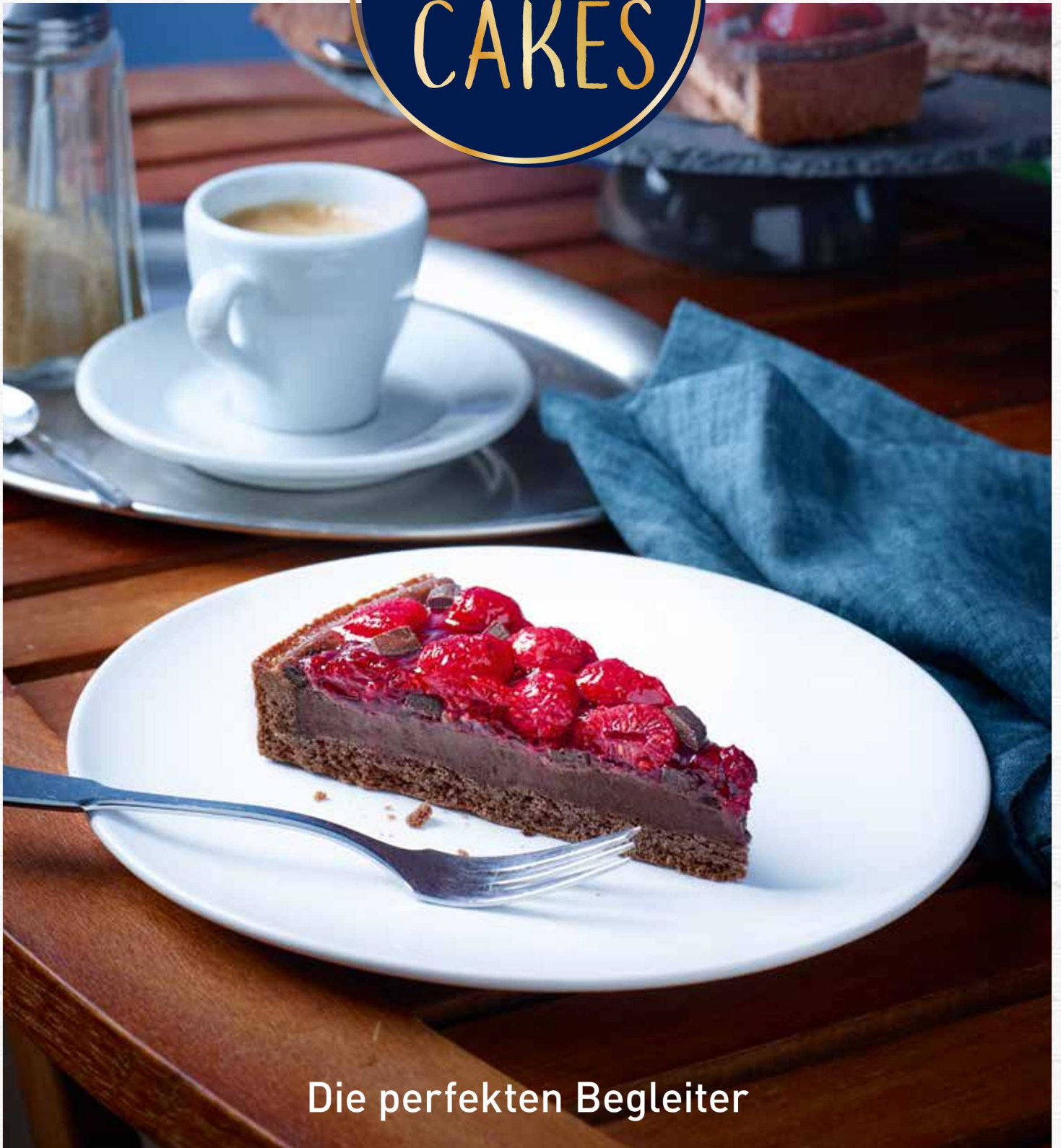


Barista CAKES



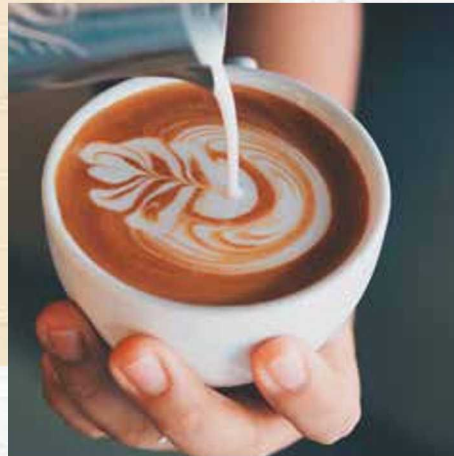
Die perfekten Begleiter

**erlenbacher**[®]
...so backen Meister!

Erster TK Backwarenhersteller nach ZNU Standard zertifiziert.

Kaffeespezialitäten mit Mehrwert ...

Kaffeezubereitungen in allen Ihren Varianten erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Dabei sind die Vorlieben Ihrer Kunden jedoch sehr unterschiedlich. In Ihrem Café oder Coffee-Shop sind Sie der Kaffee-Spezialist – der Barista. Ihre Kaffeezubereitungen sind das Aushängeschild für Ihr Geschäft und Ihre Bindung zum Kunden.



Kunden erwarten laut aktueller Studien von einem Barista aber nicht nur Kaffeekompetenz, sondern auch ein spannendes Sortiment an Kuchen.



Jeder **3te**



Coffee Shop-Besucher sagt: „Ich erwarte Beratungskompetenz zu Kaffee & Kuchen.“²

50%

aller Gäste bestellen immer bis regelmäßig einen Kuchen zum Kaffee.¹

¹ Basis Netto: Alle Befragten, die mind. 1x im Monat einen Coffee Shop besuchen; Heavy User (363) / YouGov Sep 2019
² Basis Netto: Alle Befragten unter 45 Jahren, denen „Barista“ bekannt ist (1513) / YouGov Sep 2019

durch unsere



Mit unseren speziell für Ihre Bedürfnisse entwickelten Barista CAKES können Sie Ihren Gästen den perfekten Begleiter zu Ihren Kaffee-Spezialitäten anbieten.

Die



sind genau abgestimmt ...

Aus unserer Sicht sollte Kuchen Ihren schonend zubereiteten Kaffee perfekt unterstützen.

