



Erlenbacher

Passion & Kuchen seit 1973

**crazy
cheesecake
club**

**NEUE CLUBMEMBER:
VEGANE CHEESECAKE-ALTERNATIVEN**



VEGANE WANDRESSI

Wir erweitern unseren Crazy Cheesecake Club um vegane Club-Member.
Crazy! Creamy! Vegan! Wow!
Unsere neuen 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 gemahlene 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.
So schmeckt's voll vegan und natürlich Crazy!

**EINFACH
IRRE
LECKER!**

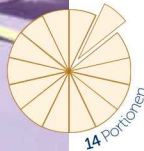


WOW, IST DAS VEGAN?

CREAMY BLUEBERRY
VEGANE CHEESECAKE-ALTERNATIVE
ART.-NR. 8110581



Wahnsinnig cremig, irre fruchtig und hmmm bis zum letzten Bissen. Und natürlich: vegan und plant-based. Ein Mürbeteigeboden 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	Stück/Karton
1.525 g	ø 24 cm	ca. 108 g	4
Karton pro Palette/Lage 72/6	Stück pro Palette 288	GTIN UK 4004311505816	

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



SO CREMIG SCHMECKT VEGAN!

CREAMY RASPBERRY
VEGANE CHEESECAKE-ALTERNATIVE
ART.-NR. 8110594



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	Stück/Karton
1.575 g	ø 24 cm	ca. 112 g	4
Karton pro Palette/Lage 72/6	Stück pro Palette 288	GTIN UK 4004311505946	

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

