umhüllt mit einer Schicht aus Marzipan, dekoriert mit einer kakao-haltigen Fettglasur ist diese Torte Genuss pur.



**736100**  
**Schoko-Sahnetorte**

ungeschnitten, ca. 16 Stücke, 1900g, Ø 28 cm  
Eine Variation aus Vanille- und Schokosahne sowie einem hellen und zwei Schoko-Tortenböden. Garniert mit Vanillesahne und einer kakao-haltigen Fettglasur sowie Späne aus Schokoladenkuvertüre als Randgarnierung.



**502660**  
**Schoko-Mousse-Torte**

geschnitten in 12 Stücke, 1650g, Ø 24 cm  
Eine lecker-leichte Schoko-Mousse-Sahne zwischen drei Lagen extra dunklem Schoko-Tortenboden mit einer aufwendigen Dekoration aus einer kakao-haltigen Fettglasur.

**NEU**



**492970**  
**Himbeer-Käse-Sahne-Torte**

geschnitten in 12 Stücke, 2000g  
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!

original  
italienische Spezialitäten



**720400**  
**Tartufo Classico**

12 x 85g  
Klassische halbgefrorene Zabaione- und Schoko-ladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen, servierfertig.



**720420**  
**Tartufo al Limoncello**

12 x 85g  
Klassische halbgefrorene Limonencreme, mit einem Kern aus Limonenlikör, bedeckt mit Limonen-Baiserstückchen, servierfertig.



**720450**  
**Coppa Mousse Cioccolato**

12 x 80g  
Geeiste Schokoladencreme im wiederverwendbaren Glas. Als Topping Schokoladenstückchen, servierfertig.



**602730**  
**Tartufo Cheesecake**

12 x 85g  
Halbgefrorener Eistrüffel aus Käsekuchen-Gelato und einer köstlichen Erdbeer-Himbeer-Sauce, umhüllt von knusprigen Butterstreuseln. Servierfertig.



**490953**  
**Coppa Crema Catalana**

12 x 140g  
Crema Catalana ist ursprünglich eine typisch spanische Dessertspezialität aus zarter Eiermilch-Creme mit herrlicher Karamell-Note. Eine trendige Einzelportion im wiederverwendbaren Dessertglas, servierfertig.



**490952**  
**Coppa Crème brûlée e Frutti di Bosco**

12 x 120g  
Feine Vanillecreme mit aromatischen Waldbeeren im wiederverwendbaren Glas garniert, servierfertig.



**720350**  
**Soufflé al Cioccolato**

12 x 100g  
Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Schokoladenkern. In der Mikrowelle oder im Ofen erwärmen.



**720340**  
**Soufflé Black & White**

12 x 100g  
Dunkles Schokoladensoufflé mit flüssigem, weißen Schokoladenkern. In der Mikrowelle oder im Ofen erwärmen.



**602731**  
**Coppa Tiramisu Mascarpone**

12 x 100g  
Der Inbegriff italienischer Dessertkunst - Tiramisu. Cremige Mascarpone, zarter Biskuit mit kräftigem Espresso getränkt. Fein abgestaubtes Kakaopulver rundet die Komposition klassisch ab. Servierfertig.



**499404**  
**MyDoony's Magic Mix Box**

60 x 70g  
Verleihen Sie Ihrem Sortiment mit dem Magic Mix einen Hauch Glanz und Glamour mit fünf neuen, unwiderstehlichen Donuts inspiriert von berühmten Kuchen- und Dessertkreationen. Gefüllt und ungefüllt für unterwegs und zu Hause. Neu: Raspberry Dream, Millionaire Dream, Lemon Merinque, Jaffa Chocolate und Rocky Road.



**499602**  
**MyDoony's Mix Box**

60 x 55g  
Moderne Zuckerglasuren und Dekorationen sind nicht nur ein Augenschmaus, sondern sorgen für Geschmackserlebnisse auf höchstem Niveau. Belgische Vollmilchschokolade, Glasuren in pink, rosa und weiß erfreuen sich großer Beliebtheit. Die Mix-Box enthält je 12 Stück Party Doony's, Real Chocolate Doony's, Pinky Doony's, Rosy Doony's und White Vanilla Doony's.



**499435**  
**MyDoony's Mix Box Mini**

108 x 22g, je 36 Stück  
MyDoony's Braun Mini, MyDoony's Weiß Mini, MyDoony's Pink Mini, überzogen mit Fettglasur in den Geschmacksrichtungen Schoko, Vanille und Erdbeer.



**499403**  
**MyDoony's Fillie Vanilla Donut**

36 x 70g  
Donut mit Cremefüllung (Vanillegeschmack), überzogen mit weißer Fettglasur und dekoriert mit dunklen Streifen.



**502883**  
**MyDoony's Dark Donut**

72 x 52g  
Donut überzogen mit dunkler, kakaohaltiger Fettglasur.