Das sensible Geschmacksprofil der Kaffees kann durch sorgfältig aufeinander abgestimmte Aromen sogar unterstrichen werden.



Die Barista CAKES sind flache Rundkuchen mit einem Durchmesser von 24 cm und für ein einfaches Handling bereits vorge schnitten in 12 Portionen.

Nur 6%

der 18-24jährigen wünschen sich große Stücke/Portionen bei Kuchen.³



Unsere Barista CAKES haben wir zusammen mit dem Kaffeeröster und Barista Jonas Braun entwickelt. Die Aromen der Kuchen sind auf bewährte wie auch moderne internationale Kaffeespezialitäten abgestimmt.



Jonas Braun, Geschäftsführer von Kaffee Braun

- führt zusammen mit seinem Vater und Bruder die Kaffeerösterei mit Sitz in Mainaschaff
- viele Jahre Erfahrung im Kaffeeeinkauf direkt in ausgewählten Anbaugebieten
- setzt auf besonders schonende Verarbeitung und die Entwicklung neuer Trends wie die Marke Karacho mit Cold Brew Coffee
- spezialisiert auf das Privat Label Geschäft und arbeitet in Deutschland mit namhaften Partnern der Out-of-Home Branche zusammen.

³ [Basis Netto: Alle Befragten 18-24J., die mind. 1x im Monat einen Coffee Shop besuchen und Kuchen essen / YouGov Sep 2019]

auf die feinen Aromen Ihrer Kaffeespezialitäten

Kaffee setzt sich aus über 800 verschiedenen Aromen zusammen und zählt damit zu den komplexesten Naturprodukten. Die Zubereitung eines Kaffees entscheidet darüber welche und wie stark

die Aromen wahrgenommen werden. Jede Kaffee-Spezialität hat sein eigenes Aromenprofil. Unsere Barista CAKES sind darauf perfekt abgestimmt.

