# TRADITION UND HANDWERK

# BACKZEIT 2020

DEUTSCH

erlenbacher®

...so backen Meister!

Erster TK-Backwarenhersteller nach ZNU Standard zertifiziert

# DAS IST ERLENBACHER

## NATÜRLICH, EHRLICH, LEIDENSCHAFTLICH – DAFÜR STEHT ERLENBACHER.

**Wolfgang Thul**
Geschäftsführer (Finance)

**Bernhard Neumeister**
Vorsitzender Geschäftsführer

**Harald Lochmann**
Geschäftsführer (Operations)

## DIE ERLENBACHER ZUTATEN-GARANTIE

# OHNE

- Farbstoffe
- künstliche Aromen
- Konservierungsstoffe
- gehärtete pflanzliche Fette und Öle

## WIR SIND AUSGEZEICHNET!

AB ZU UNSEREN TUTORIALS FÜR EINE ERFOLGREICHE KUCHEN-PRÄSENTATION!

# UNSERE PHILOSOPHIE

## HANDWERK UND TRADITION

Vor über 45 Jahren beginnt unsere Geschmacksgeschichte mit einem Apfelkuchen, der damals wie heute wie selbstgemacht schmeckt. Heute sind wir Ihr Spezialist für tiefgekühlte Premium-Backwaren, denn wir verbinden Handwerk und Liebe zu echtem Geschmack mit modernster Technologie. Unsere Produkte werden ausschließlich in Deutschland hergestellt. Wir stehen zu 100 Prozent für Qualität, Sicherheit, Genuss, Convenience und Innovationsführerschaft. Der europäische Außer-Haus-Markt gibt uns recht, denn wir dürfen uns die Nummer eins im Segment „tiefgekühlte Kuchen, Sahneprodukte und Desserts“ nennen. Seite 6

## UNSERE BEEREN

Für die Herstellung unserer Produkte verwenden wir vorwiegend hochwertige, frische und natürliche Zutaten, die optimale Geschmackserlebnisse garantieren. Unsere Qualität beginnt auf dem Feld. Das Prinzip „Farm to Fork“ ist ein einzigartiges Projekt von erlenbacher, das die zu verarbeitenden TK-Früchte in den Fokus rückt.
Seite 62

## UNSERE VERANTWORTUNG

Unsere besondere Verantwortung als Hersteller liegt darin, auf das Wohlbefinden unserer Verbraucher zu achten. Aus diesem Grund arbeiten wir mit unserer Reduktions- & Innovationsstrategie kontinuierlich daran, das gesamte Sortiment immer weiter zu optimieren. Ziel dabei ist es, den Anteil an zugesetztem Zucker bei allen Neuprodukten versus dem Kategoriedurchschnitt um mindestens 10% zu reduzieren.

## UNSERE FETTE

Von uns werden keine gehärteten oder teilgehärteten Fette eingesetzt. Die in unseren Artikeln enthaltenen trans-Fettsäuren sind lediglich durch den natürlichen trans-Fettsäure-Gehalt der verwendeten Rohstoffe bedingt.

# UNSER BESTREBEN

## VOM PROFI FÜR PROFIS

Mit kleinen Handgriffen lassen sich schnell die schönsten Meisterwerke zaubern. Von Tellerdesserts bis hin zu süßen Cake Bowls zeigen unsere Profis, wie einfach Sie mit den Produkten von erlenbacher Gäste begeistern können. Vertrauen Sie auf unsere Profis. Schauen Sie einfach online vorbei und lassen Sie sich von unseren Tipps & Ideen inspirieren!

## GENUSS PLUS

„Must-haves" für ein junges Klientel – eben Genuss Plus Style. Trendige Produkte in junger, frischer Optik mit ernährungsbewusstem Mehrwert und kreativem Aromenspiel. Zeitgemäß interpretiert, für eine breite und ernährungsbewusste Zielgruppe, mit Klassikern, die neu und zeitgemäß in Szene gesetzt wurden – eben moderne Sorten für jeden Tag.
Seite 76

## NACHHALTIGKEITSZIELE BIS 2022

Sowohl in der strategischen Ausrichtung als auch im täglichen Handeln mit Menschen, Tieren, Umwelt und Ressourcen folgt die erlenbacher backwaren gmbh einer eigens entwickelten Nachhaltigkeits-Roadmap. Langfristige Ziele wie „erlenbacher goes zero (bis 2022)" im Hinblick auf $CO_2$-Neutralität und der vollständige Austausch von Kunststofffolien gegen biologisch abbaubare Verpackungen (bis 2022) stehen dabei täglich in der Weiterentwicklung.

**HIER FINDEN SIE EINIGE UNSERER WICHTIGSTEN ZIELSETZUNGEN:**

### ÖKOLOGISCHE ZIELE

**100 % nach RSPO SG Standard zertifiziertes Palmöl, 100 % UTZ MB bei Kakao und 95 % UTZ bei Haselnuss**

**100% Energiebedarfsdeckung aus zertifiziertem Ökostrom**

**Mindestens 100 Tonnen Vollei pro Jahr aus dem Projekt Henne & Hahn**

**Reduktion der eingesetzten Kunststoffverpackungen um 10 % pro Jahr**

### ÖKONOMISCHE ZIELE

**Kontinuierliche Bereitstellung von Ausbildungsplätzen**

**Einsparungen bei Wasser und Energie um jährlich 3 %**

**Reduzierung von Lebensmittelabfällen um jährlich 20% versus Stand 2017**

**Konzept zur nachhaltigen Eigenstromerzeugung**

### SOZIALE ZIELE

**Organisation eines Hilfsprojekts in einem Entwicklungsland, aus dem erlenbacher Rohstoffe bezieht**

**Förderung von lokalen Projekten und Initiativen im Raum Groß-Gerau**

**Kontinuierliche Zuckerreduktion bei Neuprodukten mit -10 % versus Kategoriedurchschnitt**

# UNSERE NEUHEITEN

Entdecken Sie unsere kreativen Neuheiten! Aktuelle Trends immer fest im Blick, verbunden mit traditionellem Handwerk und modernster Technologie. So entstehen erstklassige und innovative Produktkonzepte, die es in sich haben. Überzeugen Sie sich selbst!

## UNSERE SAHNESTÜCKE

S. 58

## HOMEMADESTYLE PLATTEN-KUCHEN

S. 24

# SEIT ÜBER 45 JAHREN

*natürlich, ehrlich, leidenschaftlich*

## DAMALS ...

Die Erfolgsgeschichte der erlenbacher backwaren gmbh begann vor 45 Jahren in Nieder-Erlenbach bei Frankfurt mit einem Apfelkuchen. Schnell vergrößerten sich die Vielfalt und die Produktionsmenge der tiefgekühlten Kuchen, sodass 1977 der Umzug nach Groß-Gerau notwendig wurde. An diesem Standort ist das Unternehmen nach wie vor ansässig. Hier werden bis heute alle Kuchen, Torten und Desserts von erlenbacher hergestellt.

## HEUTE ...

Heute ist die erlenbacher backwaren gmbh die Nummer eins für tiefgekühlte Kuchen, Torten und Desserts im europäischen Außer-Haus-Markt. In Verbindung von traditionellem Handwerk und modernster Technologie werden am Standort Groß-Gerau Premium-Backwaren erstklassiger handwerklicher Qualität hergestellt, die wie selbst gemacht schmecken. Die Nachfrage nach tiefgekühlten Backwaren steigt weiter, das Wachstumspotential liegt in der Erschließung internationaler Märkte.

# NACHHALTIGES HANDELN

*Wir übernehmen Verantwortung*

## ERLENBACHER GOES ZERO - $CO_2$

Wir haben uns als Mitglied des ZNU* entschieden und verpflichtet, dass wir bis 2022 am erlenbacher-Standort $CO_2$-neutral, d.h. klimaneutral, produzieren wollen. Grundlage hierfür ist eine $CO_2$-Bilanz für den Standort, die gemeinsam mit der fjol GmbH erstellt wurde und als vorläufiger Bericht vorliegt. Hieraus leiten wir entsprechende Optimierungen für erlenbacher ab und gehen diese in gezielten Projekten an.

* Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung

## PROJEKT ZERO STRAWBERRY MIKA

Erdbeeren zählen zu den wichtigsten Rohstoffen bei erlenbacher. Unser Hauptlieferant von Erdbeeren in Marokko ist für uns ein wichtiger Partner in Sachen Nachhaltigkeit. Gemeinsam fördern wir das aktuelle Nachhaltigkeitsprojekt „zero strawberry mika“. „Mika“ ist in Marokko ein umgangssprachlich bekanntes Wort für Plastik. Ziel des Projekts ist es, alle zur Erdbeerherstellung benötigten schwarzen Folien an einer zentralen Stelle zu sammeln und von dort aus in die Weiterverarbeitung zu geben.

## PLATTEN-KUCHEN

AB SEITE 9

## RUND-KUCHEN

AB SEITE 25

## SAHNE-SCHNITTEN

AB SEITE 45

## TORTEN

AB SEITE 65

## SWEET MOMENTS

AB SEITE 74

## GENUSS PLUS

AB SEITE 76

## SERVICE-ARTIKEL

AB SEITE 82

## PRODUKT-ÜBERSICHT

AB SEITE 84

# Unbegrenzte Vielfalt mit den erlenbacher Plattenkuchen!

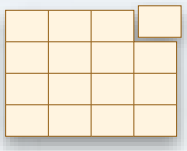
erlenbacher Plattenkuchen haben Tradition!
Unübertroffen in Geschmack und Qualität bieten wir Ihnen ein vielfältiges Sortiment an Rezepturen und verschiedenen Portionsgrößen an.

# Unsere Plattenmaße und Schnittvarianten

Unsere Platten bieten wir Ihnen in verschiedenen Portionsgrößen und -formen an.

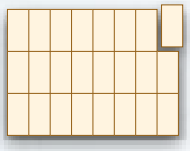
## GROSSE PLATTEN – PLATTENMASS 28 X 38 CM/*29 X 39 CM:

**UNSER BÄCKERSTÜCK:**



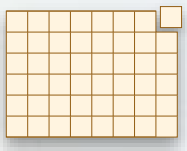
Vorgeschnitten, 16 Portionen
Portionsgröße: 7 x 9,5 cm

**UNSER GASTRO-SCHNITT:**



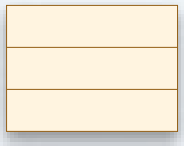
Vorgeschnitten, 24 Portionen
Portionsgröße: 4,7 x 9,5 cm

**PERFEKT FÜR BUFFETS UND CATERING:**

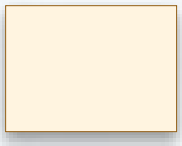


Vorgeschnitten, 48 Portionen
Portionsgröße: 4,6 x 4,7 cm

**ODER WÄHLEN SIE IHRE EIGENE PORTIONSGRÖSSE:**

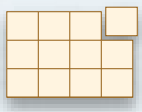


Vorgeschnitten, 3 Riegel
Riegelgröße: 9,3 x 38 cm

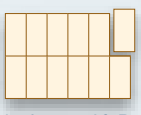


* Ungeschnittene Plattenkuchen

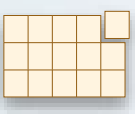
## KLEINE PLATTEN – PLATTENMASS 19 X 28 CM/19,5 X 29 CM:



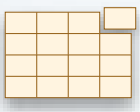
Vorgeschnitten, 12 Portionen
Portionsgröße: 6,3 x 7 cm



Vorgeschnitten, 12 Portionen
Portionsgröße: 4,7 x 9,5 cm



Vorgeschnitten, 15 Portionen
Portionsgröße: 5,8 x 6,5 cm



Vorgeschnitten, 16 Portionen
Portionsgröße: 4,7 x 7 cm

# Unsere Portionsgrößen in Originalgröße

Mit unserem großen Angebot finden Sie für jede Kundengruppe und jeden Anlass die passende Portionsgröße.

Klassisches Bäckerstück

7 x 9,5 cm
(16 Portionen)

Klassische Gastronomiegröße

4,7 x 9,5 cm
(24/12 Portionen)

Klassische Coffeeshop-Größe

6,3 x 7 cm
(12 Portionen, kleine Platte)

Coffeeshop & Catering

4,7 x 7 cm
(16 Portionen, kleine Platte)

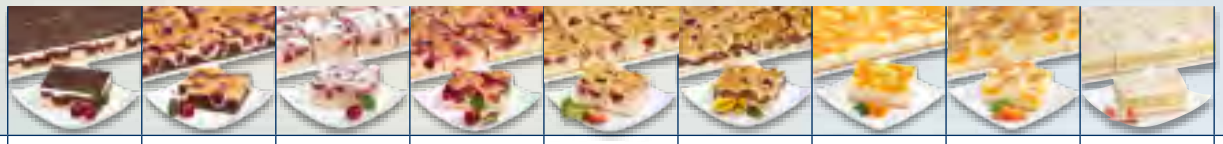
Coffeeshop, Catering & Dessert

5,8 x 6,5 cm
(15 Portionen, kleine Platte)

Catering & Dessert

4,6 x 4,7 cm
(48 Portionen)

# Plattenkuchen, Schnittvarianten

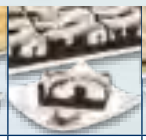
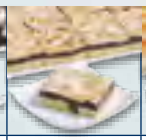


| Produkt-Bezeichnung | Donauwelle | Kirsch-Marmor-Schnitte | Kirschen-Michel-Schnitte | Kirsch-Rhabarber-Schnitte | Rhabarber-Erdbeer-Butter-streusel-Schnitte | Pflaumen-Butter-streusel-Schnitte | Käse-Mandarinen-Schnitte | Aprikosen (Marillen)-Schnitte | Gedeckter Apfelkuchen |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **28 x 38 cm** | | | | | | | | | |
| 16 Portionen<br>▮7 x 9,5 cm | 8100496 | 8109268 | 8105586 | 8100493 | 8100510 | 8100494 | 8107518 | 8107583 | 8109895 |
| 24 Portionen<br>▮4,7 x 9,5 cm | | | | | | | | | |
| 48 Portionen<br>▮4,6 x 4,7 cm | | | | | | | | | |
| **19 x 28 cm** | | | | | | | | | |
| 12 Portionen<br>▮4,7 x 9,5/6,3 x 7 cm | 8104282 | | | | | 8109810 | | | |

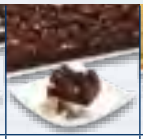
| Produkt-Bezeichnung | Creme-Streusel-Schnitte | Double-Chocolate-Schnitte | Großmutters Apfel-Schnitte | Aprikosen-Limetten-Schnitte | Himbeer-Brownie | Apfel-Dinkel-vollkorn-Schnitte | Banane-Johannisbeer-Schnitte | Brownie | Himbeer-Cheesecake-Schnitte |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **28 x 38 cm** | | | | | | | | | |
| 24 Portionen<br>▮4,7 x 9,5 cm | 8107545 | | | | | | | | |
| 48 Portionen<br>▮4,6 x 4,7 cm | | | 8104841 | | | | | 8107856 | 8104840 |
| 3 Riegel<br>9,3 x 38 cm | | | | | | | | | |
| **19,5 x 29 cm** | | | | | | | | | |
| 15 Portionen<br>▮5,8 x 6,5 cm | | | | | | | | | |
| **19 x 28 cm** | | | | | | | | | |
| 12 Portionen<br>▮4,7 x 9,5/6,3 x 7 cm | | 8105692<br>8106701 | 8104281 | 8109549 | 8109045 | 8109041 | 8109043 | 8106994 | |
| 16 Portionen<br>▮4,7 x 7 cm | | | | | | | | 8105658 | |

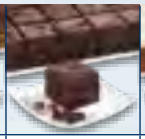
| Produkt-Bezeichnung | Apfelkuchen | Zwetschgen-kuchen | Mandarinen-Käse-Quark-Kuchen | Kirsch-Streusel-kuchen |
|---|---|---|---|---|
| **29 x 39 cm** | | | | |
| ungeschnitten | 8109897 | 8109899 | 8110026 | 8109902 |

**VIELFÄLTIGES SORTIMENT**

| Apfel-Butter-streusel-Schnitte | Apfel-Mandel-Schnitte | Schoko-Kokos-Schnitte | Mohn-Butter-streusel-Schnitte | Käse-Schnitte | Käsekuchen mit Eischaum und Rosinen | Zitronen-Schnitte | Zitronen-Schnitte | Marmor-Schnitte | Produkt-Bezeichnung |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | **28 x 38 cm** |
| 8100492 | 8100505 | 8104181 | 8100506 | 8100495 | 8109911 | | | | 16 Portionen<br>▮7 x 9,5 cm |
| | | 8109474 | | | | 8109551 | | 8109570 | 24 Portionen<br>▮4,7 x 9,5 cm |
| | | | | | | | 8109823 | | 48 Portionen<br>▮4,6 x 4,7 cm |
| | | | | | | | | | **19 x 28 cm** |
| 8109808 | | | | 8109543 | | | | | 12 Portionen<br>▮4,7 x 9,5/6,3 x 7 cm |





| Cookies & Cream Brownie | Caramel Nut Brownie | Mandel-Schnitte | Mandel-Schoko-Schnitte | Devil's Chocolate Cube Cake | Charming Carrot Cube Cake | Zimthefe-kuchen | Butter-kuchen | Streusel-kuchen | Produkt-Bezeichnung |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | **28 x 38 cm** |
| | | | | | | | | | 24 Portionen<br>▮4,7 x 9,5 cm |
| | | | | | | | | | 48 Portionen<br>▮4,6 x 4,7 cm |
| | | | | | | 8109907 | 8109547 | 8109545 | 3 Riegel<br>9,3 x 38 cm |
| | | | | | | | | | **19,5 x 29 cm** |
| | | 8109066 | 8109067 | 8108837 | 8108831 | | | | 15 Portionen<br>▮5,8 x 6,5 cm |
| | | | | | | | | | **19 x 28 cm** |
| 8109312 | | | | | | | | | 12 Portionen<br>▮4,7 x 9,5/6,3 x 7 cm |
| | 8108552 | | | | | | | | 16 Portionen<br>▮4,7 x 7 cm |

# VERSCHIEDENE PORTIONSGRÖSSEN

# Plattenkuchen, vorgeschnitten

## **Donauwelle,** Art.-Nr. 8100496

In lockerer heller und dunkler Rührteigmasse liegen saftige Sauerkirschen. Darauf eine helle Creme, überzogen mit einer kakaohaltigen Fettglasur in Wellendekor.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.100 g | 28 x 38 cm | ca. 131 g | 16 | 3 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 6 Std. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 2,5 Std.

## **Kirsch-Marmor-Schnitte,** Art.-Nr. 8109268

Verführung in Hell-Dunkel! Ein lockerer hell-dunkler Rührteig umschließt aromatische, saftige Kirschen. Abgeglänzt mit Tortenguss. **Fruchtanteil: 26 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.850 g | 28 x 38 cm | ca. 116 g | 16 | 3 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 3 Std.