**503216**  
**MyDoony's Sugar Donut**

72 x 49g  
Donut gezuckert.



**502037**  
**Spritzkuchenring**

60 x 70g  
Fettgebäck mit Fondant 24% überzogen, servierfertig.



**740400**  
**Augustin Waffel**

30 x 105g  
Die original Lütticher Zuckerwaffel aus Belgien mit Vanillegeschmack ist eine Hefeteigwaffel mit Zuckerperlen, die äußerlich karamellisiert ist. Fertig gebacken.



**502739**  
**Franzbrötchen**

60 x 130g  
Vorgegärt, Plunderstück in typisch gewickelter Optik und mit Zimt verfeinert.



**740110**  
**Apfelküchl**

25 x 40g  
Fertig gebackene Apfelküchl aus saftigen Apfelingeln, ummantelt mit goldig-knusprigem Backteig. Ein Klassiker der alpinen Küche. Ideal als Nachspeise oder als Beilage. Kann in der Fritteuse, in der Pfanne oder im Ofen zubereitet werden.



**740120/740130**  
**Apfelstrudel-Schnitten aus gezogenem Teig**

48 x ca. 125g / 36 x ca. 160g

Fertig gebackener Apfelstrudel aus gezogenem Teig, bereits in einzeln entnehmbare Schnitten portioniert. Fruchtig frisch dank hohem Fruchtanteil. Mit Rosinen verfeinert und dezent mit Zimt und Zucker im Geschmack abgerundet.



**740030**  
**Apfelstrudel-Schnitten aus Blätterteig**

20 x ca. 110g  
Fertig gebackener Apfelstrudel, bereits in einzeln entnehmbare Schnitten portioniert. Gefüllt mit frisch geschälten Apfelwürfel aus nachhaltiger Produktion. Mit Rosinen, Zimt und Zucker im Geschmack abgerundet.



**210150**  
**Soufflierter Kaiserschmarrn**

2-kg-Beutel  
Soufflierter Kaiserschmarrn OHNE Rosinen, mit Eischnee flaumig aufgeschlagen und rustikal gezupft. Einzigartig in Optik und Geschmack.



**493715**  
**Mini - Windbeutel**

240 x 12,5g  
Mini - Windbeutel mit Sahne gefüllt. Einfach ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen und genießen.



**740701**  
**Butter-Windbeutel groß**

24 x ca. 12g, ca. Ø 8,5 cm – Saisonartikel –  
Für alle, die Windbeutel ganz besonders lieben und nicht genug bekommen können. Zum Befüllen mit Sahne, Eiskrem, Früchten oder Herzhaftem. Es handelt sich um ein Trockenprodukt das erst durch das Befüllen den vollen Geschmack erreicht.



BACKUNION

**836175**  
**Double Chocolate Muffin**

35 x 75g  
Rührteigkuchlein in typischer Muffinform, mit zweierlei Schokoladenstücken in der Masse.



BACKUNION

**836176**  
**Blueberry Muffin**

35 x 75g  
Rührteigkuchlein in typischer Muffinform, mit Blaubeeren in der Masse.



BACKUNION

**836460**  
**Vanilla Choc Muffin in Folie**

30 x 75g  
einzeln verpackt, Rührteigkuchlein in typischer Muffinform, mit Vanillegeschmack und Zartbitterschokoladenstückchen in der Masse.



BACKUNION

**790190**  
**Berliner mit Mehrfruchtfüllung**

40 x 60g  
Siedegebäck aus Hefeteig mit 24% Mehrfruchtfüllung und mit Zucker bestreut. Fertig gebacken.



BACKUNION

**497362**  
**Mini Muffins Schoko & Stracciatella**

150 x 13g  
einzeln verpackt, Rührteigkuchlein in typischer Muffinform, mit Schokolade- und Stracciatellageschmack.



BACKUNION

**773035**  
**Quarkbällchen**

100 x 28g  
Gezuckertes Siedegebäck aus Brandmasse.



BACKUNION

BACKUNION

BACKUNION

**491973**  
**The-Choc-o-Lot Bite**

105 x 25g  
Mini-Siedegebäck mit Kakao- und Schokoladenfüllung, mit Kakaopulver bestreut.



**491972**  
**The Berry Bomb Bite**

105 x 25g  
Mini-Siedegebäck mit roter Fruchtfüllung, mit Traubenzucker bestreut.



**491974**  
**The Lil'Apple Bite**

105 x 25g  
Mini-Siedegebäck mit Apfel-, Zimtfüllung, mit Zucker und Zimt bestreut.



**497900**  
**Double Chocolate Chunk Cookie**

96 x 85g  
Ein süßer Cookie für zwischendurch! Leckeres, dunkles Mürbgebäck mit weißen Konfekt- und Schokoladenstückchen. Unser Tipp: Der Duft von frisch gebackenen Cookies macht Ihren Kunden Appetit auf mehr!