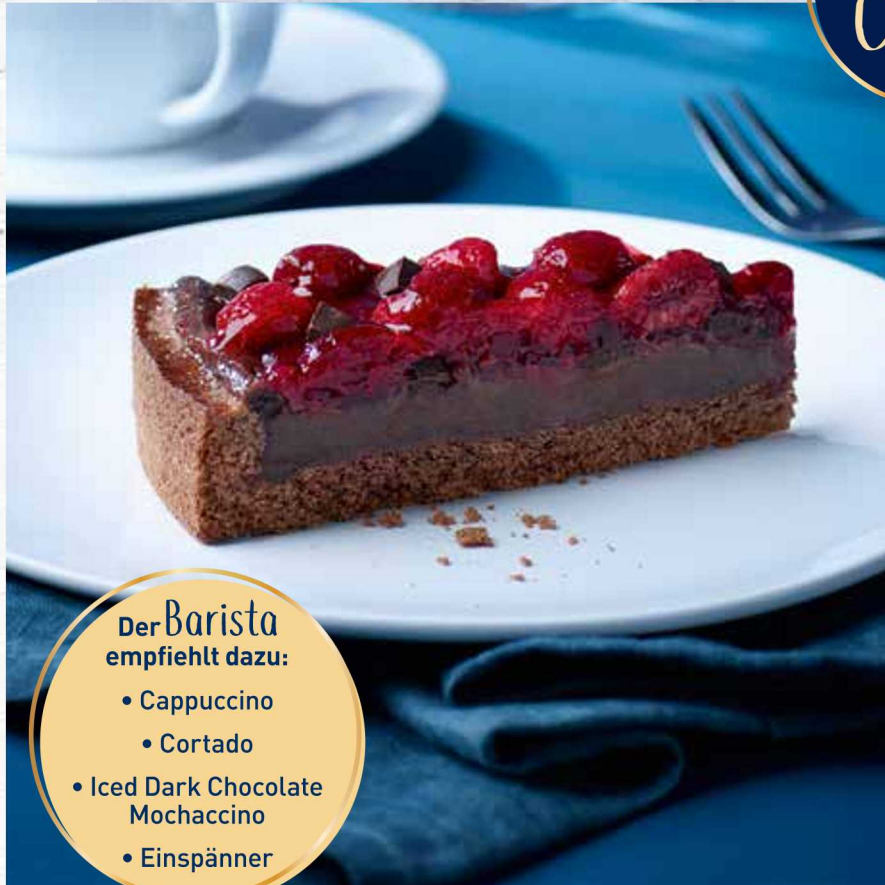


Ein Beispiel aus unserem Barista CAKES Aromen Wheel: Ihr Kunde bestellt bei Ihnen einen Latte Macchiato. Zu seinem Aromenprofil passen ideal fruchtig-saure Noten.

Der Apple Cassis Barista CAKE wäre hier die passende Empfehlung. Seine Fruchtsäuren aus den Äpfeln und schwarzen Johannisbeeren unterstreichen das Aroma des Latte Macchiato ideal.

CHOCOLATE RASPBERRY

Barista CAKE



Der Barista
empfiehlt dazu:

- Cappuccino
- Cortado
- Iced Dark Chocolate Mochaccino
- Einspänner

Elegante Farben und die Säure der Beeren als Kontrast.

Dieser Showstopper bringt ihr Kuchenherz zum Schmelzen! Der Kakao-Mürbeteig ist gefüllt mit einer Schicht zartschmelzender Schokoladencreme. Darauf verteilt sind knackige Schokoladenstücke und eine Himbeerfruchtzubereitung. Als kunstvollen Abschluss garniert mit ganzen Himbeeren und klarem Guss.