## **Kirschen-Michel-Schnitte,** Art.-Nr. 8105586

Einfach verführerisch! Auf einem krossen Mürbeteigboden liegt ein lockerer und saftiger Rührteig mit eingesunkenen Kirschen, abgestäubt mit Dekorpuder. **Fruchtanteil: 26 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.500 g | 28 x 38 cm | ca. 156 g | 16 | 3 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 5 Std.

## **Kirsch-Rhabarber-Schnitte,**

Art.-Nr. 8100493

Fruchtig-saftige Mischung aus Sauerkirschen und Rhabarberstückchen, eingebettet in lockerem Rührteigboden. Mit Tortenguss überzogen und mit Hagelzucker bestreut. **Fruchtanteil: 28 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.800 g | 28 x 38 cm | ca. 113 g | 16 | 3 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 8 Std.

## **Rhabarber-Erdbeer-Butterstreusel-Schnitte,**

Art.-Nr. 8100510

Saftige Rhabarberstückchen und aromatische Erdbeeren – gebettet in Rührteig – liegen auf einem krossen Mürbeteig. Leckere Butterstreusel runden das Geschmackserlebnis ab. **Fruchtanteil: 28 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.400 g | 28 x 38 cm | ca. 150 g | 16 | 3 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 8 Std.

*71 % der befragten Verbraucher bevorzugten unsere Pflaumen-Butterstreusel-Schnitte dem Wettbewerbsprodukt. Besonders der natürliche, intensive Fruchtgeschmack sowie die Konsistenz der Streusel wurden gelobt.*

## **Pflaumen-Butterstreusel-Schnitte,** Art.-Nr. 8100494

Ein rustikaler Klassiker! Eine Schicht aus süß-säuerlichen Pflaumenhälften mit groben, knusprigen, goldgelben Butterstreuseln, die mit Tortenguss abgeglänzt sind, liegen auf einem kross gebackenen Mürbeteig. **Fruchtanteil: 51 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.750 g | 28 x 38 cm | ca. 172 g | 16 | 3 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 8 Std.

## **Käse-Mandarinen-Schnitte,** Art.-Nr. 8107518

Ein Mürbeteigboden ist mit leckerer Käsemasse gefüllt und mit fruchtigen Mandarinenfilets belegt. Mit Tortenguss abgeglänzt. **Fruchtanteil: 15 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 3.200 g | 28 x 38 cm | ca. 200 g | 16 | 3 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 8 Std.

## **Aprikosen (Marillen)-Schnitte,** Art.-Nr. 8107583

Ein Kuchengedicht! Herrlich lockerer Rührteig mit saftigen Aprikosenhälften, abgeglänzt mit Tortenguss. Der einzigartige Geschmack wird durch geröstete und gehobelte Mandelblättchen abgerundet. **Fruchtanteil: 27 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.100 g | 28 x 38 cm | ca. 131 g | 16 | 3 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 6 Std.

## **Gedeckter Apfelkuchen,** Art.-Nr. 8109895

Ein Klassiker mit frischen Äpfeln! Sanft umhüllt durch Mürbeteigböden liegt eine fruchtige Apfelschicht. Der seidenmatte Zuckerguss rundet die fein-säuerliche Geschmacksnote dieser Schnitte ab. **Fruchtanteil: 54 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 3.000g | 28 x 38 cm | ca.188 g | 16 | 3 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 10 Std.

## **Apfel-Butterstreusel-Schnitte,** Art.-Nr. 8100492

Auf einem leckeren Mürbeteig liegt eine saftige Schicht aus Frischapfelstücken und Rosinen. Abgerundet wird der fruchtige Klassiker mit Apfelspalten und groben goldbraun gebackenen Butterstreuseln. **Fruchtanteil: 66 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 3.300 g | 28 x 38 cm | ca. 206 g | 16 | 3 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 8 Std.

# Plattenkuchen, vorgeschnitten

16 Portionen | 28 x 38 cm
(Portion: 7 x 9,5 cm)

## **Apfel-Mandel-Schnitte,** Art.-Nr. 8100505

Fruchtig-lecker! Apfelspalten eingebettet in einen hellen Rührteig, abgerundet mit gerösteten Mandelstiften, verleihen dem Kuchen handwerklichen Charakter und unvergleichbaren Genuss.
**Fruchtanteil: 38 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.250 g | 28 x 38 cm | ca. 141 g | 16 | 3 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 5 Std.

## **Schoko-Kokos-Schnitte,** Art.-Nr. 8104181

Karibisches Flair durchzieht diese Schnitte: Helle Kokosnussfüllung durchstreift den leckeren Schoko-Rührteig. Vollflächig bestreut mit Kokosraspeln. Eine gelungene Komposition!

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.500 g | 28 x 38 cm | ca. 94 g | 16 | 3 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 5 Std.

## **Mohn-Butterstreusel-Schnitte,** Art.-Nr. 8100506

Hell-dunkle Verführung! Leckere Mohnpudding-Creme liegt auf einem hellen Rührteig. Ganzflächig abgedeckt mit goldgelben Butterstreuseln. Abschließend abgestäubt mit Dekorpuder!

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.350 g | 28 x 38 cm | ca. 147 g | 16 | 3 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 5 Std.

## **Käse-Schnitte,** Art.-Nr. 8100495

Schmeckt wie selbst gebacken! Klassischer Mürbeteig mit leckerer Käsemasse, aus Eiern und frischem Quark zubereitet. Goldgelb gebacken und mit einem handwerklichen Löffeldekor versehen. Ein Muss in jedem Sortiment!

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 3.100 g | 28 x 38 cm | ca. 194 g | 16 | 3 |

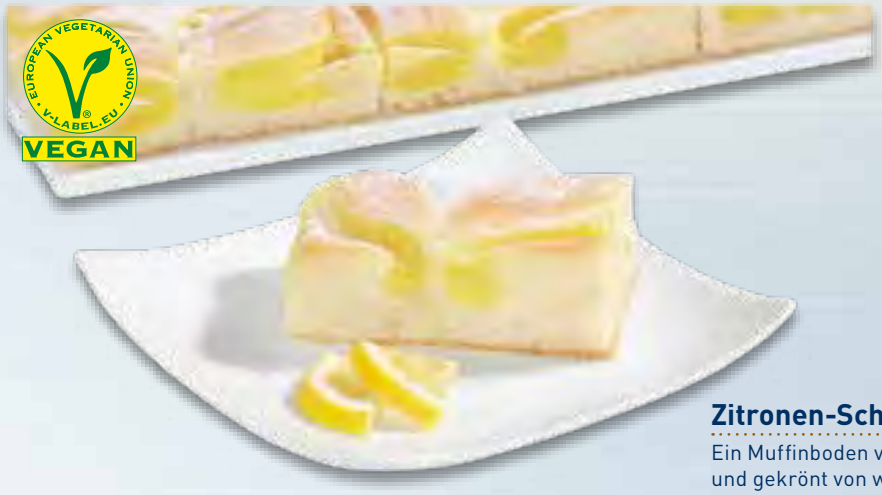
**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 8 Std.

## **Käsekuchen mit Eischaum und Rosinen,** Art.-Nr. 8109911

Ein feiner Käsekuchen mit Rosinen wird getoppt durch eine luftig geschlagene Eischaumhaube.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.950 g | 28 x 38 cm | ca. 184 g | 16 | 3 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 8 Std.



## Zitronen-Schnitte, Art.-Nr. 8109551

Ein Muffinboden veredelt mit einer köstlichen Zitronencreme und gekrönt von weißem Schnee. Was immer schon gut war, kann immer noch ein kleines bisschen besser gemacht werden!

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.500 g | 28 x 38 cm | ca. 63 g | 24 | 3 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 2 Std.

## Schoko-Kokos-Schnitte, Art.-Nr. 8109474

Das beliebte Schoko-Kokos-Duo in neuer Form! Leckere Kokos-Streifen durchziehen in sanften Wellen eine saftige schokoladige Muffinmasse. Mit Guss und Kokosraspeln verfeinert.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.800 g | 28 x 38 cm | ca. 75 g | 24 | 3 |

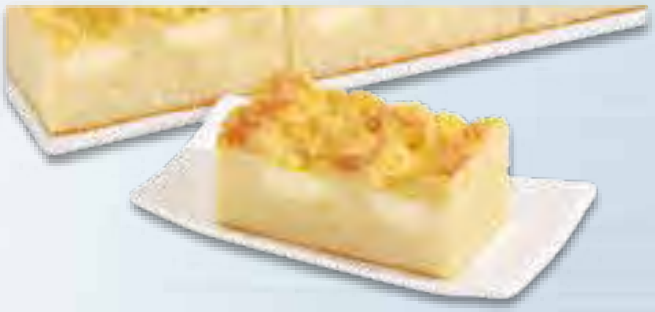
**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 1 Std.

## Marmor-Schnitte , Art.-Nr. 8109570

Wer kennt ihn nicht?! Wer liebt ihn nicht?! Der wunderbar hell und dunkel-marmorierte Muffin ist weich und samtig, durchsetzt und gekrönt von knackigen Schokochunks.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.850 g | 28 x 38 cm | ca. 77 g | 24 | 3 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 2 Std.



## Creme-Streusel-Schnitte, Art.-Nr. 8107545

Einfach köstlich! Heller Rührteig durchstreift von leckerer Joghurt-Creme. Bedeckt mit goldbraun gebackenen Streuseln.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.100 g | 28 x 38 cm | ca. 88 g | 24 | 3 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 3 Std.

## Serviceartikel

**Buffetplatte „Stone-Optik“**
Kunststoffplatte
eckig GN 1/2
(32,5 x 26,5 cm)
Art.-Nr. **65941**
Preis/Stück **8,85 €**

**Schildhalter für Bäckerblech**
Edelstahl,
spülmaschinengeeignet
Art.-Nr. **3482180**
Preis/Stück **2,25 €**

**Weitere Serviceartikel auf Seite 82/83.**

# Plattenkuchen, vorgeschnitten

## Pflaumen-Butterstreusel-Schnitte,
Art.-Nr. 8109810

Ein rustikaler Klassiker! Eine Schicht aus süß-säuerlichen Pflaumenhälften mit goldgelben Butterstreuseln liegt auf einem feinen Mürbeteig. **Fruchtanteil: 50 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.300 g | 19 x 28 cm | ca.108 g | 12 | 6 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 8 Std.

## Apfel-Butterstreusel-Schnitte,
Art.-Nr. 8109808

Auf einem leckeren Mürbeteig liegt eine saftige Schicht hergestellt aus Apfelstücken und Rosinen. Abgerundet mit goldbraun gebackenen Butterstreuseln. **Fruchtanteil: 63 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.450 g | 19 x 28 cm | ca.121 g | 12 | 6 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 8 Std.

## Großmutters Apfel-Schnitte, Art.-Nr. 8104281

Heller, lockerer Rührteig, hergestellt mit vielen, frischen Apfelspalten. Der einzigartige Geschmack wird durch Zimt, Puderzucker und Mandelblättchen abgerundet. **Fruchtanteil: 40 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.000 g | 19 x 28 cm | ca. 83 g | 12 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 8–9 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 4 Stunden.

## Donauwelle, Art.-Nr. 8104282

Saftige Sauerkirschen sind eingebacken in lockerem, hellem und dunklem Rührteig mit einer Schicht aus leckerer Creme. Die Wellen-Optik der kakaohaltigen Fettglasur ist liebevolle Handarbeit.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.000 g | 19 x 28 cm | ca. 83 g | 12 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 8–9 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 5–6 Stunden.

## Double-Chocolate-Schnitte, Art.-Nr. 8105692

Saftiger Schokoladen-Rührteig gefüllt mit verführerischer zartschmelzender Schokocreme. Großzügig überzogen mit einem Topping aus Schokolade und Nougatcreme.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.000 g | 19 x 28 cm | ca. 83 g | 12 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 3–4 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 2–3 Stunden.

## Käse-Schnitte, Art.-Nr. 8109543

Ein absoluter Favorit in jedem Sortiment! Leckerer Mürbeteig, belegt mit einer cremigen Käsemasse. Mit Eiern und frischem Quark zubereitet. Das handwerkliche Löffeldekor rundet diesen Klassiker ab.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.650 g | 19 x 28 cm | ca. 138 g | 12 | 6 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 8 Std.

** 66 % der befragten Verbraucher bevorzugten unsere Käse-Schnitte gegenüber dem Wettbewerbsprodukt.*

# GENUSS-SCHNITTEN:
## POWERFOOD TRIFFT TRADITION

Genuss und ausgewogene Ernährung, vereint in einem vollwertigen Stück Kuchen – so lautet die Mission.
Mit innovativen Rezepten und einer großen Ladung Superfoods haben wir eine super Auswahl auf die Backbleche gestellt, die Geschmack, Genuss und ein gutes Gefühl heldenhaft miteinander verbindet.

### Aprikosen-Limetten-Schnitte, Art.-Nr. 8109549

Ein locker-saftiger Muffin, belegt mit samtig-weichen Aprikosenhälften. Für das überraschende Geschmackserlebnis sorgt eine frische Zitronen-Limetten-Zubereitung – für den Biss Kürbiskerne und Mandelstifte. So schmeckt Genuss der neuen Generation!

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.050 g | 19 x 28 cm | ca. 88 g | 12 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 8–9 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 4 Stunden.

### Himbeer-Brownie, Art.-Nr. 8109045

Ein glutenfreier Rührteig voll mit Schokolade und Roter Beete mit der typischen Brownie-Konsistenz. Über dem weichen Kern: Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Haselnüsse, Mandeln und Himbeeren! **Fruchtanteil: 9 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.050 g | 19 x 28 cm | ca. 88 g | 12 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 6 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 3 Stunden.

### Apfel-Dinkelvollkorn-Schnitte, Art.-Nr. 8109041

Auf einem Dinkelvollkorn-Rührteig mit Äpfeln, Karotten und Mandeln liegen saftige Apfelspalten und eine Mischung aus Kürbiskernen, Haferflocken, Mandeln und Heidelbeeren. **Fruchtanteil: 31 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.300 g | 19 x 28 cm | ca. 108 g | 12 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platten ca. 8–9 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 4 Stunden.

### Banane-Johannisbeer-Schnitte, Art.-Nr. 8109043

Im veganen Bananen-Rührteig stecken knackige Walnüsse, darauf Johannisbeeren. Das Ganze aufgepeppt mit einer Mischung aus Haselnüssen, Walnüssen, Mandeln und Haferflocken. **Fruchtanteil: 29 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.150 g | 19 x 28 cm | ca. 96 g | 12 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platten ca. 8–9 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 4 Stunden.

# Plattenkuchen, vorgeschnitten

48 Portionen | 28 x 38 cm
(Portion: 4,6 x 4,7 cm)

## Zitronen-Schnitte, Art.-Nr. 8109823

Saftige Versuchung! Ein Traum aus fruchtigem Zitronen-Rührteig und Zitronencreme, abgestäubt mit Dekorpuder.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.700 g | 28 x 38 cm | ca. 35 g | 48 | 3 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 2,5 Std.

## Großmutters Apfel-Schnitte, Art.-Nr. 8104841

Fruchtige Apfelspalten liegen auf einem lockeren Rührteig. Mit Zimt und Dekorzucker bestreut und gehobelten Mandelblättchen belegt. **Fruchtanteil: 40 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.800 g | 28 x 38 cm | ca. 38 g | 48 | 3 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 6 Std.

## Himbeer-Cheesecake-Schnitte, Art.-Nr. 8104840

Fruchtige Himbeer-Fruchtzubereitung durchzieht eine cremige Käsemasse. Das Ganze liegt auf einem krossen Mürbeteig-Bröselboden.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.350 g | 28 x 38 cm | ca. 49 g | 48 | 3 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 7 Std.

## Brownie, Art.-Nr. 8107856

Der Klassiker im Mini-Format! Mit köstlicher Schokocreme durchzogener dunkler Rührteig, dekoriert mit gehackten Walnüssen und dunklen Kringeln.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.050 g | 28 x 38 cm | ca. 43 g | 48 | 3 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 6 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 2,5 Stunden.

## *Serviceartikel*

**Fingerfoodtablett mit Griff**
Robustes Kunststofftablett in Schieferoptik, 60 x 12 cm
Art.-Nr. **64923**
Preis/Stück **15,50 €**

**Fingerfoodtablett mit Griff**
Robustes Kunststofftablett in Schieferoptik, 60 x 16,5 cm
Art.-Nr. **65868**
Preis/Stück **18,00 €**

**Weitere Serviceartikel auf Seite 82/83.**

# AMERICAN CAKERY

Cremig, saftig, knusprig – das sind die neuen American Favorites in der Kuchentheke. Die Kategorie Brownies wächst jährlich um 25 %*. Schokoladen-Liebhaber kommen dabei voll auf ihre Kosten. Die optimalen Begleiter zu heißem Kaffee und erfrischenden Drinks. Unsere American Cheesecakes finden sie auf Seite 34.

* Geomarketing, Durchschnittswachstum Umsatz YTD 2015–2019

CATERING STAR 2018

iTQi 2018 Superior taste AWARD

## Cookies & Cream Brownie, Art.-Nr. 8109312

Der schokoladige Rührteig ist mit einer hellen Creme verfeinert. Das perfekte Schokoladen-Erlebnis wird durch knusprige Schokokeks-Brösel und dunkle Kringel abgerundet.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.100 g | 19 x 28 cm | ca. 92 g | 12 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 6 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 2,5 Stunden.

## Double-Chocolate-Schnitte, Art.-Nr. 8106701

Ein Traum! Saftiger Schokoladen-Rührteig gefüllt mit zartschmelzender Schokoladencreme. Belegt mit knackigen Schokoröllchen und dekoriert mit Nougatcreme-Fäden.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.000 g | 19 x 28 cm | ca. 83 g | 12 | 3 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 3–4 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 2,5 Stunden.

## Brownie, Art.-Nr. 8106994

Unser Klassiker im quadratischen Schnitt! Mit köstlicher Schokocreme durchzogener dunkler Rührteig, dekoriert mit gehackten Walnüssen und dunklen Kringeln.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.000 g | 19 x 28 cm | ca. 83 g | 12 | 3 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 6 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 2,5 Stunden.

# Plattenkuchen, vorgeschnitten

16 Portionen | 19 x 28 cm
(Portion: 4,7 x 7 cm)

## **Caramel Nut Brownie,** Art.-Nr. 8108552

Der Wilde unter unseren Brownies: leckere Brownie-Würfel, knackige Walnüsse und Karamell-Creme auf einem köstlich, saftigen Schokoladen-Rührteig, mit dunklen Kringeln dekoriert.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.100 g | 19 x 28 cm | ca. 69 g | 16 | 3 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 6 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 2,5 Stunden.

