



OHNE PALMÖL



Donauwelle

Herzhafte Sauerkirschen in einer eleganten Kombination aus einer hellen und einer Schoko-Sandmasse sowie einem großzügigen Belag aus Vanillesahne. Mit Kakaodekor abgestaubt ein echter Klassiker.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
2600663	25 x 38 cm	1950 g	geschnitten	20	3



OHNE PALMÖL



Himbeer-Stracciatella-Sahneschnitte

Der Boden aus einer Rührmasse mit Marzipan und Schoko-Streuseln, darauf eine Mischung aus köstlicher Himbeerzubereitung und Vanillesahne. Aufwendig dekoriert mit einer kakaohaltigen Fettglasur.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
2600670	25 x 38 cm	1700 g	geschnitten	20	3



MIT ALKOHOL



Sahneschnitte à la Tiramisu

Zwei Tortenböden, einer davon getränkt mit Kaffee, dazwischen eine aromatische Tiramisu-Quark-Sahne mit Amaretto-Geschmack und eine feine Kaffeesahne. Bedeckt mit Tiramisu-Quark-Sahne und mit Kakaodekor abgestaubt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
2600677	25 x 38 cm	2250 g	geschnitten	20	3



MIT ALKOHOL



Schwarzwälder Kirsch-Sahneschnitte

Die Leckereien aus frischer Sahne, saftiger Sauerkirszubereitung, original Schwarzwälder Kirschwasser sowie zarten Schoko-Tortenböden garantieren süßen Hochgenuss. Garniert mit Spänen aus Schokoladenkuvertüre sehen sie aus wie handgefertigt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
2600676	25 x 38 cm	2.250 g	geschnitten	20	3



OHNE PALMÖL



Mandarinen-Sahneschnitte

Zwei helle Tortenböden, gefüllt mit feiner Vanillesahne. Darauf liegt eine üppige Schicht aus saftiger Mandarinenfruchtfüllung, Mandarinenspalten und Gelee.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
2600673	25 x 38 cm	2900 g	geschnitten	20	3



OHNE PALMÖL



Erdbeer-Sahneschnitte

Die Sahneschnitte ist mit frischer Buttermilchsahne zwischen zwei hellen Tortenböden gefüllt und reichlich mit köstlichen Erdbeerbällchen und fruchtigem Gelee bedeckt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
2600666	25 x 38 cm	2.900 g	geschnitten	20	3



OHNE PALMÖL



Erdbeer-Joghurt-Sahneschnitte

Eine Mischung aus locker-frischer Joghurtsahne und Erdbeerbällchen liegt zwischen zwei hellen Tortenböden. Optisch und geschmacklich verziert mit gerösteten Mandelblättchen. Herrlich erfrischend.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
2600664	25 x 38 cm	2.800 g	geschnitten	20	3



OHNE PALMÖL



Himbeer-Sahneschnitte

Mehr Himbeeren geht fast nicht. Ein Schoko- und ein heller Tortenboden, dazwischen leckere Vanillesahne, üppig mit Himbeeren bedeckt, abgeglänzt mit Gelee.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
2600669	25 x 38 cm	2.500 g	geschnitten	20	3

Kuchen & Torten in Perfektion



FRISCH + FROST
SERVICE GMBH

Frisch + Frost-Service GmbH
www.frisch-frost.de · verkauf@frisch-frost-service.de



Rahmkäsekuchen

Einer der beliebtesten Klassiker nach schwäbischer Hausfrauenart: Käsemasse mit frischem Quark und Sauerrahm auf einem Mürbteigboden. Ein echter Genuss.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
2003949	ø 28 cm	2.000 g	ungeschnitten	ca. 12-14	4



Mohn-Mandarinen-Käsekuchen

Zur klassischen Käsekuchenmasse gesellen sich eine geschmackvolle Mohnmasse und fruchtige Mandarinspalten. Mit Gelee abgeglänzt besticht der Mohn-Mandarinen-Käsekuchen durch seine interessante Optik.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
2600675	ø 28 cm	1.900 g	geschnitten	12	4



