



# Erlenbacher

Passion & Kuchen seit 1973

## crazy cheesecake club

**DIE NEUE GENERATION CHEESECAKES!**



**ENTDECKEN SIE  
AUCH UNSERE  
VEGANEN  
CLUBMEMBER!**

# ZWISCHEN PUREM WAHNSINN UND ABSOLUTEM GENUSS:

Cheesecake ist in aller Munde!  
Jeder liebt ihn in seinen unendlichen  
Varianten. Für die besten,  
schönsten, leckersten, verrücktesten  
und unglaublichsten von ihnen  
gibt es jetzt den

## ERLENBACHER crazy cheesecake club

Nur hier finden Sie die  
Cheesecakes, die Sie bislang  
nicht für möglich hielten.  
Lassen Sie sich den Kopf  
verdrehen!



**CHEESECAKE  
MADNESS!**

# VERRÜCKT NACH CHEESECAKE!

Studien zeigen, dass das Potenzial von Cheesecake noch lange nicht voll ausgeschöpft ist. Die Leute kriegen einfach nicht genug!



## Crazy Fact No 1

Cheesecake ist einer der beliebtesten Kuchen überhaupt – noch vor Schokoladen- und Obstkuchen.\*

## Crazy Fact No 2

Die Leute lieben Cheesecakes in allen Formen: mit Frucht, Schokolade, Vanille, Karamell oder, oder, oder ...\*

# MIT UNSEREN CRAZY CHEESECAKES WIRD VERRÜCKT DAS NEUE NORMAL

**EINFACH  
IRRE  
LECKER!**

## WAS DIESE CHEESECAKES SO CRAZY MACHT?

Wenn es um Cheesecakes geht, sind die Konsumenten besonders neugierig und erwarten spannende Abwechslung. Cheesecakes sind an sich schon ein weltweiter Mega-Boom. Im Crazy Cheesecake Club setzen wir die neuesten Trends um:

### **Trend Fusion Food:**

Aus zwei beliebten Klassikern ein neues Highlight backen: zum Beispiel den Cheesecake Topped Apple.

### **Trend Multi-Sensorik:**

Cremige und knackige Texturen in einem Biss erleben: probieren Sie unseren Caramel Brownie Cheesecake!

### **Trend Eyecatcher-Food:**

Noch nie gesehene Produkt-Kreationen und ungewöhnliche Toppings sind genau unser Ding: einer davon ist der Carrot Cake meets Cheesecream!

### **Trend Vegan bzw. plant-based:**

Kuchenverrückt wie wir sind, haben wir uns ins Zeug gelegt: Rein pflanzlich und dennoch genauso lecker. Einfach crazy, unsere Creamy Cakes!





## GEGENSÄTZE BEISSEN SICH AN!

### CHEESECAKE SALTED CARAMEL

8110516 | NEU 39000987



Süß oder salzig war gestern! Im Crazy Cheesecake Club gibt es kein Wenn und Aber, sondern nur verrückt-puren Genuss! Hier kommt zusammen, was zusammengehört! Ein crunchiger, dunkler Kakao-Bröselboden, eine helle und eine karamellige Cheesecake-Schicht – und als Topping eine gesalzene Karamell-Sauce sowie knackig-dunkle Chocolate Chunks. Dazu kann man doch nicht nein sagen, oder?

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.750 g	ø 24 x ca. 4,5 cm	ca. 109 g	16	4

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 5 Stunden.



## VERRÜCKTE MISCHUNG:

### CARROT CAKE MEETS CHEESECREAM

8110520 | NEU 39000720



America tastes great again! Wir vereinen zwei amerikanische Klassiker und füllen einen nussigen, saftigen Carrot Cake mit cremigem Cheesecake und backen beides. Dann kommt alles unter eine Haube aus seidigem Frischkäse-Frosting und karamellisierten Walnüssen. Fehlt da noch was? Na klar: die gelben Schokofäden für verrückte Akzente! USA! USA!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.250 g	ø 24 x ca. 4,5 cm	ca. 78 g	16	4

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 5 Stunden.





## SCHNELL, KARAMELL!

### CARAMEL BROWNIE CHEESECAKE SUPREME 8108519 | NEU 39000877



Wie bitte, ein Karamell Notfall? Dann her mit unserem Caramel Brownie Cheesecake Supreme: Ein leicht salziger Bröselboden, leckere Karamellcreme, saftige Brownie-Würfel und knackige Walnüsse! Ach ja, und dann betten wir alles noch auf eine mit Schoko-Tropfen durchzogene Mascarpone-Käsesmasse 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. 6 Stunden.