15 Portionen | 19,5 x 29 cm
(Portion: 5,8 x 6,5 cm)

## **Brownie,** Art.-Nr. 8105658

American Style! Ein dunkler Rührteig wird durchzogen von köstlicher Schokocreme. Dekoriert mit gehackten Walnüssen und dunklen Kringeln.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.000 g | 19 x 28 cm | ca. 63 g | 16 | 3 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 6 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 2,5 Stunden.

## **Mandel-Schoko-Schnitte,** Art.-Nr. 8109067

So einfach und doch so besonders! Eine sanfte Schokoladenbuttercreme liegt auf zwei lockeren Mandel-Rührteigböden. Dekoriert mit gerösteten Mandelstiften und einem feinen Schokoüberzug ist diese Schnitte ein Genuss.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.250 g | 19,5 x 29 cm | ca. 83 g | 15 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 3 Stunden.

## **Mandel-Schnitte,** Art.-Nr. 8109066

Schicht für Schicht! Im Wechselspiel krönen sich Mandel-Rührteigböden und Buttercreme. Dekoriert mit gerösteten Mandeln ist diese Schnitte einfach lecker.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.050 g | 19,5 x 29 cm | ca. 70 g | 15 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 3 Stunden.

## **Devil's Chocolate Cube Cake,** Art.-Nr. 8108837

Ein teuflisch leckerer Rührteig mit Schokolade und Haselnüssen, durchzogen und getoppt von einer cremigen Fudge mit Zartbitter-Schokolade und Mascarpone. Dieser Cube Cake bringt die dunkle Seite eines jeden Schokoladen-Liebhabers zum Vorschein.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.000 g | 19,5 x 29 cm | ca. 133 g | 15 | 4 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 3 Std.

## **Charming Carrot Cube Cake,** Art.-Nr. 8108831

Not only bunnies will love it! Ein saftig-würziger Rührteig mit Karotten, Haselnüssen und Gewürzen, der auf der Zunge zergeht. Die cremige Fudge mit Frischkäse und weißer Schokolade rundet diesen Cube Cake charmant ab.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.800 g | 19,5 x 29 cm | ca. 120 g | 15 | 4 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 3 Std.

# UNSERE KUCHENSTREIFEN

Maßgeschneiderter Genuss von der mittäglichen Kaffeeschnitte bis hin zur abendlichen Dessert-Ecke oder dem morgendlichen Maxi-Stück? Mit den Klassikern Streusel- und Butterkuchen im neuen Kuchenstreifenformat sind Sie immer bestens gerüstet. Das Besondere: Einfach und variabel entscheiden Sie selbst über Portionsgröße. Das ist Qualität mit besonderer Rafinesse!

NEU

## Zimthefekuchen, Art.-Nr. 8109907

Für Zimtliebhaber ein absolutes Muss! Der locker gebackene Hefekuchen wurde mit einem würzigen Butter-Zimt-Guss überzogen und mit Puderzucker bestreut.

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 1.250 g | 28 x 38 cm | 9/12 | 3 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) Einzelriegel oder ganze Platte ca.2 Std.

60*:40

## Butterkuchen, Art.-Nr. 8109547

Ein Klassiker in seiner Bestform. Auf einem luftigen Butterhefe-Rührteig liegt eine Schicht zarter Creme mit Butter und Marzipanrohmasse. Gehobelte Mandeln und Kristallzucker verfeinern die Optik und sorgen für eine knackige Konsistenz.

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 1.300 g | 28 x 38 cm | 9/12 | 3 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) Einzelriegel oder ganze Platte ca.1 Std.

## Streuselkuchen, Art.-Nr. 8109545

Ein lockerer Hefe-Rührteig wird durch eine sanfte Creme bedeckt, auf der knusprige Butterstreusel liegen. Unkompliziert lecker!

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 1.950 g | 28 x 38 cm | 9/12 | 3 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) Einzelriegel oder ganze Platte ca. 2 Std.

** 80 % der befragten Verbraucher bevorzugten unseren Butterkuchen gegenüber dem Wettbewerbsprodukt.*

# HOMEMADESTYLE PLATTENKUCHEN

In einer schnellen Zeit mit standardisierten Waren wissen Kunden den Wert von „mit Liebe hausgemacht“ zu schätzen. Doch gleichzeitig müssen Sie Ihren Betrieb wirtschaftlich und effizient führen. Deshalb bietet erlenbacher jetzt sein neues Sortiment an „Homemade Style“-Klassikern: traditioneller Topseller-Plattenkuchen in handwerklicher Optik und dem vertrauten Geschmack guter Zutaten.

## **Apfelkuchen,** Art.-Nr. 8109897

Große, frisch geschälte Apfelstücke sind leicht versunken im hellen Rührteig, dekoriert mit Mandelblättchen, Zimt und Zucker.

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 2.100 g | 29 x 39 cm | 16 | 3 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca.8 Std.

## **Zwetschgenkuchen,** Art.-Nr. 8109899

In voller Pracht präsentieren sich saftige Zwetschgenhälften auf dem luftig gebackenen Hefekuchen. Wild belegte Früchte, mit feinem Guss abgeglänzt.

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 2.300 g | 29 x 39 cm | 16 | 3 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca.8 Std.

## **Mandarinen-Käse-Quark-Kuchen,** Art.-Nr. 8110026

Der cremige Käsekuchen wird goldbraun gebacken, liebevoll mit Mandarinenfilets dekoriert und mit zartem Guss abgeglänzt.

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 2.700 g | 29 x 39 cm | 16 | 3 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca.8 Std.

## **Kirsch-Streuselkuchen,** Art.-Nr. 8109902

Süß- und Sauerkirschen für alle Geschmacksknospen. Ein lockerer Rührteig mit Kirschen belegt und knusprig gebackenen Butterstreuseln.

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 1.950 g | 29 x 39 cm | 16 | 3 |

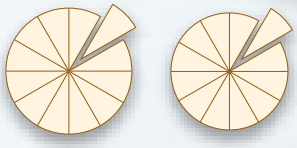
**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca.8 Std.

# Eine runde Sache – Stück für Stück ein Genuss!

Bei Rundkuchen sind wir unschlagbar – mit einer großen Vielfalt an Produkten: von klassischen, handwerklichen deutschen Kuchen über amerikanische Cheesecakes bis zu unseren großen, rustikalen Landbackhauskuchen.

## RUNDKUCHEN

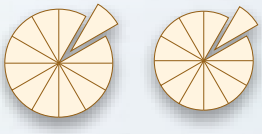
**VORGESCHNITTEN 12 PORTIONEN & UNGESCHNITTEN**



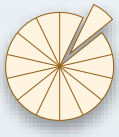
Ø 28 & 26 cm
Vorgeschnitten in 12 Portionen:
• Klassische Rundkuchen
• Tartes

Ø 28, 26 & 18 cm
Ungeschnitten:
• Klassische Rundkuchen
• Tartes
• Smarties-Kuchen

**VORGESCHNITTEN 12 UND 14 PORTIONEN**

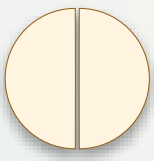


Ø 24 cm & 22 cm
Vorgeschnitten in 12 Portionen:
• Schoko-Kuchen
• American Cheesecakes



Ø 24 cm
Vorgeschnitten in 14 Portionen:
• Cream-Cheesecakes
• Cheesecakes Supreme

**HALBIERT**



Ø 38 cm
Halbiert verpackt:
• Landbackhaus-Kuchen

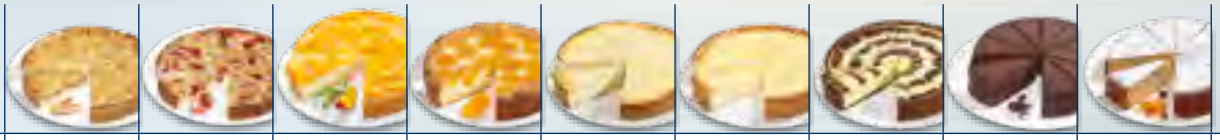
# Rundkuchen, Schnittvarianten

| Produkt-Bezeichnung | Premium Apfeltorte | Gedeckte Apfeltorte | Apfeltorte mit Mürbeteig-gitter | Feinster Apfelkuchen | Feinste Apfel-Butter-streusel-Torte | Feinster Zwetsch-genkuchen mit Butter-streuseln | Premium-Zwetschgen-Butter-streusel-Torte | Premium-Kirsch-Butter-streusel-Torte | Feinster Erdbeer-fruchtkuchen |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Ø 28 cm** | | | | | | | | | |
| 12 Portionen vorgeschnitten | 8102840 | 8107362 | 8107367 | 8108611 | 8108609 | 8109280 | 8106386 | 8106385 | 8108612 |
| **Ø 26 cm** | | | | | | | | | |
| 12 Portionen vorgeschnitten | | | | | | | | | |

| Produkt-Bezeichnung | Schoko-Kuchen | After Eight® Tarte | Lion® Tarte | Mandeltårta Erdnuss-Karamell | Mandeltårta Klassik | Torta Frutti di Bosco (Waldfrucht-Torte) | Erdbeer-Tarte | Schokoladen-Tarte | Mandelkuchen spanischer Art |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **28 cm** | | | | | | | | | |
| 12 Portionen vorgeschnitten | | 8109039 | 8109026 | 8109593 | 8109594 | 8107374 | 8102751 | 8101881 | |
| **Ø 26 cm** | | | | | | | | | |
| ungeschnitten | | | | | | | | | 8100526 |
| **Ø 24 cm** | | | | | | | | | |
| 14 Portionen vorgeschnitten | | | | | | | | | |
| 12 Portionen vorgeschnitten | 8104881 | | | | | | | | |
| **Ø 22 cm** | | | | | | | | | |
| 12 Portionen vorgeschnitten | 8107086 | | | | | | | | |

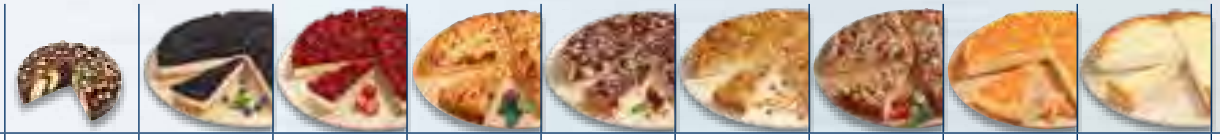
| Produkt-Bezeichnung | Zitronen-Cheesecake | Cheesecake American Style | Rhabarber-Erdbeer-Baiser-Torte | Rahm-Käse-Kuchen | Rahm-Käse-kuchen mit Mandarinen | Apfelkuchen mit Butter-streuseln | Fruchtkuchen Erdbeer | Omas Rahm-Käse-Torte | Blueberry-Creamcake |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Ø 28 cm** | | | | | | | | | |
| ungeschnitten | | | 8109829 | 8104002 | 8100485 | 8109277 | | | |
| **Ø 26 cm** | | | | | | | | | |
| ungeschnitten | | | | | | | 8102685 | 8105894 | |
| **Ø 24 cm** | | | | | | | | | |
| 12 Portionen vorgeschnitten | 8105795 | 8101051 | | | | | | | |
| **Ø 22 cm** | | | | | | | | | |
| 12 Portionen vorgeschnitten | | | | | | | | | 8107088 |
| **Ø 18 cm** | | | | | | | | | |
| ungeschnitten | | | | | | | | | |
| **Ø 38 cm** | | | | | | | | | |
| halbiert | | | | | | | | | |

Sämtliche Produktabbildungen verstehen sich als Serviervorschläge.



| Apfel-Butter-streusel-Kuchen | Rhabarber-Erdbeer-Kuchen | Pfirsich-Rahm-Käse-Torte | Aprikosen-Joghurt-Kuchen | Premium-Rahm-Käse-Torte | Feinster Käsekuchen | Zebra-Rahm-Käse-Torte | Sachertorte | Rübli-Torte | Produkt-Bezeichnung |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | **Ø 28 cm** |
| | | 8107360 | 8104677 | 8104781 | 8108610 | 8105590 | 8105984 | 8108452 | 12 Portionen vorgeschnitten |
| | | | | | | | | | **Ø 26 cm** |
| 8100528 | 8108767 | | | | | | | | 12 Portionen vorgeschnitten |

| Cookies & Cream Cheesecake Supreme | Caramel-Brownie-Cheesecake Supreme | Blueberry-Cheesecake Supreme | Cream-Cheesecake Chocolate | Cream-Cheesecake Strawberry | Cream-Cheesecake „New York Style“ | Erdbeer-Cheesecake | Himbeer-Cheesecake | Karamell-Cheesecake | Produkt-Bezeichnung |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | **Ø 28 cm** |
| | | | | | | | | | 12 Portionen vorgeschnitten |
| | | | | | | | | | **Ø 26 cm** |
| | | | | | | | | | ungeschnitten |
| | | | | | | | | | **Ø 24 cm** |
| 8109313 | 8108519 | 8108523 | 8106836 | 8106835 | 8106837 | | | | 14 Portionen vorgeschnitten |
| | | | | | | 8102221 | 8103325 | 8105796 | 12 Portionen vorgeschnitten |
| | | | | | | | | | **Ø 22 cm** |
| | | | | | | 8107085 | | | 12 Portionen vorgeschnitten |



| SMARTIES® Party Cake | Landbackhaus Heidelbeer-kuchen | Landbackhaus Erdbeer-kuchen | Landbackhaus Zwetschgen-kuchen | Landbackhaus Kirsch-Marmor-Kuchen | Landbackhaus Apfel-Mandel-Kuchen | Landbackhaus Rhabarber-Erdbeer-Kuchen | Landbackhaus Käse-Mandarinen-Kuchen | Landbackhaus Käsekuchen | Produkt-Bezeichnung |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | **Ø 28 cm** |
| | | | | | | | | | ungeschnitten |
| | | | | | | | | | **Ø 26 cm** |
| | | | | | | | | | ungeschnitten |
| | | | | | | | | | **Ø 24 cm** |
| | | | | | | | | | 12 Portionen vorgeschnitten |
| | | | | | | | | | **Ø 22 cm** |
| | | | | | | | | | 12 Portionen vorgeschnitten |
| | | | | | | | | | **Ø 18 cm** |
| 8108417 | | | | | | | | | ungeschnitten |
| | | | | | | | | | **Ø 38 cm** |
| | 8108750 | 8108419 | 8106479 | 8108712 | 8108721 | 8106747 | 8106471 | 8108748 | halbiert |

# Rundkuchen klassisch, vorgeschnitten

**Glanzvoll-fruchtiger Auftritt**

Jetzt mit doppeltem Apfelsaft-Guss für mehr Glanz. Das neue intensive Geschmackserlebnis.

## **Premium Apfeltorte,** Art.-Nr. 8102840

Auf einem krossen Mürbeteig liegt eine saftige Apfelfüllung mit Frischapfel. Eingestreute 1/16-Äpfel der Sorte „Cripps Pink" unterstützen die handwerkliche Optik. Mandelblättchen runden den Apfelgenuss knackig ab. **Fruchtanteil: 69 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.500 g | ø 28 cm | ca. 208 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 9 Std.

## **Gedeckte Apfeltorte,** Art.-Nr. 8107362

Unter einem krossem, abgepuderten Mürbeteigdeckel befindet sich eine saftige Apfelfüllung mit Frischapfel. Unser Klassiker im neuen Gewand – immer wieder ein Genuss! **Fruchtanteil: 59 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.500 g | ø 28 cm | ca. 208 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 9 Std.

## **Apfeltorte mit Mürbeteiggitter,** Art.-Nr. 8107367

Eine saftige Apfelfüllung mit Frischapfel liegt auf einem krossen Mürbeteigboden. Mit einem rustikalen Mürbeteiggitter bedeckt und mit Tortenguss abgeglänzt ist auch diese Variante unserer Apfeltorte ein Meisterwerk! **Fruchtanteil: 60 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.500 g | ø 28 cm | ca. 208 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 9 Std.

## **Feinster Apfelkuchen,** Art.-Nr. 8108611

Jetzt mit doppeltem Apfelsaft-Guss! Auf einem leckeren Mürbeteig, ohne Milch und Eiern, liegt eine saftige Apfelfüllung, abgerundet mit Apfelspalten und Mandelblättchen. **Fruchtanteil: 68 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.250 g | ø 28 cm | ca. 188 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 9 Std.

## **Feinste Apfel-Butterstreusel-Torte,** Art.-Nr. 8108609

Auf einem leckeren Quarkmürbeteig liegt eine erfrischende Apfelfüllung. Darauf liegen knackige, goldbraun gebackene Butterstreusel. **Fruchtanteil: 47 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.000 g | ø 28 cm | ca. 167 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 9 Std.



** 64 % der befragten Verbraucher bevorzugten unsere Premium Apfeltorte gegenüber dem Wettbewerbsprodukt.*

## Feinster Zwetschgenkuchen mit Butterstreuseln, Art.-Nr. 8109280

Der beliebte Klassiker, mit Schmand-Pudding verfeinert! Er zeichnet sich durch seinen Hefe-Mürbeteig und dem darauf liegenden Schmand-Pudding aus. Großzügig mit Zwetschgen und groben Butterstreuseln belegt, mit Tortenguss abgeglänzt. **Fruchtanteil: 44 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.750 g | ø 28 cm | ca. 146 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 4,5 Std.

## Premium-Zwetschgen-Butterstreusel-Torte, Art.-Nr. 8106386

Eine leckere Füllung aus halben Zwetschgen, kombiniert mit erfrischendem Zwetschgenmus und bedeckt mit groben, knackigen, goldbraunen Butterstreuseln, liegt auf einem aromatischen Quark-Mürbeteig. Schmeckt wie selbst gebacken! **Fruchtanteil: 40 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.000 g | ø 28 cm | ca. 167 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 9 Std.

## Premium-Kirsch-Butterstreusel-Torte, Art.-Nr. 8106385

Wie hausgemacht! Köstlicher Quark-Mürbeteig, darauf eine fruchtig-spritzige Kirschfüllung mit ganzen Sauerkirschen. Belegt mit groben, goldbraunen Butterstreuseln und mit Dekorzucker dekoriert. Zum Reinbeißen! **Fruchtanteil: 45 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.000 g | ø 28 cm | ca. 167 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 9 Std.

## Feinster Erdbeerfruchtkuchen, Art.-Nr. 8108612

Dünner Mürbeteig, darauf ein lockerer Biskuitboden und Sahne-Pudding. Üppig belegt mit aromatischen Erdbeerhälften. Abgeglänzt mit Tortenguss und randgarniert mit gehackten, gerösteten Haselnüssen. **Fruchtanteil: 29 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.100 g | ø 28 cm | ca. 175 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 9 Std.