Erdbeerkuchen

Auf einer feinen Buttermilchsahne, verteilt zwischen zwei hellen Tortenböden, liegt ein Genuss aus aromatischen Erdbeerehälften. Überzogen mit fruchtigem Gelee und abgerundet von einem Boden aus Buttermürbteig. Abgerundet durch geröstete und gehackte Mandeln als Randgarnierung.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
2600665	ø 28 cm	2.250 g	ungeschnitten	ca. 14	4



Himbeer-Käse-Sahnetorte

Aromatische mit Gelee bedeckte Himbeeren auf einem Schoko-Tortenboden, darunter köstliche Käsesahne auf einem hellen Tortenboden und einem Buttermürbteig. Abgerundet durch geröstete und gehackte Mandeln als Randgarnierung.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
2600668	ø 28 cm	2.500 g	ungeschnitten	ca. 16	4



Apfel-Butterstreusel-Bleckkuchen

Auf einem Quarkteig liegen frische Äpfel und Sultaninen, die mit krossen goldgelben Butterstreuseln bedeckt sind. Unwiderstehlich lecker!

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
2600662	25 x 38 cm	2.900 g	geschnitten	20	3



Kirsch-Sand-Bleckkuchen

Eine lockere Sandmasse mit herrlich saftigen Kirschen. Gehackte Haselnüsse runden das Ganze geschmacklich und optisch ab. Der Kuchen ist dezent mit Dekorpuder abgestaubt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
2003278	25 x 38 cm	1.900 g	geschnitten	20	3



Erdbeer-Tarte

Knuspriger Buttermürbteig, bedeckt mit einer feinen Joghurt-Puddingcreme, Erdbeerezubereitung und garniert mit leckeren Erdbeerehälften. Die Tarte ist mit Gelee abgeglänzt und mit gehackten Haselnüssen garniert.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
2000894	ø 28 cm	1.650 g	geschnitten	12	4



Marmor-Kranz

Ein echter Klassiker unter den Kuchen mit seiner hellen und Schoko-Rührmasse. Geschmacklich ein wahrer Genuss – optisch mit der Garnierung aus Schokoblüten und Dekorpuder ein Hingucker.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
2003286	ø 22 cm	1.100 g	ungeschnitten	ca. 16-20	4



Premium Frankfurter Kranz

Feine Buttercreme und eine fruchtige Himbeer-Johannisbeer-Zubereitung zwischen hellen Wiener Böden. Die Ummantelung mit Haselnusskrokant und Pflanzenfettcreme sowie die Dekoration aus Belegkirschen auf Buttercremetopfen machen den Kranz zu vollendeter Patisseriekunst.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
2003155	ø 28 cm	2.400 g	ungeschnitten	20	2



Marzipan-Cremetorte

Vier helle Tortenböden, dazwischen eine Creme mit Amaretto-Geschmack, Schokoladenstücke und eine fruchtige Himbeerezubereitung. Umhüllt von einer Schicht Marzipan ist diese Torte ein Genuss für Marzipan-Liebhaber. Walnussdekor aus Marzipan liegt bei.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
2003334	ø 28 cm	1.950 g	ungeschnitten	ca. 16	4



Mohn-Butterstreusel-Bleckkuchen

Ein weiterer Klassiker unter den Blechkuchen: Eine saftige Mohnmasse liegt unter krossen Butterstreuseln auf einem Quarkteigboden.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
2600674	25 x 38 cm	2.800 g	geschnitten	20	3



Russischer Zupfkuchen

Hochwertige Käsemasse aus Quark und Sauerrahm auf einem Schoko-Quarkteigboden, bedeckt mit krossen Schoko-Butterstreuseln. Wer kann da schon widerstehen?