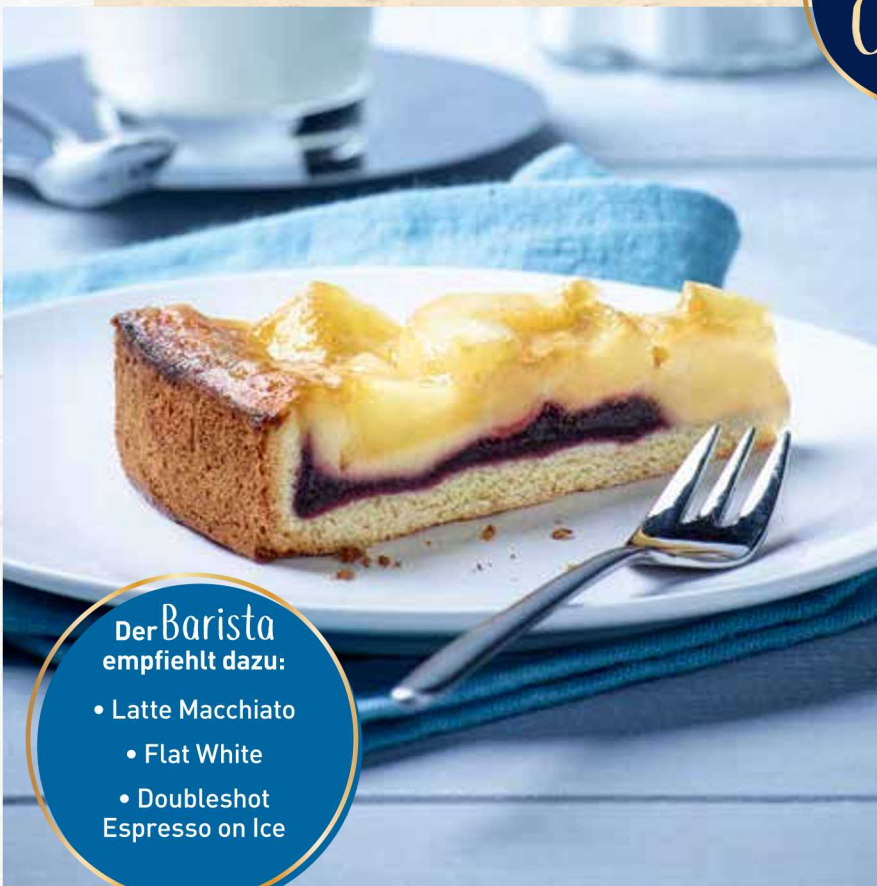
Art.-Nr. 8110122

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.200 g	Ø 24 cm	ca. 100 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7 °C) ganzer Kuchen ca. 9 Std, Einzelstück ca. 5 Std.
Bei Raumtemperatur (21-22 °C) ganzer Kuchen ca. 5 Std, Einzelstück ca. 3 Std.

APPLE CASSIS

Barista CAKE



Der Barista
empfiehlt dazu:

- Latte Macchiato
- Flat White
- Doubleshot Espresso on Ice

Die perfekte Balance aus Fruchtsäuren und sanft-süßen Noten.

Nur ein Apfelkuchen?! Weit gefehlt! Ein heller knuspriger Buttermürbeteigboden. Darauf liegen eine Schicht Cassis-Fruchtzubereitung und eine Schicht zarte Creme Art Normande. Das Topping sind wild verteilte Apfelspalten, karamellisiert und mit Guss abgeglänzt.



Art.-Nr. 8110124

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.170 g	Ø 24 cm	ca. 98 g	12	4