## Apfel-Butterstreusel-Kuchen, Art.-Nr. 8100528

Krosser Mürbeteig, darauf eine Apfelfüllung mit frischen Apfelstücken, Zimt und Sultaninen. Bedeckt mit Butterstreuseln und mit Tortenguss abgeglänzt. Einfach lecker!
**Fruchtanteil: 51 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.250 g | ø 26 cm | ca. 104 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 4 Std.

## Rhabarber-Erdbeer-Kuchen, Art.-Nr. 8108767

Fruchtiger Genuss! Auf einem krossen Mürbeteigboden liegt eine leckere, helle Creme. Belegt mit saftigen Rhabarberstückchen, leckeren Erdbeeren und goldbraunen Butterstreuseln.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.250 g | ø 26 cm | ca. 104 g | 12 | 5 |

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

# Rundkuchen klassisch, vorgeschnitten

## Pfirsich-Rahm-Käse-Torte, Art.-Nr. 8107360

Eine fruchtige Variante des Klassikers: Der cremige Rahm-Käse-Kuchen mit Mürbeteigboden ist mit aromatischen Pfirsichspalten belegt und mit Guss besprüht. **Fruchtanteil: 19 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.400 g | ø 28 cm | ca. 200 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 7 Std.

## Aprikosen-Joghurt-Kuchen, Art.-Nr. 8104677

Schmeckt verführerisch frisch! Auf einem lockeren Rührteig liegen exquisite Aprikosenhälften in einer unwiderstehlichen Joghurtcreme. **Fruchtanteil: 25 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.600 g | ø 28 cm | ca. 133 g | 12 | 4 |

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

## Feinster Käsekuchen, Art.-Nr. 8108610

Ein Erlebnis für Zunge und Gaumen!
Eine leckere Käsemasse mit Eiern und Sauermolke liegt auf einem feinen Mürbeteigboden.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.150 g | ø 28 cm | ca. 179 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 6 Std.

## Premium-Rahm-Käse-Torte, Art.-Nr. 8104781

Ein Erlebnis für Zunge und Gaumen! Eine leckere Rahm-Käse-masse mit Eiern und frischem Quark liegt auf einem kross gebackenen Mürbeteigboden.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.150 g | ø 28 cm | ca. 179 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 6 Std.

## *Serviceartikel*

**Tortenheber, groß**
Art.-Nr. **8201520**
Preis/Stück **10,30 €**

**Kuchen- und Tortenmesser**
Art.-Nr. **8201390**
Preis/Stück **19,50 €**

**Weitere Serviceartikel auf Seite 82/83.**

## Zebra-Rahm-Käse-Torte, Art.-Nr. 8105590

Klassisch, aber aufregend! Eine leckere Käsemasse, hergestellt aus köstlichem Quark, Sauerrahm und Eiern, befindet sich auf einem krossen, dunklen Kakao-Mürbeteigboden. Eine dunkle Käsemasse durchzieht die helle Käsemasse und die Zebra-Optik ist perfekt.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.250 g | ø 28 cm | ca. 188 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 6 Std.

## Sachertorte, Art.-Nr. 8105984

Ein Klassiker – elegant und edel. Aprikosenfüllung zwischen dunklen Rührteigböden. Überzogen mit einer feinen Kakao-Zuckerglasur.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.500 g | ø 28 cm | ca. 125 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 4 Std.

## Rübli-Torte, Art.-Nr. 8108452

So saftig und einfach lecker! Lockerer Rührteig mit Karotten und gemahlenen Haselnüssen, mit Dekorpuder abgestäubt.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.350 g | ø 28 cm | ca. 113 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 3 Std.

## Schoko-Kuchen, Art.-Nr. 8104881

Schokoladige Verführung! Leckerer Schoko-Rührteig mit Schokoladencreme gefüllt. Überzogen mit kakaohaltiger Fettglasur und Kringeln aus Nougatcreme.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.000 g | ø 24 cm | ca. 83 g | 12 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 12 Std.
Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 4 Std.

# CAKE IT EASY!

Trendige Kuchenideen mit einfachster Handhabung: Das sind die neuen flachen Rund- und Plattenkuchen von erlenbacher.
In „Rekordzeit" aufgetaut, lange standfest und reizvoll-appetitlich präsentiert, ist das vertraute Geschmackserlebnis unserer Tartes ein Plus für Theke und Flexibilität. Unsere Mandelschnitten finden Sie auf Seite 22.

## After Eight® Tarte, Art.-Nr. 8109039

Very british und very tasty verbindet sich der Geschmack von Minze mit feinster Schokolade. Zwischen zwei dunklen Rührteigböden befindet sich eine helle Creme mit hauchdünnen Kekstäfelchen, dann die Schokocreme mit Pfefferminzöl und über allem die kakaohaltige Glasur. Eine raffinierte Tarte auf feine englische Art.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 950 g | ø 28 cm | ca. 79 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 4 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 2 Stunden.

## Lion® Tarte, Art.-Nr. 8109026

Außen eine zarte Hülle und innen knusper-knackig. Dünne Keksblättchen betten sich zwischen zwei Mandel-Rührteigböden. Sie sind bedeckt mit einer Creme aus Karamell und schokoliertem Knusperweizen. Das Ganze überzogen mit einer Mischung aus Nougatcreme und kakaohaltiger Glasur.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 950 g | ø 28 cm | ca. 79 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 5 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 1,5 Stunden.

® sind Marken der Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Schweiz, die unter Lizenz verwendet werden.

## Mandeltårta Erdnuss-Karamell, Art.-Nr. 8109593

Eine karamellig-nussige Verführung ohne Reue! Auf glutenfreien Mandel-Rührteigböden liegen knackige Erdnüsse eingebettet in einer süßen Karamellschicht und überzogen mit unwiderstehlicher Nougatcreme.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 950 g | ø 28 cm | ca. 79 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 3 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 1 Stunde.

## Mandeltårta Klassik, Art.-Nr. 8109594

Auf zwei glutenfreien Mandel-Rührteigböden liegt jeweils eine leckere Creme mit weißer Schokolade. Geröstete Mandelblättchen dekorieren den zartschmelzenden hellen Überzug. Für einen bewussten Genuss ohne Wenn und Aber.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 900 g | ø 28 cm | ca. 75 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 3 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 2 Stunden.

## Torta Frutti di Bosco (Waldfrucht-Torte),
Art.-Nr. 8107374

Auf einem krossen Mürbeteig liegt eine lockere Sahnepudding-Creme. Der kuppelförmig eingelegte Biskuitboden ist vollkommen bedeckt mit Erdbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren und roten Johannisbeeren. Fruchtgenuss pur! **Fruchtanteil: 36 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.400 g | ø 28 cm | ca. 117 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 12 Std.

## Erdbeer-Tarte, Art.-Nr. 8102751

Krosser Mürbeteig, darauf liegt eine leckere helle Creme. Üppig belegt mit halben Erdbeeren. Mit Tortenguss abgeglänzt. Ein frischer Genuss! **Fruchtanteil: 32 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.300 g | ø 28 cm | ca. 108 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 12 Std.

## Schokoladen-Tarte, Art.-Nr. 8101881

Leckere Schokoladencreme liegt auf einem krossen Mürbeteig. Abgeglänzt mit Tortenguss und ganzflächig bestreut mit Zartbitter-Schokoröllchen. Schokoladiger Genuss!

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.000 g | ø 28 cm | ca. 83 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 1,5 Std.

ungeschnitten
26 cm

## Mandelkuchen spanischer Art, Art.-Nr. 8100526

Leckerer Mandel-Rührteig, bestreut mit gehackten Mandeln und mit Dekorpuder abgestäubt. Ein Klassiker nach spanischer Art!

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 800 g | ø 26 cm | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 1,5 Std.

## *Serviceartikel*

**Kuchenetagere „Schiefer-Optik“**
Art.-Nr. **63040**
Preis/Stück **25,20 €**

**Tortenhaube**
Art.-Nr. **8201583**
Preis/Stück **14,50 €**

**Weitere Serviceartikel auf Seite 82/83.**

# AMERICAN CAKERY

Cremig, saftig, knusprig und dazu eine verlockende Optik durch außergewöhnliche Zutaten – das klingt nach American Favorits in der Kuchentheke. Ob Cheesecake-Variation, Cookies, Walnüsse oder kräftig schokoladiger Rührteig, die Zutaten in unserer „American Cakery" lassen Herzen höher schlagen und süße Träume Realität werden. Ein Must-eat für alle Cakelover!

## Cookies & Cream Cheesecake Supreme,

Art.-Nr. 8109313

Cremige Supreme-Masse trifft auf Keksbröselboden. Das Topping aus krossen Schoko-Cookies setzt dem Traditionskuchen die Krone auf. So überzeugt der Cheesecake im neuen, leckeren Gewand.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.700 g | ø 24 cm | ca. 121 g | 14 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 12 Std.

## Caramel-Brownie-Cheesecake Supreme,

Art.-Nr. 8108519

Ein leicht salziger Bröselboden trifft auf Karamell-Creme, leckere Brownie-Würfel und Walnüsse. Gebettet auf einer mit Schoko-Tropfen durchzogenen Mascarpone-Käsemasse, dekoriert mit dunklen Kringeln.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.950 g | ø 24 cm | ca. 139 g | 14 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 12 Std.

## Blueberry-Cheesecake Supreme,

Art.-Nr. 8108523

Saftige Heidelbeeren und eine fruchtige Heidelbeer-Fruchtzubereitung, eingestrudelt in eine besonders cremige Mascarpone-Käsemasse auf einem leicht salzigen Bröselboden.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.900 g | ø 24 cm | ca. 136 g | 14 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 12 Std.



* 64 % der befragten Verbraucher bevorzugten unseren Blueberry Cheesecake Supreme gegenüber dem Wettbewerbsprodukt.

# Wir bieten Ihnen drei verschiedene Cheesecake-Rezepturen an:

| Cheesecakes Supreme | Cream-Cheesecakes | American Cheesecakes |
|---|---|---|
| Frischkäse der Doppelrahmstufe, Sahne & Mascarpone | Frischkäse der Doppelrahmstufe & Sahne | Frischkäse der Doppelrahmstufe |

## Cream-Cheesecake Chocolate, Art.-Nr. 8106836

Cremig-samtige Käsemasse mit Frischkäse der Doppelrahmstufe, verstrudelt mit einer leckeren Schokocreme. Kleine „Schoko-cremenester" lassen die Herzen von Schoko-Fans höher schlagen.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.000 g | ø 24 cm | ca. 143 g | 14 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 12 Std.
Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 8 Std.

## Cream-Cheesecake Strawberry, Art.-Nr. 8106835

Eine fruchtige Erdbeer-Zubereitung, eingestrudelt in cremige Käsemasse mit Frischkäse der Doppelrahmstufe, liegt auf einem leckeren Mürbeteig-Bröselboden. Kleine Inseln aus Erdbeer-Fruchtzubereitung im Inneren und eine interessante Oberflächenoptik runden das Ganze ab.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.000 g | ø 24 cm | ca. 143 g | 14 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 12 Std.
Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 8 Std.

*92 % der befragten Verbraucher bevorzugten unsere Cream Cheese-cake „New York Style" gegenüber dem Wettbewerbsprodukt.*

## Cream-Cheesecake „New York Style", Art.-Nr. 8106837

America's best choice! Auf einem leckeren Mürbeteig-Bröselboden befindet sich eine cremig-samtige Käsemasse mit Frischkäse der Doppelrahmstufe und Sahne.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.950 g | ø 24 cm | ca. 139 g | 14 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 12 Std.
Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 8 Std.

# American Cheesecakes, vorgeschnitten

12 Portionen
ø 24 cm

## Erdbeer-Cheesecake, Art.-Nr. 8102221

Ganz amerikanisch. Herrlich aromatische und verführerisch duftende Erdbeerhälften auf einer exquisiten Füllung aus Frischkäse der Doppelrahmstufe und dem typischen erlenbacher Knusperboden. **Fruchtanteil: 22 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.450 g | ø 24 cm | ca. 121 g | 12 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 12 Std. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 8 Std.

## Himbeer-Cheesecake, Art.-Nr. 8103325

Auf einem typisch amerikanischen Tortenboden aus Mürbeteigbröseln liegt eine leckere Käsemasse mit Frischkäse der Doppelrahmstufe, verstrudelt mit Himbeer-Fruchtzubereitung. Jede Portion ein Stück amerikanische Lebensart!

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.450 g | ø 24 cm | ca. 121 g | 12 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 12 Std. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 8 Std.

## Karamell-Cheesecake, Art.-Nr. 8105796

Auf einem typisch amerikanischen Tortenboden aus Mürbeteigbröseln liegt eine köstliche Käsemasse mit Frischkäse der Doppelrahmstufe, verstrudelt mit cremiger Karamellfüllung. Zart abgeglänzt ein unwiderstehlicher Genuss!

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.450 g | ø 24 cm | ca. 121 g | 12 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 12 Std. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 8 Std.

## Zitronen-Cheesecake, Art.-Nr. 8105795

Cremige Käsemasse mit Frischkäse der Doppelrahmstufe, verstrudelt mit fruchtiger Zitronen-Fruchtzubereitung liegt auf einem typisch amerikanischen Tortenboden aus Mürbeteigbröseln. Zart abgeglänzt ein echtes Highlight!

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.450 g | ø 24 cm | ca. 121 g | 12 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 12 Std. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 8 Std.

## Cheesecake American Style, Art.-Nr. 8101051

Eine hochwertige Käsemasse mit Frischkäse der Doppelrahmstufe liegt auf einem typisch amerikanischen Tortenboden aus Mürbeteigbröseln. That's it!

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.450 g | ø 24 cm | ca. 121 g | 12 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 12 Std. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 8 Std.

# Rundkuchen klassisch, ungeschnitten

ungeschnitten
ø 28/26 cm

NEU

## Rhabarber-Erdbeer-Baiser-Torte, Art.-Nr. 8109829

Ein Traum aus krossem Baiser! Zwischen einem leckeren Quark-Mürbeteig und einem Biskuitboden liegen Rhabarber-Zubereitung und aromatische Erdbeeren. Die abgeflämmte Baiserdecke macht das Produkt in jeder Theke zu einem optischen Highlight.
**Fruchtanteil: 34 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 1.600 g | ø 28 cm | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 6 Std.

## Apfelkuchen mit Butterstreuseln, Art.-Nr. 8109277

Einfach lecker! Krosser Mürbeteig, auf dem eine saftige, stückige Apfelfüllung liegt. Bedeckt mit Apfelspalten und knusprigen Butterstreuseln, mit Tortenguss abgeglänzt.
**Fruchtanteil: 63 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 2.000 g | ø 28 cm | 12 | 4 |

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

## Rahm-Käse-Kuchen, Art.-Nr. 8104002

Krosser Mürbeteig unter einer Schicht cremiger Käsefüllung – zubereitet mit frischem Quark, Sauerrahm und Eiern. Sieht nicht nur aus wie hausgemacht – schmeckt auch so!

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 2.150 g | ø 28 cm | 14 | 4 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 7 Std.

## Rahm-Käsekuchen mit Mandarinen, Art.-Nr. 8100485

Krosser Mürbeteig unter einer Schicht cremiger Käsefüllung – zubereitet mit frischem Quark, Sauerrahm und Eiern. Üppig belegt mit exquisiten Mandarinenfilets. Ohne Mürbeteigrand. Abgeglänzt mit Tortenguss. **Fruchtanteil: 14 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 2.150 g | ø 28 cm | 14 | 4 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 8 Std.

## Fruchtkuchen Erdbeer, Art.-Nr. 8102685

Dünner Mürbeteig, darauf ein lockerer Biskuitboden und Sahne-Pudding. Üppig belegt mit aromatischen Erdbeerhälften. Abgeglänzt mit Tortenguss und randgarniert mit gehackten, gerösteten Haselnüssen. **Fruchtanteil: 29 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 1.750 g | ø 26 cm | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 14 Std.

## Omas Rahm-Käse-Torte, Art.-Nr. 8105894

Klassisch lecker! Eine Rahm-Käsemasse mit Eiern und frischem Quark, gebettet auf einen Tortenboden aus Mürbeteigbröseln.

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 2.500 g | ø 26 cm | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 10 Std.

# RUNDKUCHEN SELECTION

erlenbacher selection Premium-Kuchen sind ein Genuss für alle Sinne, ob cremig-fruchtig oder herrlich schokoladig.

Purer Genuss und reiner Geschmack.

## **Erdbeer-Cheesecake,** Art.-Nr. 8107085

Vollmundig-fruchtige Kuchenspezialität mit besonders aromatischen Erdbeeren auf cremigem Cheesecake aus Doppelrahm-Frischkäse und feinem Knusperboden nach typisch amerikanischem Rezept. **Fruchtanteil: 23 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.100 g | ø 22 cm | ca. 92 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 16 Std. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 7 Std.

## **Blueberry-Creamcake,** Art.-Nr. 8107088

Herrlicher Brösel-Mürbteigboden kombiniert mit einem Creamcake aus gebackener Joghurtcreme. Das besondere Highlight: tiefblaue Heidelbeeren üppig belegt und extra aromatisch. Ein beerenstarker Fruchtgenuss, der auf der Zunge zergeht. **Fruchtanteil: 14 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.000 g | ø 22 cm | ca. 84 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 9 Std. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 4 Std.

## **Double Chocolate-Cake,** Art.-Nr. 8107086

Saftiger Schokoladen-Rührteig mit verführerisch zartschmelzender Schokocremefüllung, darauf knackige Schokobits und üppiger Schoko-Überzug.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 750 g | ø 22 cm | ca. 63 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 7,5 Std. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 2,5 Std.

ungeschnitten
ø 18 cm

## **SMARTIES® Party Cake,** Art.-Nr. 8108417

Schokoladig-lecker vom Teig bis zur Dekoration: Marmorkuchen aus verstrudeltem dunklen und hellen Rührteig, mit kakaohaltiger Fettglasur überzogen und mit SMARTIES® dekoriert.

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 430 g | ø 18 cm | 12 | 6 |

**Auftauzeit:** Kuchen in der Folie auftauen, in der Kühlung (6–7 °C) ca. 4 Std. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ca. 2,5 Std.



® sind Marken der Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Schweiz, die unter Lizenz verwendet werden.

# Tierwohl liegt uns am Herzen

VERANTWORTUNG IST BEI ERLENBACHER UNTERNEHMENSKULTUR

## IM FOKUS: NACHHALTIGKEIT & ETHIK

- ✓ Wie bei sämtlichen bezogenen Zutaten, legt erlenbacher beim Produkt Ei Wert auf Nachhaltigkeit.
- ✓ Die bisherige Praxis der Eierproduktion stellt uns alle vor ein ethisches Problem: In der Aufzucht von Legehennen wurden bisher nur weibliche Küken aufgezogen, da die männlichen Tiere keine Eier legen und wenig Fleisch ansetzen.