## DER BLAUE WAHSINN

### BLUEBERRY CHEESECAKE SUPREME 8108523 | NEU 39000878



Unser Cheesecake mit dem verrückten Herz aus saftigen Heidelbeeren und fruchtiger Heidelbeer-Fruchtzubereitung bringt Ihre Geschmacksknospen zum Durchdrehen! Eingestrudelt in eine besonders cremige Mascarpone-Käsesmasse und mit einem leicht salzigen Bröselboden ist er dafür geschaffen, dass Sie sich in einen cremigen Wahnsinn fallen lassen können.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.900 g	ø 24 x ca. 5,0 cm	ca. 135 g	14	4

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 5 Stunden.



### Verrückt nach noch mehr Cheesecake?

Dann entdecken Sie jetzt das ganze Können von Erlenbacher. Einfach scannen und staunen:



**WOW  
WIE  
CREAMY!**

# VEGANE WADNESSI

Unsere Creamy Cakes sind nicht nur superfruchtig, sondern auch irre cremig. Und auch wenn's verrückt klingt: vegan und plant-based.

Die Mürbeteige zaubern wir mit pflanzlicher Margarine und gemahlenen Nüssen. Unsere eigens dafür entwickelte cremige Füllung ist rein pflanzlich. Für die Fruchtzubereitungen verwenden wir nur ausgewählte Früchte und kochen diese schonend selbst. Und kuchenverrückt wie wir sind, geben wir noch freche Früchte als Topping obendrauf.



**NEUE  
REZEPTUR**

## SO CREMIG SCHMECKT VEGAN!

**CREAMY RASPBERRY**  
VEGANE CHEESECAKE-ALTERNATIVE  
8110594 | NEU 39000739



Das ist zum Verrücktwerden! Dieser vegane und plant-based Wahnsinn beginnt auf einem Mürbeteig mit einer feinen nussigen Note. Weiter geht's mit einer cremigen Füllung und dicken Tropfen selbstgekochter Himbeer-Fruchtzubereitung in der Füllung. On top gibt's noch ein paar verrückte Himbeeren. Der pure Wahnsinn!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.575 g	ø 24 x ca. 4,0 cm	ca. 112 g	14	4

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6 – 7 °C) ganzer Kuchen ca. 10 Stunden.



**NEUE  
REZEPTUR**

## WOW, IST DAS VEGAN?

**CREAMY BLUEBERRY**  
VEGANE CHEESECAKE-ALTERNATIVE  
8110581 | NEU 39000740



Wahnsinnig cremig, irre fruchtig und hmmm bis zum letzten Bissen. Und natürlich: vegan und plant-based. Ein Mürbeteigboden mit fein nussiger Note. Eine cremige, hell und blau geschichtete Füllung mit selbstgekochter Heidelbeerfruchtzubereitung verfeinert. Und nochmal Kultur-Heidelbeeren als Topping. Klingt verrückt? Schmeckt irre gut! Alles andere wäre ja auch Käse, oder?

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.525 g	ø 24 x ca. 4,5 cm	ca. 108 g	14	4

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6 – 7 °C) ganzer Kuchen ca. 10 Stunden.





## MACHEN SIE AUCH IHRE KUNDEN ZU CHEESECAKE-FANATICS!

Wie wäre es mit Clubkarten und Vergünstigungen für Stammkunden? Was ist mit Sammelkarten oder regelmäßigen Crazy Cheesecake Club-Events? Denken Sie verrückt, denn keine Idee ist verrückt genug!

### Alle Cheesecakes im Überblick

Neue Artikelnr.	Artikelnr.	Artikel	Stück- gewicht	Portions- gewicht	Stück pro Karton	Vorgeschnittene Portionen pro Stück	Karton pro Palette/Lage	EAN Umkarton
8110520	39000720	Carrot Cake meets CheeseCream	1.250 g	ca. 78 g	16	4	72/6	4004311505205
8110516	39000987	Cheesecake Salted Caramel	1.750 g	ca. 109 g	16	4	72/6	4004311505168
8108519	39000877	Caramel Brownie Cheesecake Supreme	1.950 g	ca. 139 g	14	4	72/6	4004311085196
8108523	39000878	Blueberry Cheesecake Supreme	1.900 g	ca. 135 g	14	4	72/6	4004311085233
VEGANE CHEESECAKE-ALTERNATIVEN								
8110594	39000739	Creamy Raspberry	1.575 g	ca. 112 g	14	4	72/6	4004311505946
8110581	39000740	Creamy Blueberry	1.525 g	ca. 108 g	14	4	72/6	4004311505816