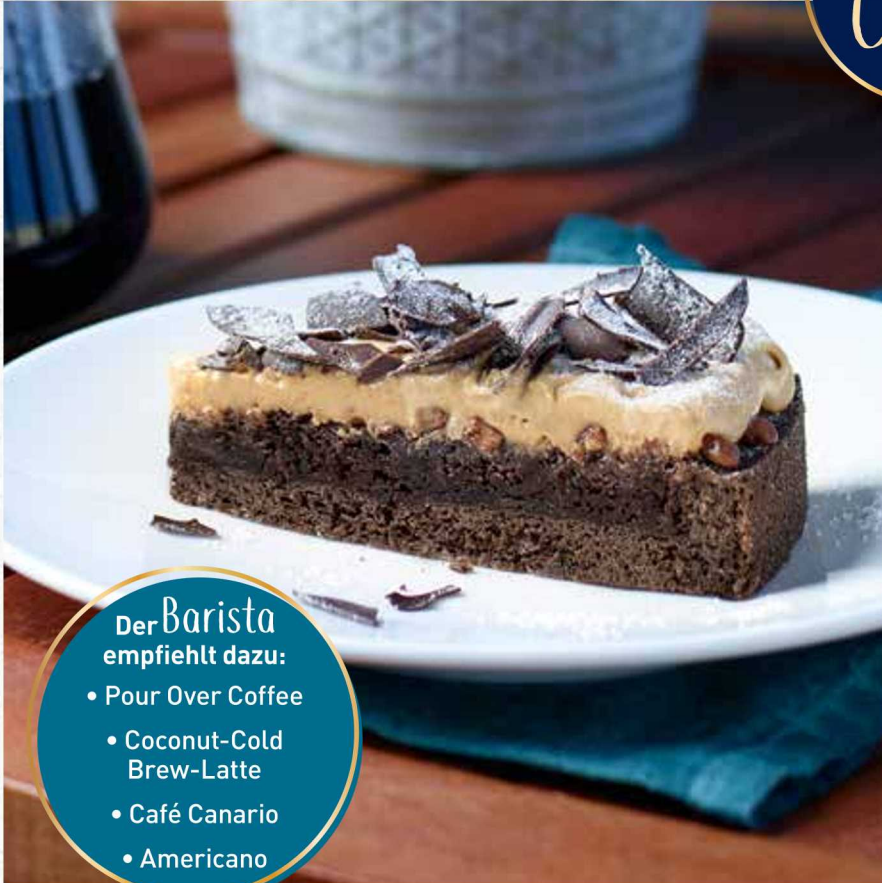
Auftauzeit: In der Kühlung (6-7 °C) ganzer Kuchen ca. 9 Std, Einzelstück ca. 5 Std.
Bei Raumtemperatur (21-22 °C) ganzer Kuchen ca. 5 Std, Einzelstück ca. 3 Std.

vorgeschnitten,
12 Portionen
Ø 24 cm



CHOCOLATE SALTED CARAMEL

Barista CAKE



Der Barista
empfiehlt dazu:

- Pour Over Coffee
- Coconut-Cold Brew-Latte
- Café Canario
- Americano

Gesalzenes Karamell toppt diesen sündhaft leckeren Schokokuchen.

Ein dunkler Schokoladen-Mürbeteig, gefüllt mit kräftiger Schokoladen-creme, Salted Caramel-Knusperbälle unter einer cremigen, gesalzenen Karamell-Fudge. Verfeinert mit Schokohobeln und Puderzucker.