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
2003377	25 x 38 cm	3.000 g	geschnitten	20	3



Landfrauenkuchen Käse-Kirsch

Ein Käse-Kirschkuchen wie aus dem Bilderbuch. Saftige Sauerkirschen und eine cremige, mit Frischkäse, Schlagsahne und Quark verfeinerte Käsemasse auf einem Buttermürbteig. Der Kuchen ist mit Gelee überzogen.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
2003247	ø 36 cm	2.700 g	geschnitten	14	2



Landfrauenkuchen Zwetschge mit Butterstreuseln

Ein traditionelles Geschmackserlebnis! Ein Hefeteig ist mit Zwetschgen belegt, mit einer Creme mit Persipannote und krossen Butterstreuseln verfeinert. Der Kuchen ist mit Gelee abgeglänzt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
2600672	ø 36 cm	3.100 g	geschnitten	14	2



Pfirsich-Melba-Sahnetorte

Helle Tortenböden, gefüllt mit Pfirsichzubereitung, leckerer Pfirsichsahne und einem Topping aus Himbeerezubereitung. Gehobelte Mandeln als Randgarnierung runden die Torte ab.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
2003448	ø 28 cm	1.950 g	ungeschnitten	ca. 16	4



Eierlikör-Schoko-Sahnetorte

Eine saftige Birnenzubereitung in Schokoladen- und eine exquisite Eierlikörsahne zwischen einem hellen Tortenboden und leckerem Rührteigboden.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
2003457	ø 28 cm	1.400 g	geschnitten	14	4



Käse-Bleckkuchen

Quarkteig mit einer lockeren Käsemasse aus frischem Quark und Sauerrahm, bedeckt mit einer Eierschneckenmasse. Seit jeher beliebt!

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
2600671	25 x 38 cm	2.600 g	geschnitten	20	3



Zitronen-Bleckkuchen

Fruchtig-frische Rührmasse mit Zitronengranulat, dekoriert mit Hagelzucker und Dekorpuder. Einfach lecker!

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
2600499	25 x 38 cm	1.400 g	geschnitten	24	3



Landfrauenkuchen Apfel

Frische Apfelhälften sinken in eine saftige Sandmasse, die auf einen Buttermürbteig gebettet ist. Der Kuchen ist mit gehackten Haselnüssen dekoriert und mit Gelee abgeglänzt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
2003255	ø 36 cm	2.250 g	geschnitten	14	2



Landfrauenkuchen Wildheidelbeere

Köstlicher Fruchtgenuss! Leckere Wildheidelbeeren liegen auf einer Schmandmasse, darunter ein Mürbteig. Der Kuchen ist mit Gelee abgeglänzt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
2003265	ø 36 cm	2.600 g	geschnitten	14	2



Original Schwarzwälder Kirschtorte

Der Klassiker aus frischer Sahne, saftiger Sauerkirschzubereitung und Schwarzwälder Kirschwasser auf zarten Schoko-Tortenböden. Original mit Sahnekuppel und Spänen aus Schokoladenkuvertüre als Randgarnierung

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
2003430	ø 28 cm	2.180 g	ungeschnitten	16	4



Zwetschgen-Bleckkuchen mit Butterstreuseln

Fruchtige Zwetschgen und krosse Butterstreusel liegen auf einem Quarkteig und einer lockeren Creme mit Persipannote. Immer wieder ein Genuss.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
2600678	25 x 38 cm	2.600 g	geschnitten	20	3



Marmor-Bleckkuchen

Die typische Kombination aus heller und Schoko-Rührmasse. Optisch und geschmacklich ein Klassiker. Dekoriert mit Schokoblüten ist der Kuchen bei Jung und Alt beliebt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
2600495	25 x 38 cm	1.700 g	geschnitten	24	3



Schoko-Bleckkuchen

Für Schokoladenliebhaber und alle anderen auch: Feinste Schoko-Rührmasse, dekoriert mit zartbitteren Schokoladenblüten.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
2003408	25 x 38 cm	1.400 g	geschnitten	24	3