**497899**  
**White Chunk & Macadamie Nut Cookie**

96 x 85g  
Der perfekte Genuss für jeden Moment! Die cremige Süße von weißen Konfektstückchen trifft auf den nussigen Crunch von Macadamia-Nüssen. Dieser Cookie macht jeden Augenblick noch besonderer.



BACKUNION

**790280**  
**Blätterteig-Apfelecke**

40 x 125g  
Dreieckiges Blätterteiggebäck gefüllt mit einer Apfel-Rosinen-Zimtfüllung, mit grobem Kristallzucker vollflächig bedeckt. Im Ofen ca. 23 min backen.



BACKUNION

**490426**  
**Mini-Plunder-Mix, süß**

120x42g, je 24 Stück  
Dänische Kronen mit Himbeer-, Kaltcreme- und Apfelfüllung, Schnecken mit Zimtfüllung, Maple Pecan Plunder mit Ahornsirup und 3% Pekannüssen. Vorgegärt. Ca. 19 min im Ofen backen.



**772150**  
**Wrap Tortilla**

12 x 12 Stück, Ø 30 cm  
Ein Vielkötter: Diese kleine gebackene Weizenmehl-Tortilla lässt sich perfekt für Soft-Tacos, Fajitas oder Qesadillas verwenden. Erweitere deine kulinarischen Spanischkenntnisse.



**840150**  
**Sesam Bagel**

50 x 85 g  
Gedämpfter Bagel verfeinert mit Sesam.



**791400**  
**Knoblauchbaguette-Hälfte**

25 x 162,5 g  
Einfach köstlich, vielfach kombinierbar: Die Knoblauchbaguette-Hälfte schmeckt pur, als Starter, mit Fingerfood, zum Salat und vielem mehr.



**498802**  
**Mini-Mix Blätterteighäppchen**

4 x 1 kg, 6-fach sortiert  
Backfertige Blätterteighäppchen, mit konzentrierter Butter verfeinert. In 6 exquisiten Formen und Füllungen: Basilikum-Pesto, Paprika, schwarze Olive, Käse, Schinken und Würstel.



**790380**  
**Laugenbrezel schwäbische Art**

80 x 100 g  
Eine Laugenbrezel schwäbische Art mit Schnitt als Teigling mit Salzbeipack. Fertigungsgrad: vorgegärt, tiefgekühlt.



**790360**  
**Laugenbrezel mit Butter**

48 x 79 g  
Eine Laugenbrezel gefüllt mit gesalzener Butter. Diese Brezel sind ideal als Snack oder Pausenbrot und können einfach einzeln bedarfsgerecht entnommen werden. Schwäbische Art mit Schnitt und fertig gebacken.



**740320**  
**Flammkuchen würzige Creme**

15 x 220 g, rund, Ø 30 cm  
Die Basis: Sie können selbst entscheiden, mit welchen Zutaten, Sie Ihre Flammkuchen-Kreationen belegen möchten.



**740319**  
**Flammkuchen Elsässer Art**

10 x 280 g, rund, Ø 30 cm  
Der Klassiker unter den Flammkuchen schmeckt herrlich herzhaft danke seines rauchigen Specks. Zusammen mit den milden, leicht würzigen Zwiebeln harmoniert der Speck im Julienneschnitt perfekt mit dem cremigen Schmand. In Kombination mit dem hauchdünnen Teigboden bleibt dieser Flammkuchen dem französischen Original treu.



**790370**  
**Riesenbrezel**

24 x 150 g  
Unsere extra große Brezel mit Schnitt, ist fertig gebacken und wird mit Salzbeipack geliefert. Tiefgekühlt und einzeln entnehmbar.



**790320**  
**Laugenstange**

60 x 70 g  
Laugenstange mit zwei Schnitten, fertig gebacken, mit Salzbeipack. Tiefgekühlt und einzeln entnehmbar.



**740318**  
**Flammkuchen Griechische Art**

10 x 280 g, rund, Ø 30 cm  
Dieser Flammkuchen nach Griechischer Art ist ein wahres Geschmackserlebnis, inspiriert von der mediterranen Küche: Milde, grüne Peperoni und zarte Stückchen Hirtenkäse, verfeinert mit Petersilie. Nach dem Flammkuchen Elsässer Art ist er der beliebteste unter den Klassikern.



**740322**  
**Flammkuchen vegan**

10 x 350 g  
Dieser Flammkuchen mit 7 Gemüsesorten ist ein farbenfroher Mix nicht nur für Veganer und Vegetarier. Er schmeckt frisch, saftig und ist als Erweiterung der Speisekarte eine spannende Abwechslung.





 enthält Alkohol

 vegetarisch

 vegan

 glutenfrei

 laktosefrei

**herrmann**  
FACHGROSSHANDEL

PERSONALPÄKETE

**TIFA**