## PROJEKT HENNE & HAHN

Bei Henne & Hahn werden auch die männlichen Küken aufgezogen. Die Aufzucht der Hähne dauert doppelt so lange wie beim konventionellen Masthähnchen.

- ✓ Mit dem Kauf von Henne & Hahn Eiern unterstützt erlenbacher das Engagement für mehr Tierwohl in der Legehennenhaltung.
- ✓ Hennen und Hähne erhalten Beschäftigungsmaterial in Form von Picksteinen und Luzernen, um natürliche Verhaltensweisen, wie Scharren und Picken, zu unterstützen.
- ✓ Hennen und Hähne haben ungekürzte Schnäbel und werden mit nährstoffreichem, gentechnikfreiem Futter gefüttert.

**ERLENBACHER STEHT MIT SEINEM NAMEN FÜR GRÖSSTMÖGLICHES TIERWOHL IN DER GEWERBLICHEN ÖKOLOGISCHEN LANDWIRTSCHAFT.**

Für die Herstellung unserer Produkte verwenden wir vorwiegend hochwertige, frische und natürliche Zutaten, die optimale Geschmacks-erlebnisse garantieren.

## DIE ERLENBACHER ZUTATEN-GARANTIE

### OHNE DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE:

- ✓ Ohne Farbstoffe
- ✓ Ohne künstliche Aromen
- ✓ Ohne Konservierungsstoffe
- ✓ Ohne gehärtete pflanzliche Fette und Öle

## ERDBEEREN, HIMBEEREN & HEIDELBEEREN

Wir verwenden nur Himbeeren, Heidelbeeren und überwiegend handgeschnittene Erdbeer-hälften einer bestimmten Qualität (Größe und Saftgehalt). Diese beziehen wir von ausge-suchten Anbaugebieten.

## EIER

Wir beziehen ausschließlich frisches Vollei aus Bodenhaltung, aus KAT zertifizierten Betrieben. (KAT = Verein für kontrollierte alternative Tier-haltungsformen e.V.). Wir verwenden Eier aus dem Projekt „Henne & Hahn“, bei dem auch die männlichen Küken aufgezogen werden. Ziel für 2020 ist es, mindestens 100 Tonnen dieser nachhaltigen Eier zu bezie-hen. Weitere Infos auf Seite 39.

## MOLKEREI-PRODUKTE

Wir verwenden frische Molkereiprodukte (Quark, Sahne ...), die überwiegend aus Deutschland stammen.

## KAKAO

Seit 2015 ist erlenbacher nach UTZ Kakao Standard für das Lieferkettenmodell Massenbilanz (MB) zertifiziert. 99% der Kakaoprodukte in unseren Rohstoffen sind UTZ MB zertifiziert, Ziel ist die komplette Umstellung.

UTZ Certified Kakao

## HASELNÜSSE

Wir unterstützen den nachhaltigen Anbau von Haselnüssen und sind seit 2017 UTZ zertifiziert. Wir beziehen 93 % unseres gesamten Haselnussbedarfs aus nachhaltigem Anbau. Ziel ist die Umstellung auf 95 %.

UTZ Certified Haselnuss

## PALMÖL

99 % der Palmölprodukte in unseren Rohstoffen werden von RSPO SG zertifizierten Lieferanten bezogen. www.rspo.org

CERTIFIED SUSTAINABLE PALM OIL ™ RSPO
4-0878-17-100-00

# Unsere Größten!

Im Doppelpack für noch mehr Genuss.

Mit einem Durchmesser von 38cm

**Landbackhaus Erdbeerkuchen,** Art.-Nr. 8108419

Extra-großer Erdbeerkuchengenuss! Ein dünner Mürbeteig, darauf ein lockerer Rührteigboden und Sahne-Pudding. Üppig belegt mit handgeschnittenen Erdbeerhälften und abgeglänzt mit Tortenguss. **Fruchtanteil: 34 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St.*/Kt. |
|---|---|---|---|
| 4.000 g | ø 38 cm | 16 | 2 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 11 Std.

** 1 Stück = 2 Hälften*

## Landbackhaus Heidelbeerkuchen, Art.-Nr. 8108750

Auf einem Bröselboden mit Haferflocken liegt eine leckere Käsemasse. Darauf ist eine Heidelbeer-Zubereitung vollflächig verteilt und mit Guss abgeglänzt. **Fruchtanteil: 16 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St.*/Kt. |
|---|---|---|---|
| 4.000 g | ø 38 cm | 16 | 2 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 7 Std.

## Landbackhaus Zwetschgenkuchen, Art.-Nr. 8106479

Ein Hochgenuss! Auf einem lecker-krossen Mürbeteigboden liegt lockerer und saftiger Rührteig mit süß-säuerlichen halben Zwetschgen und Zwetschgen-Zubereitung, darauf grobe, goldbraune Butterstreusel. **Fruchtanteil: 32 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St.*/Kt. |
|---|---|---|---|
| 3.000 g | ø 38 cm | 16 | 2 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 4 Std.

## Landbackhaus Kirsch-Marmor-Kuchen, Art.-Nr. 8108712

Eine helle und eine dunkle Rührteigmasse sind attraktiv marmoriert und mit saftigen Sauerkirschen gefüllt. Mit gerösteten Mandelstiften dekoriert und mit Guss abgeglänzt. Ein saftiger Genuss! **Fruchtanteil: 34 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St.*/Kt. |
|---|---|---|---|
| 2.600 g | ø 38 cm | 16 | 2 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 4 Std.

## Landbackhaus Apfel-Mandel-Kuchen, Art.-Nr. 8108721

Auf einem Streuselboden liegt eine helle Rührteigmasse mit Apfelspalten. Auffällig dekoriert mit einer Mischung aus Streuseln, gehobelten Mandeln und Zuckerglasur. **Fruchtanteil: 33 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St.*/Kt. |
|---|---|---|---|
| 3.100 g | ø 38 cm | 16 | 2 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 4 Std.

** 1 Stück = 2 Hälften*

*** Mehr als 60 % der befragten Verbraucher bevorzugten unseren Landbackhaus Heidelbeerkuchen. Besonders wurden der erfrischende, natürliche und intensive Heidelbeergeschmack gelobt. Die Cremigkeit der Käsemasse und der knackig, knusprige Boden konnten zusätzlich überzeugen.*

# Rundkuchen – Landbackhaus, halbiert

halbiert
ø 38 cm

## Landbackhaus Käse-Mandarinen-Kuchen,

Art.-Nr. 8106471

Die cremige Käsefüllung liegt auf dem krossen Mürbeteigboden. Darauf liegen saftige Mandarinenfilets, leicht eingesunken. Abgeglänzt mit Tortenguss. **Fruchtanteil: 14 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St.*/Kt. |
|---|---|---|---|
| 3.800 g | ø 38 cm | 16 | 2 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 7 Std.

## Landbackhaus Käsekuchen,

Art.-Nr. 8108748

Eine cremige Rahm-Käsemasse bedeckt einen knackigen Bröselboden mit Haferflocken. Ein rustikales Löffeldekor macht diesen Käsekuchen zur Attraktion in jeder Theke!

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St.*/Kt. |
|---|---|---|---|
| 4.000 g | ø 38 cm | 16 | 2 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 7 Std.

## Landbackhaus Rhabarber-Erdbeer-Kuchen,

Art.-Nr. 8106747

Knackiger Genuss! Auf einem krossen Mürbeteigboden liegt ein Rührteig, belegt mit leckeren Rhabarber- und Erdbeerstücken. Bestreut mit knackigen Mandeln. **Fruchtanteil: 28 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St.*/Kt. |
|---|---|---|---|
| 3.000 g | ø 38 cm | 16 | 2 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 4 Std.

** 1 Stück = 2 Hälften*

## *Serviceartikel*

**Tortenheber, groß**
16 cm, mit eb-Logo
Art.-Nr. **8201520**
Preis/Stück **10,30 €**

**Kuchenhaube, groß**
ø 40 x 8,5 cm
Art.-Nr. **3484357**
Preis/Stück **20,70 €**

**Holzdrehteller, ø 46 cm**
Art.-Nr. **10596**
Preis/Stück **25,90 €**

**Weitere Serviceartikel auf Seite 82/83.**

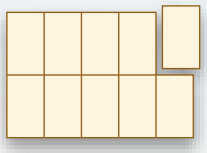
# Sahnige Vielfalt für jeden Geschmack!

Wir bieten Ihnen ein abwechslungsreiches und qualitativ hochwertiges Sortiment an Sahne- und Creme-Schnitten an. Unsere Schnitten zeichnen sich durch einen hohen Conveniencegrad und eine hohe Standfestigkeit aus. Sie bieten eine gute Alternative zu Torten und können sowohl als Einzelstücke als auch als ganze Platten schön in Ihrer Theke inszeniert werden.

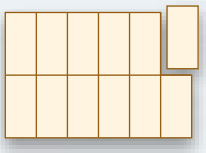
# Unsere Plattenmaße und Schnittvarianten

Unsere Platten bieten wir Ihnen in verschiedenen Portionsgrößen und -formen an.

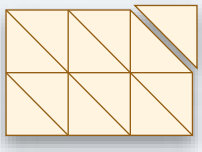
## PLATTENMASS 19,5 X 29 CM:



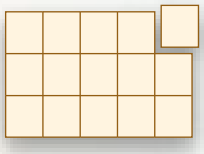
Vorgeschnitten,
10 Portionen
Portionsgröße:
5,8 x 9,8 cm



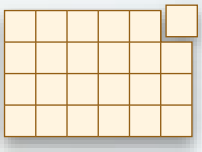
Vorgeschnitten,
12 Portionen
Portionsgröße:
4,8 x 9,8 cm



Vorgeschnitten,
12 Dreiecke
Portionsgröße:
9,6 x 9,7 x 13,7 cm

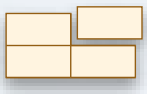


Vorgeschnitten,
15 Portionen
Portionsgröße:
5,8 x 6,5 cm



Vorgeschnitten,
24 Portionen
Portionsgröße:
4,8 x 4,9 cm

**PLATTENMASS 21,8 X 10,9 CM:**



Vorgeschnitten,
4 Portionen
Portionsgröße:
10,9 x 5,45 cm

## *Das macht unsere Sahne so besonders:*

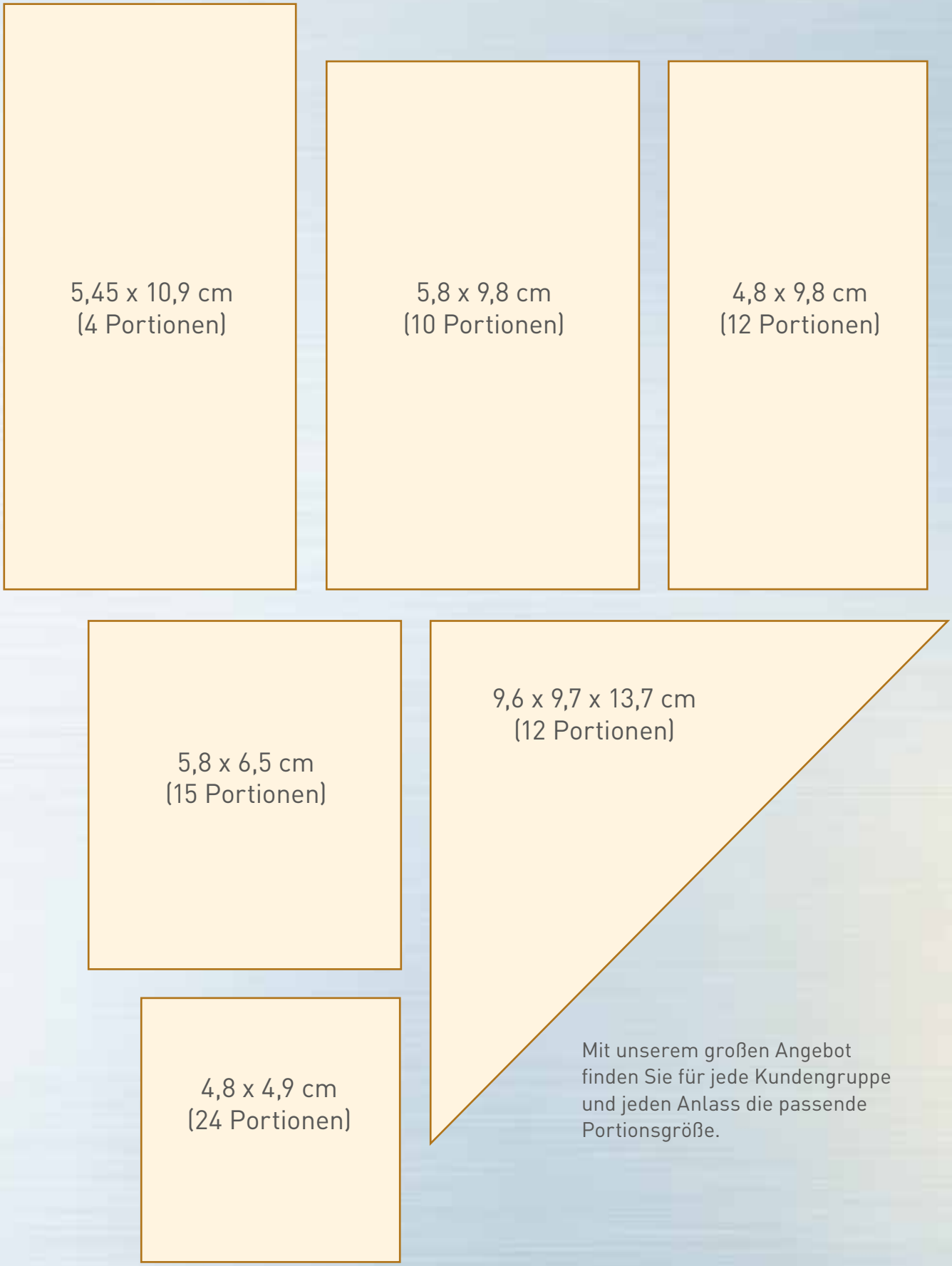
- Nur frische Schlagsahne, vornehmlich aus Deutschland
- Lockere Sahne und eine perfekte Verarbeitung ergeben die besonders locker-weiche Konsistenz und den cremigen Geschmack
- Auch heute noch werden viele Produktionsschritte in Handarbeit ausgeführt
- Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe
- Wir verwenden nur **Rindergelatine**

## *Unser Highlight sind unsere eleganten Sahne- und Creme-Dreiecke.*

Sie sind unkompliziert und flexibel im Handling wie Schnitten, aber sie bieten durch ihre außergewöhnliche Form optische Abwechslung und werden zum absoluten Hingucker in Ihrer Theke.

Sie finden die Dreiecke auf der Seite 55.

# Unsere Portionsgrößen in Originalgröße




Mit unserem großen Angebot finden Sie für jede Kundengruppe und jeden Anlass die passende Portionsgröße.

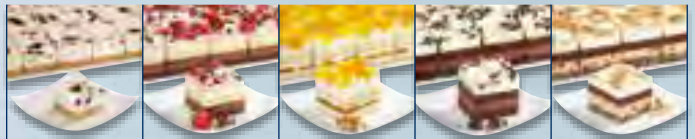
# Sahne-, Creme- und Fruchtschnitten, Schnittvarianten

| Produkt-Bezeichnung | Beeren-Skyr-Schnitte | Apfel-Cranberry-Schnitte mit Bircher Müsli | Walnuss-Crunch-Schnitte | Himbeer-Cranberry-Crisp-Schnitte | Kirsch-Schoko-Crisp-Schnitte | Erdbeer-Buttermilch-Schnitte | Erdbeer-Himbeer-Joghurt-Schnitte | Erdbeer-Käse-Sahne-Schnitte | Himbeer-Käse-Sahne-Schnitte |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **19,5 x 29 cm** | | | | | | | | | |
| 12 Portionen ▮ 4,8 x 9,8 cm | 8109471 | 8109470 | 8108947 | 8108945 | 8106090 | 8103250 | 8106026 | 8108737 | 8103268 |
| 12 Portionen ◣ 9,6x9,7x13,7 cm | | | | | | 8107372 | | | 8107370 |

| Produkt-Bezeichnung | Beerenfrucht-Buttermilch-Schnitte | Mandarinen-Käse-Sahne-Schnitte | Pfirsich-Käse-Sahne-Schnitte | Joghurt-Exotic-Schnitte | „Panna-Cotta"-Orangen-Schnitte | Heidelbeer-Käse-Sahne-Schnitte | Mandel-Bienenstich-Schnitte | Flockensahne-Schnitte | Schoko-Sahne-Schnitte mit Kakao-Sahne-Füllung |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **19,5 x 29 cm** | | | | | | | | | |
| 12 Portionen ▮ 4,8 x 9,8 cm | 8106089 | 8103269<br>8106716 | 8108744 | 8103248 | 8103247 | 8108733 | 8104186<br>8108613 | 8109014<br>8107726 | 8108746 |
| 12 Portionen ◣ 9,6x9,7x13,7 cm | | 8107371 | | | | | 8107373 | | |

| Produkt-Bezeichnung | Latte-Macchiato-Schnitte | Tiramisu-Schnitte | Schwarzwälder Kirsch-Schnitte | Buttermilch-Erdbeer-Schnitte | Joghurt-Pfirsich-Schnitte | Zebra-Sahne-Schnitte | Heidelbeer-Buttermilch-Dreiecke | Mozart-Dreiecke | Mango-Crème-Fraîche-Schnitte |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **19,5 x 29 cm** | | | | | | | | | |
| 12 Portionen ▮ 4,8 x 9,8 cm | 8104782 | 8109012 | 8103580 | | | | | | 8104292 |
| 12 Portionen ◣ 9,6x9,7x13,7 cm | | | | | | | 8108660 | 8107421 | |
| 10 Portionen ▮ 5,8 x 9,8 cm | | | | 8107129 | 8107131 | 8107144 | | | |
| 24 Portionen ▮ 4,8 x 4,9 cm | | | | | | | | | 8107286 |

| Produkt-Bezeichnung | Pfirsich-Melba-Schnitte | Erdbeer-Schnitte | Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte | Himbeer-Quark-Schnitte | Sauerkirschen-Schoko-Sahne-Schnitte | Schwarzwälder Kirsch-Schnitte | Zitronen-Limetten-Schnitte | Mousse au Chocolat-Schnitte | Heidelbeer-Skyr-Schnitte |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **19,5 x 29 cm** | | | | | | | | | |
| 12 Portionen ▮ 4,8 x 9,8 cm | 8105682 | 8109523 | 8104291 | 8105690 | 8106714 | 8110027 | | 8104294 | |
| 24 Portionen ▮ 4,8 x 4,9 cm | | | 8107350 | 8106499 | | | 8106497 | 8107351 | 8109819 |



| Produkt-Bezeichnung | Cranberry-Buttermilch-Schnitte | Erdbeer-Vanille-Schoko-Schnitte | Maracuja-Skyr-Schnitte | Mousse-au-Chocolat-Schnitte | Salted-Caramel-Schnitte |
|---|---|---|---|---|---|
| **19,5 x 29 cm** | | | | | |
| 15 Portionen ▮ 5,8 x 6,5 cm | | 8109803 | 8109801 | 8109786 | 8109797 |
| 24 Portionen ▮ 4,8 x 4,9 cm | 8109820 | | | | |

**GROSSE AUSWAHL**

# GENUSS PLUS

- Der junge Konsument möchte heute „mit gutem Gewissen“ genießen
- Kuchengenuss sollte heute kreativ, lecker, bewusst und hip sein
- Das GenussPlus-Sortiment orientiert sich genau an diesen Wünschen
- Skyr als cremige Basis bietet gleich drei Vorteile: viel Protein, wenig Fett und weniger Zucker als Sahne.
- Die Auswahl reicht von trendigen Neu-Kreationen bis hin zu neu interpretierten Klassikern mit ausgesuchten natürlichen und gesunden Zutaten
- „Free-from“ + Mehrwert: So is(st) die Generation von heute

**Beeren-Skyr-Schnitte,** Art.-Nr. 8109471

Cremige Vanille-Skyr-Sahne garniert mit fruchtig-frischen Beeren und einem knackig-kernigen Topping aus Sonnenblumen- und Kürbiskernen sowie gehackten Haselnüssen. Das alles auf einem glutenfreien Mandelboden.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.450 g | 19,5 x 29 cm | ca. 121 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

**Apfel-Cranberry-Schnitte mit Bircher Müsli,** Art.-Nr. 8109470

Eine kernig-fruchtige Schnitte mit einer lockeren Joghurtsahne mit Apfelstücken und angenehm leichter Ingwernote. Darauf eine leckere Cranberry-Zubereitung mit Bircher Müsli Topping. Ein mürber Nussboden rundet das wertvolle Geschmackerlebnis ab.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.450 g | 19,5 x 29 cm | ca. 121 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 11 Stunden.

