



Erlenbacher

Passion & Kuchen seit 1973

CAKE OF THE FUTURE – TORTE & MEHR



TORTE KANN AUCH ANDERS!

Mehr als lecker – Unsere neuen Torten sind ein echter Hingucker.

Sie kommen in **opulenter Naked-Cake-Variante** daher, und statt Sahne nutzen wir Pflanzencreme.

Das spricht gerade jüngere Gäste an.

Schicht um Schicht wird alles spektakulär aufgetürmt, denn unsere Torten spielen mit **verschiedenen Texturen**, sind crunchy, creamy, besonders hoch und satt verziert. Einfach unglaublich mmmhm!

**AB MÄRZ
2024**



NEU



CHOCOLATE THUNDER TORTE

8110909



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
2.200 g	ø 24 x ca. 9,5 cm	ca. 180 g	12	4

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

STRAWBERRY CRUNCH TORTE

8110904



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



Bestell-Hotline: 06152 803-351