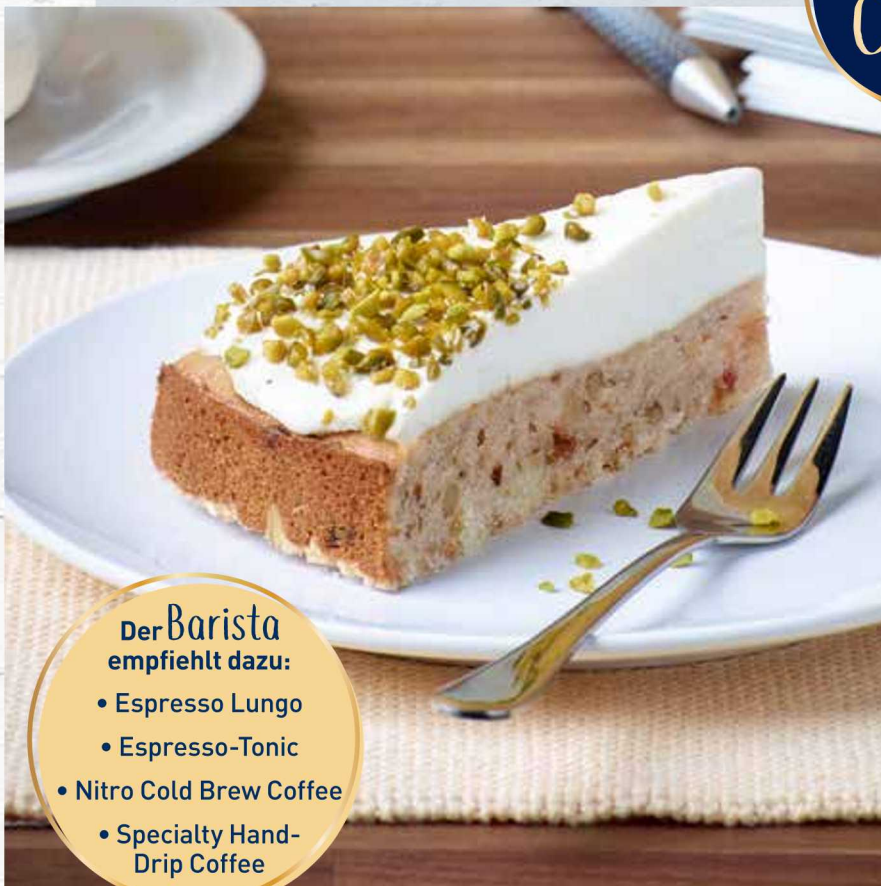
Art.-Nr. 8110131

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.000 g	Ø 24 cm	ca. 83 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7 °C) ganzer Kuchen ca. 5 Std, Einzelstück ca. 3 Std.
Bei Raumtemperatur (21-22 °C) ganzer Kuchen ca. 2 Std, Einzelstück ca. 1 Std.

BANANA WALNUT

Barista CAKE



Der Barista
empfiehlt dazu:

- Espresso Lungo
- Espresso-Tonic
- Nitro Cold Brew Coffee
- Specialty Hand-Drip Coffee

Eine weiße Haube aus Hafer-Drink toppt dieses nussige Bananenbrot.

Ein saftiger Boden aus Bananenbrot mit Walnüssen und Hafer-Crunch, darauf reich bestrichen mit einer Creme aus Hafer-Drink. Gehackte Pistazienkerne dekorieren diesen veganen und palmfreien Kuchen.

Art.-Nr. 8110126

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
980 g	Ø 24 cm	ca. 82 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7 °C) ganzer Kuchen ca. 5 Std, Einzelstück ca. 3 Std.
Bei Raumtemperatur (21-22 °C) ganzer Kuchen ca. 2 Std, Einzelstück ca. 1 Std.



Barista CAKES

stehen für einfaches Handling:

Die Rezepturen der Barista CAKES sind so gewählt, dass sie sich auch durch ein besonders einfaches Handling auszeichnen.



- flache Rundkuchen (24 cm Durchmesser)
- in 12 Portionen vorgeschnitten
- nur wenige Stunden Auftauzeit bei Raumtemperatur⁴
- Kuchenstücke sind tiefgefroren einzeln entnehmbar
- Standzeit von 2 Tagen, idealerweise in der Kühlung.⁴
- Mixen sie einfach Kuchenviertel auf der Kuchenplatte für mehr Auswahl auf kleinstem Platz.

⁴ Raumtemperatur: 21-22 °C, Kühlung: 6-7 °C

Bestell-
Hotline:
**06152 803-
351**

Alle Barista CAKES im Überblick

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Netto- gewicht	Portions- gewicht	Vorgeschnittene Portionen/Stück	Stück pro Karton	Karton pro Palette/ Lage	EAN Karton
8110122	Chocolate Raspberry Barista Cake	1.200 g	ca. 100 g	12	4	66/6	4004311501221
8110124	Apple Cassis Barista Cake	1.170 g	ca. 98 g	12	4	66/6	4004311501245
8110131	Chocolate Salted Caramel Barista Cake	1.000 g	ca. 83 g	12	4	66/6	4004311501313
8110126	Banana Walnut Barista Cake	980 g	ca. 82 g	12	4	66/6	4004311501269