# CRISP & CRUNCH

Aus den feinsten Zutaten werden freche Mischungen, die Ihre Kunden optisch, geschmacklich und sogar akustisch überraschen. Knackige Böden mit knusprigen Keksblättchen oder Weizenkügelchen mit Schokolade treffen auf mehrere Schichten fruchtiger und locker-cremiger Konsistenz.

## **Kirsch-Schoko-Crisp-Schnitte,** Art.-Nr. 8106090

Auf einem Crispboden befindet sich eine köstliche hell-dunkel verstrudelte Creme. Darauf ein lockerer Rührteigboden. Belegt mit einer Mischung aus süßen und sauren Kirschen. Ein knackig-fruchtiges Erlebnis! **Fruchtanteil: 24 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.100 g | 19,5 x 29 cm | ca. 175 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

## **Himbeer-Cranberry-Crisp-Schnitte,** Art.-Nr. 8108945

Ein heller Crispboden wird durch eine Joghurt-Creme-Füllung mit eingestrudelter Cranberry-Fruchtzubereitung gekrönt. Darauf bedecken Himbeeren einen Schokoladen-Muffinboden, abgeglänzt mit Tortenguss. **Fruchtanteil: 20 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.100 g | 19,5 x 29 cm | ca. 175 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

## **Walnuss-Crunch-Schnitte,** Art.-Nr. 8108947

Auf einem Walnuss-Rührteig-Crunch-Boden befindet sich eine zarte Vanille- und Walnuss-Creme mit gehackten Walnüssen. Dekoriert mit Kakao-Creme und kandierten Walnuss-Stückchen ist dieses Produkt einfach herrlich knusprig.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.500 g | 19,5 x 29 cm | ca. 125 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.



* Entdecken Sie unseren exklusiven Veredelungstipp

## Erdbeer-Buttermilch-Schnitte, Art.-Nr. 8103250

Zwischen zwei Rührteigböden liegt lockere Erdbeer-Buttermilch-Sahne. Ganzflächig belegt mit fruchtigen Erdbeerhälften. Überzogen mit Tortenguss. Ein himmlischer Genuss!
**Fruchtanteil: 24 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.000 g | 19,5 x 29 cm | ca. 167 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

## Erdbeer-Käse-Sahne-Schnitte, gluten-/laktosefrei*, Art.-Nr. 8108737

Lockere laktosefreie* Käse-Sahne liegt zwischen zwei glutenfreien Rührteigböden aus Maismehl. Üppig belegt mit aromatischen Erdbeerhälften und mit Guss abgeglänzt. **Fruchtanteil: 22 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.050 g | 19,5 x 29 cm | ca. 171 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

## Erdbeer-Himbeer-Joghurt-Schnitte, Art.-Nr. 8106026

Zwischen zwei Rührteigböden liegt eine leckere Joghurt-Sahne mit eingestrudelter fruchtiger Erdbeer-Zubereitung. Ganzflächig belegt mit aromatischen, fruchtigen Erdbeeren und Himbeeren und mit Tortenguss abgeglänzt. **Fruchtanteil: 23 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.000 g | 19,5 x 29 cm | ca. 167 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

## Himbeer-Käse-Sahne-Schnitte, Art.-Nr. 8103268

Zwischen zwei lockeren Rührteigböden liegt eine leckere Käse-Sahne. Großzügig mit aromatischen Himbeeren belegt und mit fruchtigem Tortenguss abgeglänzt. **Fruchtanteil: 17 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.000 g | 19,5 x 29 cm | ca. 167 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.

## Beerenfrucht-Buttermilch-Schnitte, Art.-Nr. 8106089

Eine erfrischende Buttermilch-Sahne mit eingestrudeltem Heidelbeerpüree. Belegt mit einem fruchtigen Beerenmix aus Brombeeren, roten Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren.
**Fruchtanteil: 20 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.000 g | 19,5 x 29 cm | ca. 167 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

* Rest-Laktosegehalt: <100 mg/100 g

## **Mandarinen-Käse-Sahne-Schnitte,** Art.-Nr. 8103269

Leckere Käse-Sahne liegt zwischen zwei lockeren Rührteigböden. Üppig belegt mit unwiderstehlichen Mandarinenfilets. Abgeglänzt mit fruchtigem Tortenguss! **Fruchtanteil: 23 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.000 g | 19,5 x 29 cm | ca. 167 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 11 Stunden.

## **Pfirsich-Käse-Sahne-Schnitte, gluten-/laktosefrei*,** Art.-Nr. 8108744

Eine laktosefreie* Käse-Sahne liegt zwischen zwei glutenfreien Rührteigböden aus Maismehl. Großzügig mit Pfirsichwürfeln belegt und mit Guss überzogen. **Fruchtanteil: 20 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.000 g | 19,5 x 29 cm | ca. 167 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

## **Joghurt-Exotic-Schnitte,** Art.-Nr. 8103248

Verstrudelte Pfirsich-Fruchtzubereitung und Joghurt-Sahne liegen zwischen einem Biskuit- und einem Rührteigboden. Belegt mit Ananas, Papaya und Guave! **Fruchtanteil: 28 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.000 g | 19,5 x 29 cm | ca. 167 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 11 Stunden.

## **„Panna-Cotta"-Orangen-Schnitte,** Art.-Nr. 8103247

Zwischen zwei lockeren Rührteigböden liegt unwiderstehliche Vanille-Sahne verstrudelt mit Pfirsich-Ananas-Orangen-Frucht-zubereitung. Aufgelegte Orangenscheiben vollenden dieses Meisterwerk. **Fruchtanteil: 13 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.750 g | 19,5 x 29 cm | ca. 146 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

## **Heidelbeer-Käse-Sahne-Schnitte, gluten-/laktosefrei*,** Art.-Nr. 8108733

Zwischen zwei glutenfreien Rührteigböden aus Maismehl liegt eine laktosefreie* Käse-Sahne. Mit Heidelbeeren belegt und mit fruchtigem Tortenguss überzogen. **Fruchtanteil: 18 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.950 g | 19,5 x 29 cm | ca. 163 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.



* Rest-Laktosegehalt: <100 mg/100 g

## Flockensahne-Schnitte, Art.-Nr. 8109014

Auf einem hellen Muffinboden liegt eine Bourbon-Vanille-Sahne. Darauf befindet sich ein Brandteig, der mit Kirsch-Fruchtzubereitung und einer Schicht Vanillesahne bedeckt ist. Die Krönung bietet ein mit Dekorpuder abgestäubter Brandteigdeckel.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.650 g | 19,5 x 29 cm | ca. 138 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 11 Stunden.

## Mandel-Bienenstich-Schnitte, Art.-Nr. 8104186

Lockerer Hefe-Rührteigboden, gefüllt mit einer luftigen Vanillecreme. Die Mandelauflage macht diese Schnitte zu einer Delikatesse. Einfach sensationell.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.250 g | 19,5 x 29 cm | ca. 104 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 9 Stunden.

## Schoko-Sahne-Schnitte mit Kakao-Sahne-Füllung, gluten-/laktosefrei*, Art.-Nr. 8108746

Zwischen zwei glutenfreien dunklen Rührteigböden liegt eine laktosefreie* Kakao-Sahne. Ein leichtes Wellenmuster macht diese Schnitte zum Augenschmaus.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.300 g | 19,5 x 29 cm | ca. 108 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.

## Schwarzwälder Kirsch-Schnitte, Art.-Nr. 8103580

Zwischen zwei dunklen Rührteigböden liegt eine Sahne, mit Kirschwasser verfeinert und Sauerkirsch-Zubereitung. Überzogen mit kirschwasserhaltiger Sahne, dekoriert mit Schokospänen. Enthält Alkohol.

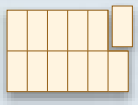
| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.500 g | 19,5 x 29 cm | ca. 125 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

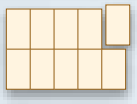
* Rest-Laktosegehalt: <100 mg/100 g

# Sahne-, Creme- und Fruchtschnitten, vorgeschnitten

12 Portionen | 19,5 x 29 cm
(Portion: 4,8 x 9,8 cm)



10 Portionen | 19,5 x 29 cm
(Portion: 5,8 x 9,8 cm)



## **Tiramisu-Schnitte,** Art.-Nr. 8109012

Leckere mascarponehaltige Creme liegt zwischen reliefartigen mit Mokka getränkten Löffel-Biskuitböden. Das ausgeprägte Wellendekor ist mit kakaohaltigem Puder abgestäubt. Genießen wie in Italien. Enthält Alkohol.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.150 g | 19,5 x 29 cm | ca. 96 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

## **Latte-Macchiato-Schnitte,** Art.-Nr. 8104782

Eine Kaffee-Sahne mit schokolierten Haselnüssen liegt zwischen zwei dunklen Rührteigböden. Darauf eine Sahne mit Vanillegeschmack. Gehobelte helle und dunkle Schokospäne dekorieren die Schnitte.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.500 g | 19,5 x 29 cm | ca. 125 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.

## **Zebra-Sahne-Schnitte,** Art.-Nr. 8107144

Schokoladiger Genuss! Auf einem dunklen Muffinboden sind eine Sahne mit Vanillegeschmack und eine Kakao-Sahne miteinander verstrudelt. Dekoriert mit Kakaocreme.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.100 g | 19,5 x 29 cm | ca. 110 g | 10 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.

## **Joghurt-Pfirsich-Schnitte,** Art.-Nr. 8107131

Locker und fruchtig! Eine aromatische Pfirsich-Maracuja-Fruchtzubereitung, eine Joghurt-Sahne- und eine Pfirsich-Mango-Sahne liegen miteinander verstrudelt auf einem hellen Muffinboden. Mit Tortenguss abgeglänzt.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.150 g | 19,5 x 29 cm | ca. 115 g | 10 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.

## **Buttermilch-Erdbeer-Schnitte,** Art.-Nr. 8107129

Fruchtiger Genuss! Auf einem hellen Muffinboden sind Buttermilch-Sahne- und Erdbeer-Buttermilch-Sahne miteinander verstrudelt. Oben verstrudelte Optik mit Erdbeer-Fruchtzubereitung. Mit Tortenguss abgeglänzt.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.150 g | 19,5 x 29 cm | ca. 115 g | 10 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.

## Mandarinen-Käse-Sahne-Dreiecke, Art.-Nr. 8107371

Leckere Käse-Sahne liegt zwischen zwei lockeren Rührteigböden. Üppig belegt mit unwiderstehlichen Mandarinenfilets. Abgeglänzt mit fruchtigem Tortenguss!
**Fruchtanteil: 23 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.000 g | 19,5 x 29 cm | ca. 167 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 11 Stunden.

## Erdbeer-Buttermilch-Dreiecke, Art.-Nr. 8107372

Zwischen zwei Rührteigböden liegt eine lockere Erdbeer-Buttermilch-Sahne. Ganzflächig belegt mit fruchtigen Erdbeerhälften. Überzogen mit Tortenguss. Ein himmlischer Genuss!
**Fruchtanteil: 23 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.000 g | 19,5 x 29 cm | ca. 167 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

## Himbeer-Käse-Sahne-Dreiecke, Art.-Nr. 8107370

Zwischen zwei lockeren Rührteigböden liegt eine leckere Käse-Sahne. Großzügig mit aromatischen Himbeeren belegt und mit fruchtigem Tortenguss abgeglänzt.
**Fruchtanteil: 17 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.000 g | 19,5 x 29 cm | ca. 167 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

## Heidelbeer-Buttermilch-Dreiecke, Art.-Nr. 8108660

Zwischen einem hellen und einem dunklen Rührteigboden liegt eine Buttermilch-Sahne mit Tupfen aus Heidelbeer-Sahnecreme. Vollflächig belegt mit aromatischen Heidelbeeren und mit Guss fein abgeglänzt. **Fruchtanteil: 21 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.700 g | 19,5 x 29 cm | ca. 142 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 11 Stunden.

## Mandel-Bienenstich-Dreiecke, Art.-Nr. 8107373

Zwischen zwei Böden liegt feinster Sahne-Pudding. Mit einer Mandel-Masse überzogen. Ein Klassiker!

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.050 g | 19,5 x 29 cm | ca. 88 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 11 Stunden.

## Mozart-Dreiecke, Art.-Nr. 8107421

Zwischen zwei dunklen Muffinböden liegt eine Schicht Nougatcreme. Auf dem zweiten Boden ist Pistazienmarzipan aufgebracht und mit einer Creme mit Haselnuss bedeckt. Schokoflocken und eine Schoko-Überzugsmasse bilden den krönenden Abschluss.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.500 g | 19,5 x 29 cm | ca. 125 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 11 Stunden.



* Entdecken Sie unseren exklusiven Veredelungstipp

# Sahne-, Creme- und Fruchtschnitten, vorgeschnitten

## **Erdbeer-Schnitte,** Art.-Nr. 8109523

Eine vegane Erdbeercreme, getragen von einem dunklen Muffinboden, umhüllt aromatische Erdbeerwürfel und lockere Creme. Knackige Schokodrops und fruchtige Erdbeer-Zubereitung zum Abschluss als Dekor verlocken alle Sinne.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.550 g | 19,5 x 29 cm | ca. 129 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 10 Std.

## **Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte,** Art.-Nr. 8104291

Aromatische Erdbeerhälften und -würfel kombiniert mit erfrischender Joghurt-Sahne auf einem lockeren hellen Rührteigboden. Abgerundet durch einen feinen Tortenguss.
**Fruchtanteil: 37 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.350 g | 19,5 x 29 cm | ca. 113 g | 12 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 9–10 Stunden.

## **Pfirsich-Melba-Schnitte,** Art.-Nr. 8105682

Ein wahrer Genuss aus Joghurt-Creme und eingestrudelter Himbeer-Fruchtzubereitung über einem lockeren Biskuitboden. Jedes Stück ist von Hand mit einer Pfirsichspalte liebevoll dekoriert und mit feinem Tortenguss überzogen. **Fruchtanteil: 21 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.000 g | 19,5 x 29 cm | ca. 83 g | 12 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8–9 Stunden.

## **Mango-Crème-Fraîche-Schnitte,** Art.-Nr. 8104292

Exotisch-frische Kreation aus Mango-Zubereitung mit hochwertiger Crème-Fraîche-Sahnecreme, verstrudelt auf hellem Rührteigboden und mit feinem Tortenguss abgerundet.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.000 g | 19,5 x 29 cm | ca. 83 g | 12 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8–9 Stunden.

## **Mandarinen-Käse-Sahne-Schnitte,** Art.-Nr. 8106716

Ein sahnig-frischer Klassiker im modernen Gewand: Über lockerem Rührteigboden vereinen sich ganze Mandarinenfilets mit cremiger Käse-Sahne und delikater Mandarinensauce zu einem köstlichen Käse-Sahne-Genuss der Premium-Klasse. **Fruchtanteil: 22 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.100 g | 19,5 x 29 cm | ca. 92 g | 12 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 9–10 Stunden.

## Himbeer-Quark-Schnitte,
Art.-Nr. 8105690

Fruchtig-frische Kombination aus saftigen Himbeeren und cremiger Quarkmasse auf einem zarten hellen Rührteig. Mit feinem Tortenguss veredelt. **Fruchtanteil: 28 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.350 g | 19,5 x 29 cm | ca. 113 g | 12 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 9–10 Stunden.

## Sauerkirschen-Schoko-Sahne-Schnitte,
Art.-Nr. 8106714

Verführung pur durch zarte Kirschwasser-Sahne, eingebettet in schokoladigem Rührteig. Saftige Sauerkirschen dicht an dicht krönen dieses Geschmackserlebnis. Enthält Alkohol. **Fruchtanteil: 35 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.350 g | 19,5 x 29 cm | ca. 113 g | 12 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 9–10 Stunden.

## Schwarzwälder Kirsch-Schnitte, Art.-Nr. 8110027

Das bekannte Unbekannte – zwischen zwei dunklen Muffinböden liegt eine milde Sahne mit Schwarzwälder-Kirschwasser und eingestrudelter fruchtiger Kirsch-Zubereitung. Dekoriert mit groben Schokoraspeln vollendet die letzte Schicht aus cremiger Sahne diese glutenfreie Leckerei.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.200 g | 19,5 x 29 cm | ca. 100 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 11 Std.

## Flockensahne-Schnitte, Art.-Nr. 8107726

Locker und lecker! Heller lockerer Rührteigboden mit einer Schicht fruchtiger, aromatischer Sauerkirsch-Fruchtzubereitung, dazu eine herrliche Bourbon-Vanille-Sahne. Bedeckt mit einem Brandteigdeckel und abgestäubt mit Dekorpuder.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.050 g | 19,5 x 29 cm | ca. 88 g | 12 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8–9 Stunden.

## Mandel-Bienenstich-Schnitte, Art.-Nr. 8108613

Feinste Sahnepudding-Creme liegt zwischen zwei Rührteigböden mit Hefe. Mit einer Mandelmasse überzogen. Dieser Klassiker darf in keiner Kuchentheke fehlen!

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.050 g | 19,5 x 29 cm | ca. 88 g | 12 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 11 Stunden.

## Mousse au Chocolat-Schnitte, Art.-Nr. 8104294

Unwiderstehliches Arrangement aus weißer Mousse au Chocolat und Mousse au Chocolat – locker und leicht miteinander verstrudelt auf dunklem Rührteigboden und mit einzigartigem Dekor.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.000 g | 19,5 x 29 cm | ca. 83 g | 12 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8–9 Stunden.

# UNSERE SAHNESTÜCKE

Traditionelle Sahneschnitten werden gerne als altmodisch angesehen. Allerdings sind die bewährten Geschmacksrichtungen nach wie vor beliebt.

- Neuer Schnitt mit moderner Optik
- Standfestigkeit für 48 Stunden (gekühlt)
- Geeignet als Schnitte oder als Dessert

15 Portionen | 19,5 x 29 cm
(Portion: 5,8 x 6,5 cm)

## **Erdbeer-Vanille-Schoko-Schnitte,** Art.-Nr. 8109803

Bei der Erdbeer-Vanille-Schoko-Schnitte treffen gleich mehrere beliebte Geschmäcker aufeinander. Eine leckere Kakao-Sahne mit Kakao-Creme liegt auf einem dunklen Muffin-Boden. Darauf schmiegen sich ein heller Muffin-Boden und eine cremige Bourbon-Vanille-Sahne. On top: eine fruchtige Erdbeer-Sahne mit Fruchtpüree, Vanille-Sahne-Tupfen, Erdbeerwürfel und Schokoladendrops. **Fruchtanteil: 4%.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.700 g | 19,5 x 29 cm | ca. 113 g | 15 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

## **Maracuja-Skyr-Schnitte,** Art.-Nr. 8109801

Achtung, jetzt wird's fruchtig. Bei der neuen Maracuja-Skyr-Schnitte wird eine cremige Skyr-Vanille-Sahne von zwei lockeren Muffinböden umhüllt. Die Sahne bekommt durch Pfirsichwürfel und Pfirsich-Maracuja-Zubereitung zusätzlich eine fruchtige Note. Gelber Guss und eine extra wilde Oberfläche runden das Fruchtspektakel ab. **Fruchtanteil: 17%.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.750 g | 19,5 x 29 cm | ca. 116 g | 15 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

## **Mousse au Chocolat-Schnitte,** Art.-Nr. 8109786

Einfach cremig-schokoladig: Bei der neuen Mousse-au-Chocolat-Schnitte umhüllen zwei dunkle Muffin-Böden eine dunkle Mousse au Chocolat. Darauf trohnt eine weiße Mousse au Chocolat mit weißen Schokoraspeln und Kakaocreme. Unvergleichlich cremig!

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.500 g | 19,5 x 29 cm | ca. 100 g | 15 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

## **Salted-Caramel-Schnitte,** Art.-Nr. 8109797

Bei der Salted-Caramel-Schnitte trifft crispy auf cremig. Auf einem knusprigen Crisp-Boden liegen eine leckere Karamell-Sahne und Karamell-Stückchen. On top: ein dunkler Muffin-Boden mit cremiger Bourbon-Vanille-Sahne und salziger Karamell-Creme. Einfach mal probieren.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.650 g | 19,5 x 29 cm | ca. 110 g | 15 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

## DIE PERFEKTE KUCHENVITRINE MIT OPTIMALER KLIMAKONTROLLE

# *Mehr Frische – Mehr Umsatz - Weniger Restanten*

Wir als Lösungsanbieter sorgen dafür, dass unsere Produkte nicht nur lecker, sondern auch länger frisch bleiben. In Zusammenarbeit mit dem Institut Fresenius haben wir erforscht, in welcher Umgebung Kuchen und Torten länger frisch bleiben und aussehen und dabei gleichzeitig ihren guten Geschmack behalten. Auf Basis dieses Wissens haben wir in Kooperation mit IDEAL/AKE, dem Spezialisten in der Kälte- und Wärmetechnik, eine Vitrine entwickelt, in der sich die Kuchen und Torten optimal wohlfühlen.

## DIE VORTEILE DER IDEAL/AKE VITRINE:

- ✓ Optimale Luftfeuchtigkeit (regulierbar)
- ✓ Verbesserte Standzeiten für Produkte (mehr Frische)
- ✓ Alle Ebenen lassen sich komplett ausziehen
- ✓ Verspiegelte Rückseite zur besseren optischen Tiefenwirkung der Produktpräsentation (weniger ist mehr)
- ✓ Farblich abgestimmte LED-Beleuchtung
- ✓ Vorrichtung für Messerstreifbehälter

Verkauf & Vertrieb durch die Firma Nordkap/Ingelheim am Rhein
Weitere Informationen erhalten Sie unter www.erlenbacher.de

# KLEIN ABER FEIN

Klein, unkompliziert und dazu eine verlockende Optik – das klingt nach mehr!
Unsere leicht portionierbaren Sahne-Schnittchen sorgen für eine Vielzahl süßer Momente auf Ihrem Buffet.

## VORTEILE

- ✓ Hochwertig-abwechslungsreiche Optik
- ✓ Vorportioniert
- ✓ Einfach-flexibel im Handling
- ✓ 100 % Produktsicherheit
- ✓ Hohe Standfestigkeit

**Heidelbeer-Skyr-Schnitte,** Art.-Nr. 8109819

Auf einem dunklen Muffinboden liegt eine cremige Vanille-Skyr-Sahne, die mit fruchtiger Heidelbeer-Zubereitung verstrudelt wird. Dekoriert mit marmoriertem Heidelbeer-Guss.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.200 g | 19,5 x 29 cm | ca. 50 g | 24 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.

**Cranberry-Buttermilch-Schnitte,** Art.-Nr. 8109820

Leicht säuerliche Buttermilchsahne wird mit fruchtiger Cranberry-Zubereitung auf einem Mandel-Muffinboden verstrudelt.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.050 g | 19,5 x 29 cm | ca. 43 g | 24 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.

## Mango-Crème-Fraîche-Schnitte, Art.-Nr. 8107286

Exotisch-frische Kreation aus Mangostückchen in Crème-Fraîche-Sahne-Füllung mit fruchtiger Zubereitung, verstrudelt auf hellem Rührteigboden und mit feinem Tortenguss abgerundet.
**Fruchtanteil: 11 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.100 g | 19,5 x 29 cm | ca. 46 g | 24 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.

## Zitronen-Limetten-Schnitte, Art.-Nr. 8106497

Auf einem lockeren Rührteigboden liegt eine leckere Zitronen-Sahne mit einer Zitronen-Limetten-Zubereitung.
Zur Abrundung der Optik wird ein Löffeldekor aufgebracht.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.100 g | 19,5 x 29 cm | ca. 46 g | 24 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.

## Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte, Art.-Nr. 8107350

Aromatische Erdbeerhälften und -würfel kombiniert mit erfrischender Joghurt-Sahne auf einem lockeren hellen Rührteigboden. Abgerundet durch einen feinen Tortenguss.
**Fruchtanteil: 37 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.350 g | 19,5 x 29 cm | ca. 56 g | 24 | 6 |

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

## Himbeer-Quark-Schnitte, Art.-Nr. 8106499

Auf einem lockeren Rührteigboden befindet sich eine frischkäsehaltige Creme. Darauf aufgelegt eine Schicht Himbeeren und abgeglänzt mit Tortenguss. **Fruchtanteil: 29 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.100 g | 19,5 x 29 cm | ca. 46 g | 24 | 6 |

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

## Mousse au Chocolat-Schnitte, Art.-Nr. 8107351

Unwiderstehliches Arrangement weißer Mousse au Chocolat und Mousse au Chocolat – locker und leicht miteinander verstrudelt auf dunklem Rührteigboden und mit einzigartigem Dekor.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.000 g | 19,5 x 29 cm | ca. 42 g | 24 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.

* Entdecken Sie unseren exklusiven Veredelungstipp

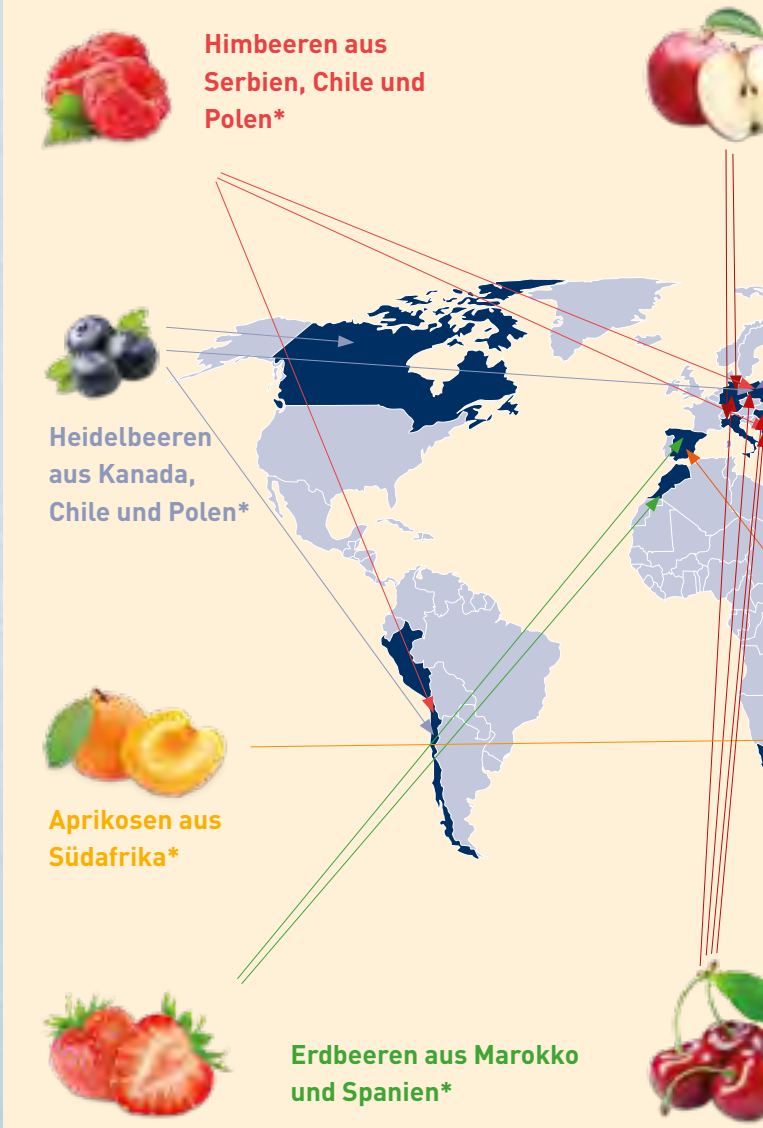
# Transparenz ist die Grundlage

## VERANTWORTUNGSVOLLER EINKAUF VON ROHSTOFFEN

Für die Herstellung unserer Produkte verwenden wir ausschließlich hochwertige, frische und natürliche Zutaten, die optimale Geschmackserlebnisse garantieren. Der direkte und enge Bezug zu den Erzeugern und Lieferanten ist uns dabei überaus wichtig, denn jedes einzelne Produkt wird im besonderen Maße und mit viel Leidenschaft nachhaltig verarbeitet. Dabei setzen wir auf

- ✓ Höchstmögliche Rückverfolgbarkeit bis zum Feld
- ✓ Bestmögliche Produktsicherheit durch eine transparente Liefer- und Produktionskette
- ✓ Soziale Verantwortung für alle Menschen in unserer Wertschöpfungskette
- ✓ Engagement für faire Arbeitsbedingungen und berufliche Weiterbildung

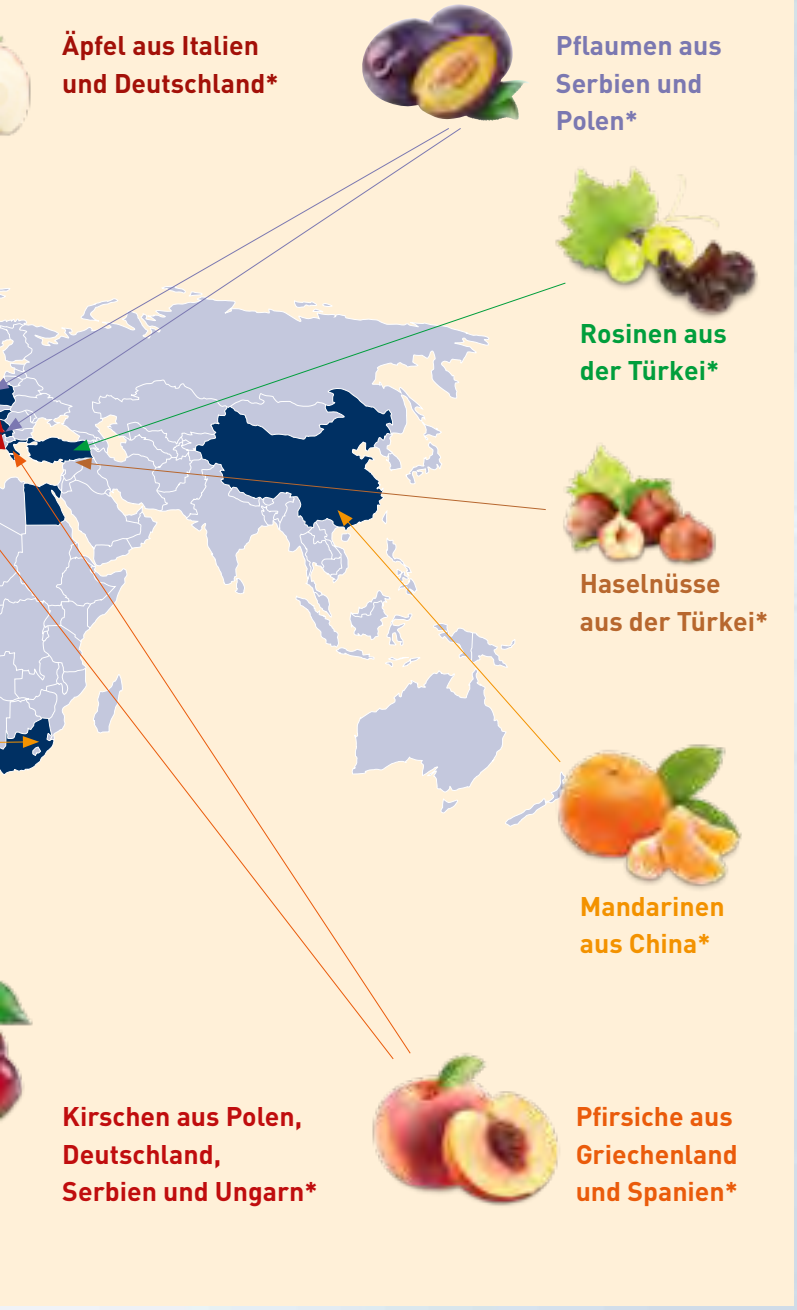
Um überhaupt ein Lieferant von erlenbacher werden zu können, ist unser Qualitätsexperte Christian Bürzle selbst vor Ort und prüft die Anbaugebiete und Betriebe. Zusätzlich schaffen regelmäßige, teilweise unangemeldete, Kontrollen vor Ort bei den Farmern eine deutliche Verbesserung der Qualitätsstandards. Denn Interesse und Nähe schaffen Vertrauen. Und dies schätzen sowohl die Farmer als auch die Besitzer der Produktionsbetriebe.




* Bei den auf der Karte dargestellten Einkaufssituationen handelt es sich immer um aktuelle Momentaufnahmen. Diese Quellen können jederzeit an unsere Ansprüche angepasst bzw. den Marktanforderungen entsprechend von uns verändert werden.

*Erleben Sie Farm to Fork.*

# für Qualität



# PREMIUM
## SAHNE-SCHNITTEN

erlenbacher selection ist ein Genuss für alle Sinne, ob cremig-fruchtig oder herrlich schokoladig. Ein zeitgemäßer und locker-leichter Leckerbissen sind unsere gluten- und laktosefreien Sahne-Schnitten.

Purer Genuss und reiner Geschmack.

GLUTENFREI – LAKTOSEFREI

**Pfirsich-Käse-Sahne-Schnitte,** Art.-Nr. 8108935

Eine lockere laktosefreie Käse-Sahne-Füllung liegt auf einem glutenfreien Muffinboden aus Maisstärke. Großzügig mit Pfirsichwürfeln belegt und mit Guss überzogen. **Fruchtanteil: 31 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 425 g | 21,8 x 10,9 cm | ca. 107 g | 4 | 9 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.

GLUTENFREI – LAKTOSEFREI

**Erdbeer-Käse-Sahne-Schnitte,** Art.-Nr. 8108939

Köstliche Vielfalt! Lockere laktosefreie Käse-Sahne-Füllung liegt auf einem glutenfreien Muffinboden aus Maisstärke. Üppig mit Erdbeerhälften belegt und mit Guss überzogen. **Fruchtanteil: 33 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 425 g | 21,8 x 10,9 cm | ca. 107 g | 4 | 9 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 11 Stunden.

GLUTENFREI – LAKTOSEFREI

**Schoko-Sahne-Schnitte,** Art.-Nr. 8108937

Auf einem glutenfreien dunklen Muffinboden aus Maisstärke liegt eine leckere laktosefreie Kakao-Sahne-Füllung. Ein leichtes Wellenmuster macht diese Schnitte zum Augenschmaus.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 350 g | 21,8 x 10,9 cm | ca. 88 g | 4 | 9 |

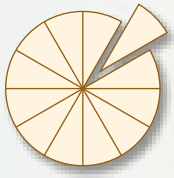
**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 5,5 Stunden.

# Unsere Torten sind elegante Meisterstücke

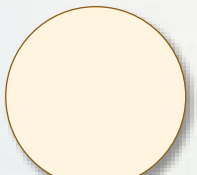
Das Schmuckstück jeder Theke ist die Torte – vor allem, wenn es sich um eine der köstlichen Kreationen von erlenbacher handelt. Wir haben eine abwechslungsreiche Auswahl, mit der Sie Ihre Kunden auf hochgenüssliche Art überraschen und überzeugen können.

## EINFACH UNWIDERSTEHLICHER GENUSS
## FÜR JEDEN ANLASS DIE RICHTIGE TORTE

Ob vorgeschnitten oder ungeschnitten – Ihre Kunden haben die Wahl. Unsere kleinen Torten mit einem Durchmesser von 24 cm & 25,5 cm sind bereits in 12 Teile vorgeschnitten. Ob als ganze Torte oder in Einzelstücken präsentiert – der trendigen Präsentation und Kreation sind keine Grenzen gesetzt. Unsere großen Torten haben 28 cm Durchmesser und sind ungeschnitten. Der Effekt des Selbstgemachten wird so verstärkt und Ihre Kunden können Portionsgrößen selbst bestimmen.



Ø 24 cm, 25,5 cm
Vorgeschnitten
in 12 Portionen



Ø 28 cm
Ungeschnitten

# Torten, Schnittvarianten

| Produkt-Bezeichnung | Karamell-Rübli-Torte | Schoko-Kirsch-Torte | Ruby Red Velvet Torte | Nussig-frische Hagebutten-Torte | Fruchtig-würzige Sanddorn-Torte | Cremig-zarte Heidelbeer-Torte | Erdbeer-Vanille-Torte | Himbeer-Joghurt-Sahne-Torte |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Ø 24 cm** | | | | | | | | |
| 12 Portionen<br>▮ vorgeschnitten | 8109418 | 8109405 | 8109910 | 8109310 | 8109314 | 8109289 | 8107837 | 8106780 |

| Produkt-Bezeichnung | Schwarzwälder Kirschtorte | Flockensahne-Torte | Käse-Sahne-Torte | Chocolate Crunch Cake | Rübli-Torte, 4 Schichten | Schoko-Creme-Torte, 4 Schichten | „Tout au Chocolat" Schokoladen-Torte | Schokoladen-Kuppeltorte |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Ø 24 cm** | | | | | | | | |
| 12 Portionen<br>▮ vorgeschnitten | 8106772 | 8107369 | 8106778 | 8108463 | 8105287 | 8105286 | 8108192 | |
| **Ø 25,5 cm** | | | | | | | | |
| 12 Portionen<br>▮ vorgeschnitten | | | | | | | | 8104702 |
| **Ø 28 cm** | | | | | | | | |
| ungeschnitten | 8108178 | | 8104361 | | | | | |

| Produkt-Bezeichnung | Mango-Joghurt-Crunch-Torte | „Panna-Cotta"-Heidelbeer-Torte | Birne-Helene-Torte | Pfirsich-Crème-Fraîche-Torte | Mandarinen-Käse-Sahne-Torte | Himbeer-Käse-Sahne-Torte | Erdbeer-Buttermilch-Torte | Herrentorte |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Ø 28 cm** | | | | | | | | |
| ungeschnitten | 8109124 | 8109254 | 8109266 | 8108185 | 8100451 | 8100450 | 8108450 | 8108187 |

| Produkt-Bezeichnung | Schoko-Sahne-Duo | Haselnuss-Sahne-Torte | Tiramisu-Erdbeer-Torte | Kirsch-Käse-Sahne-Traum | Marzipantorte |
|---|---|---|---|---|---|
| **Ø 28 cm** | | | | | |
| ungeschnitten | 8109282 | 8108204 | 8107364 | 8100455 | 8108197 |

**UNSERE TORTENKREATIONEN SIND MEHR**
ALS EINFACH NUR KÖSTLICH

Sämtliche Produktabbildungen verstehen sich als Serviervorschläge.

# CASUAL CAKES

Torten werden Casual. Ein Begriff, der von der Generation der Millennials geprägt ist. Die „gute alte" Torte wird dabei nicht ersetzt, sondern neu interpretiert durch überraschende Zutaten, Transparenz in allen Bereichen der Herstellung bis hin zur Optik und der Genuss ist leichter. Jede Torte ist Ausdruck der Individualität und steht für authentischen, frischen Kuchengenuss.

**Schoko-Kirsch-Torte,** Art.-Nr. 8109405

Ein Duett aus cremiger Kakao-Sahne und fruchtigen Kirschen. Drei herrlich schokoladige Brownie-Böden bedeckt mit Schichten aus Kakaosahne und Kirschsahne. Mit knackig-zarter Schokolade verfeinert ist diese Torte ein Genuss.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.850 g | ø 24 cm | ca. 154 g | 12 | 4 |

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

**Karamell-Rübli-Torte,** Art.-Nr. 8109418

Cremig – knackig – frisch. Drei würzig-saftige Rübli-Böden nach klassischem Rezept tragen jeweils eine Schicht Vanille-Skyr-Sahne und eine cremig-knackige Kombination aus Nüssen und Karamell.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.600 g | ø 24 cm | ca. 133 g | 12 | 4 |

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

# NORDIC BY NATURE

Inspiriert von nordischer Natürlichkeit vereinen unsere drei jungen, modernen Torten die Werte Genuss, Handwerk, Klarheit und Eleganz. Einfache Rezepte gepaart mit heimischen nordischen Zutaten in unverhüllter Torten-Optik – das ist Trend. Ob Hagebutten, Sanddorn oder Heidelbeeren: Wilde Früchte kombiniert mit cremig-leichtem Skyr oder Buttermilch; das ist das unverfälschte Nordic by Nature-Genusserlebnis.

## Nussig-frische Hagebutten-Torte, Art.-Nr. 8109310

Ein rundum nussiges Vergnügen mit nordischem Akzent. Drei Nussböden nach klassischem Rezept tragen jeweils eine Schicht Vanille-Skyr-Sahne und eine fruchtig-feine Kombination aus Hagebutten und Preiselbeeren.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.450 g | ø 24 cm | ca. 121 g | 12 | 4 |

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

## Fruchtig-würzige Sanddorn-Torte, Art.-Nr. 8109314

Eine süß-saure Verbindung der nordischen Art. Weiche Schoko-Brownie-Böden wechseln sich ab mit Schichten aus Buttermilch-Sahne und fruchtiger Sanddorn-Zubereitung. Als krönender Abschluss sind großzügig Schoko-Raspeln gestreut.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.750 g | ø 24 cm | ca. 146 g | 12 | 4 |

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

## *Serviceartikel*

**Kuchenteller „Schiefer-Optik“**
Robuster Kunststoffteller mit rutschhemmenden Gummifüßchen, 30 cm
Art.-Nr. **65001**
Preis/Stück **12,90 €**

**Kuchenetagere „Schiefer-Optik“**
Robuste Kunststoffetagere, 30 cm, Höhe 6 cm“
Art.-Nr. **63041**
Preis/Stück **24,85 €**

**Weitere Serviceartikel auf Seite 82/83.**

## Cremig-zarte Heidelbeer-Torte, Art.-Nr. 8109289

Die sanfte Fruchtigkeit des Nordens: Ein feines Rendezvous von Heidelbeeren, umspielt von cremig-leichter Buttermilch-Sahne mit Holunderblüten-Geschmack, getragen von lockeren Muffinböden. Die Süße der Heidelbeeren und die herben Nuancen des Holunders harmonieren perfekt.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.900 g | ø 24 cm | ca. 158 g | 12 | 4 |

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

## Erdbeer-Vanille-Torte, Art.-Nr. 8107837

Zwischen zwei hellen Muffinböden liegt ein Duett aus feiner Bourbon-Vanille-Sahne und Erdbeer-Joghurt-Sahne. Darauf eine Bourbon-Vanille-Sahne und ein heller Biskuitboden. Aromatische Erdbeeren mit Tortenguss abgeglänzt runden den Tortentraum ab. Dekoriert mit weißen Schokorondies. **Fruchtanteil: 21 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.150 g | ø 24 cm | ca. 179 g | 12 | 4 |

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

## Himbeer-Joghurt-Sahne-Torte, Art.-Nr. 8106780

Leckere Komposition aus einer erfrischenden Joghurt-Sahne und Himbeer-Sahne zwischen lockeren Tortenböden. Ganzflächig bedeckt mit aromatischen Himbeeren und randgarniert mit weißen Schokorondies. **Fruchtanteil: 18 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.100 g | ø 24 cm | ca. 175 g | 12 | 4 |

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

## Schwarzwälder Kirschtorte, Art.-Nr. 8106772

Auf einem lockeren Boden liegt eine Kirsch-Fruchtzubereitung, bedeckt von einer leckeren Kakao-Sahne. Darauf wechseln sich dunkle Biskuitböden mit Kirschwasser-Sahne ab. Dekoriert mit Garnierkirschen und Schokospänen. Enthält Alkohol.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.750 g | ø 24 cm | ca. 146 g | 12 | 4 |

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

## Flockensahne-Torte, Art.-Nr. 8107369

Auf einem hellen Muffinboden liegen abwechselnd lockere Bourbon-Vanille-Sahne und luftig-leckere Brandteigböden, dazwischen befindet sich eine Schicht Kirsch-Fruchtzubereitung. Der Brandteigdeckel ist mit Dekorpuder abgestäubt.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.500 g | ø 24 cm | ca. 125 g | 12 | 4 |

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

## Ruby Red Velvet Torte, Art.-Nr. 8109910

Drei lockere Muffinböden mit sanftem Himbeeraroma werden jeweils durch eine Schicht cremiger Frischkäse-Sahne umhüllt. Knackige Schokoröllchen aus Ruby-Schokolade machen diesen saftigen Gaumenschmaus zu einem Erlebnis.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.800 g | ø 24 cm | ca. 150 g | 12 | 4 |

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

## Käse-Sahne-Torte, Art.-Nr. 8106778

Eine leckere Käse-Sahne liegt zwischen drei hellen Böden. Mit Puderzucker abgestäubt und mit gehackten Mandeln randgarniert.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.450 g | ø 24 cm | ca. 121 g | 12 | 4 |

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

## Chocolate Crunch Cake, Art.-Nr. 8108463

Abwechslung für Augen und Gaumen: Auf einem dunklen Rührteigboden liegt eine Crunch-Schicht aus Nougatcreme, feinen Keksblättchen und gehackten Haselnüssen. Darauf folgen eine helle Creme und eine mit Schlagsahne und Frischkäse verfeinerte Schokocreme-Füllung. Ein Topping aus Rührteigwürfeln, Kakaocreme und grob gehackten Haselnüssen rundet das Produkt ab. Randgarniert mit dunklen Rührteigbröseln.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.600 g | ø 24 cm | ca. 133 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 15 Stunden.

## Rübli-Torte, 4 Schichten, Art.-Nr. 8105287

Zwischen saftigen Rübliböden liegt eine leckere helle Creme mit eingestreuten Walnüssen und Rosinen. Mit einer Decke aus weißen Kringeln dekoriert – ein Muss für Naschkatzen!

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.000 g | ø 24 cm | ca. 167 g | 12 | 4 |

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

## Schoko-Creme-Torte, 4 Schichten, Art.-Nr. 8105286

Leckere Kakaocreme liegt zwischen dunklen Schokoladen-Rührteigböden. Dekoriert mit Schokoladen-Rührteigwürfeln und dunklen Kringeln aus Kakaocreme. Einfach unwiderstehlich lecker!

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.900 g | ø 24 cm | ca. 158 g | 12 | 4 |

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

## „Tout au Chocolat“ Schokoladen-Torte,

Art.-Nr. 8108192

Eine Tortenversuchung aus zwei dunklen Muffinböden, gefüllt mit zartschmelzender Schokoladencreme, abgerundet mit einer Oberfläche aus Kakaocreme und mit einer Randgarnierung aus dunklen Muffinbröseln.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 950 g | ø 24 cm | ca. 79 g | 12 | 6 |

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

## Schokoladen-Kuppeltorte,

Art.-Nr. 8104702

Zwischen einem lockeren dunklen Biskuit- und einem Muffinboden liegen eine Nougatcreme und eine leckere Vanillecreme mit Haselnusscrunch. Der Schokocreme-Überzug ist mit dunklen Kringeln, kandierten Walnüssen und Schokorondies hochwertig dekoriert.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.250 g | ø 25,5 cm | ca. 104 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 12 Stunden.



* Entdecken Sie unseren exklusiven Veredelungstipp

## Mango-Joghurt-Crunch-Torte, Art.-Nr. 8109124

Ein Traum aus Joghurt, sanfter Mango und knusprigem Crunch. Zwischen zwei Mandel-Rührteigböden liegt eine Schicht aus heller Creme und Waffelblättchen. Darauf umschließen eine Mango-Joghurt-Sahne und eine Joghurt-Sahne einen Mandel-Rührteigboden.

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 2.600 g | ø 28 cm | 16 | 4 |

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

## „Panna-Cotta"-Heidelbeer-Torte, Art.-Nr. 8109254

Fruchtige Verführung! Eine moderne Heidelbeer-Sahnecremetorte auf zarten Mürbeteig- und Biskuitböden mit cremiger Vanille-Sahne und erfrischender Heidelbeer-Vanille-Sahnecreme. **Fruchtanteil: 12 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 2.050 g | ø 28 cm | 16 | 4 |

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

## Birne-Helene-Torte, Art.-Nr. 8109266

Auf einem Mürbeteigboden liegt zwischen zwei Biskuitböden ein Duett aus Kakao-Sahne und Birnenstücken. Darauf eine Birnen-Sahne mit Birnenstücken und ein Biskuitboden. Darauf eine Birnen-Sahne mit verstrudeltem Dekor aus Birnen-Fruchtzubereitung, dunkler Kakaocreme und Schokoladenraspeln. **Fruchtanteil: 21 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 2.350 g | ø 28 cm | 16 | 4 |

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

## Pfirsich-Crème-Fraîche-Torte, Art.-Nr. 8108185

Auf einem Mürbeteigboden liegt zwischen zwei Biskuitböden eine Crème-Fraîche-Füllung und Pfirsich-Fruchtzubereitung. Darauf eine Pfirsich-Mango-Sahne, ein Biskuitboden und Crème-Fraîche-Füllung. Abgerundet mit gelbem Tortenguss und Löffeldekor, randgarniert mit Kokosnussraspeln.

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 2.250 g | ø 28 cm | 16 | 4 |

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

## Mandarinen-Käse-Sahne-Torte, Art.-Nr. 8100451

Eine Käse-Sahne liegt zwischen Biskuitböden auf einem Mürbeteigboden. Üppig mit Mandarinenfilets belegt und mit Tortenguss abgeglänzt. Randgarniert mit gerösteten und gehackten Haselnüssen. **Fruchtanteil: 23 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 2.500 g | ø 28 cm | 16 | 4 |

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

## Himbeer-Käse-Sahne-Torte, Art.-Nr. 8100450

Ein frischer Genuss! Auf einem Mürbeteigboden liegen helle Biskuitböden, dazwischen eine lockere Käse-Sahne. Üppig belegt mit aromatischen Himbeeren, Tortenguss und fein garniert mit gehackten Haselnüssen. **Fruchtanteil: 19 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 2.200 g | ø 28 cm | 16 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 15 Stunden.

## Erdbeer-Buttermilch-Torte, Art.-Nr. 8108450

Auf einem Mürbeteigboden liegt zwischen zwei Biskuitböden eine Erdbeer-Buttermilch-Sahne. Darauf eine Buttermilch-Sahne und ein Biskuitboden. Belegt mit halben Erdbeeren und Tortenguss. Randgarniert mit gehackten Haselnüssen. **Fruchtanteil: 20 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 2.250 g | ø 28 cm | 16 | 4 |

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

## Schwarzwälder Kirschtorte, Art.-Nr. 8108178

Auf einem Mürbeteigboden liegt ein dunkler Biskuitboden, eine Sauerkirsch-Zubereitung und eine Kakao-Sahne, darauf getränkte, dunkle Biskuitböden mit Kirschwasser-Sahne. Dekoriert mit Schokoraspeln, Sahnetupfen und ganzen Kirschen, randgarniert mit Schokospänen. Enthält Alkohol.

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 2.050 g | ø 28 cm | 16 | 4 |

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

## Herrentorte, Art.-Nr. 8108187

Ein Mürbeteigboden mit fünf Schichten mit in Rum getränkten Biskuitböden im Wechsel mit köstlicher Schokocreme. Die Torte ist mit dunkler Kakaocreme überzogen und mit dunklen Schokorondies randgarniert. Enthält Alkohol.

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 2.200 g | ø 28 cm | 16 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 12 Stunden.

## Schoko-Sahne-Duo, Art.-Nr. 8109282

Auf einem Mürbeteigboden liegen zwischen drei dunklen Rührteigböden köstliche helle Sahne- und Kakao-Sahne. Abgerundet durch eine Randgarnierung weißer und zartbitter Schokorondies. Ein absoluter Hingucker!

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 2.050 g | ø 28 cm | 16 | 4 |

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

## Haselnuss-Sahne-Torte, Art.-Nr. 8108204

Auf einem Mürbeteigboden liegen abwechselnd Haselnuss-Biskuitböden und Haselnuss-Sahne mit Haselnuss-Stückchen. Mit einem Dekor aus Nougatcreme und kandierten Walnüssen verziert, mit Tortenguss abgeglänzt und mit Haselnüssen randgarniert.

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 2.200 g | ø 28 cm | 16 | 4 |

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

## Tiramisu-Erdbeer-Torte, Art.-Nr. 8107364

Auf einem dunklen Muffinboden liegen abwechselnd Tiramisu-Sahne und mit Mokka getränkte Löffelbiskuitböden. Eine Schicht Erdbeer-Fruchtzubereitung rundet das Ganze ab. Mit kakaohaltigem Puder abgestäubt und mit Schokoröllchen randgarniert. Enthält Alkohol.

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 1.900 g | ø 28 cm | 16 | 4 |

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

## Kirsch-Käse-Sahne-Traum, Art.-Nr. 8100455

Zwischen zwei lockeren Rührteigböden und einem Biskuitboden liegt eine leckere Käse-Sahne mit fruchtiger Kirschfüllung. Einfach traumhaft: das verstrudelte, marmorierte Dekor mit Randgarnierung aus weißer Schokolade.

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 2.500 g | ø 28 cm | 16 | 4 |

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

## Marzipantorte, Art.-Nr. 8108197

Auf einem Mürbeteigboden liegt ein Muffinboden, bedeckt mit Marzipan-Sahnetupfen und Nuss-Sahne, darauf ein zweiter Muffinboden mit Marzipan-Sahne. Gekrönt mit einer Marzipandecke, Sahnetupfen und dunklen Streifen, mit gehackten Mandeln randgarniert.

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 2.550 g | ø 28 cm | 16 | 4 |

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

## Käse-Sahne-Torte, Art.-Nr. 8104361

Cremige Käse-Sahne liegt zwischen zwei hellen Biskuitböden und einem Deckel aus Rührteig. Die Oberfläche ist leicht mit Dekorzucker bestreut und kann ganz individuell weiterveredelt werden.

| Gewicht | Maße | Portionsvorschlag | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 1.800 g | ø 28 cm | 16 | 4 |

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

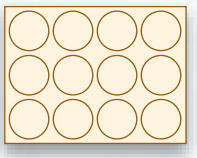
# Sweet Moments – einzigartige Genussmomente erleben!

Unsere kleinen und feinen Köstlichkeiten aus dem Sortiment der erlenbacher Sweet Moments sind Monoportionen in gewohnter erlenbacher Premiumqualität, hoch convenient, vielseitig einsetzbar und in einzigartiger Genussvielfalt! Portion für Portion ein wahres Genusserlebnis!

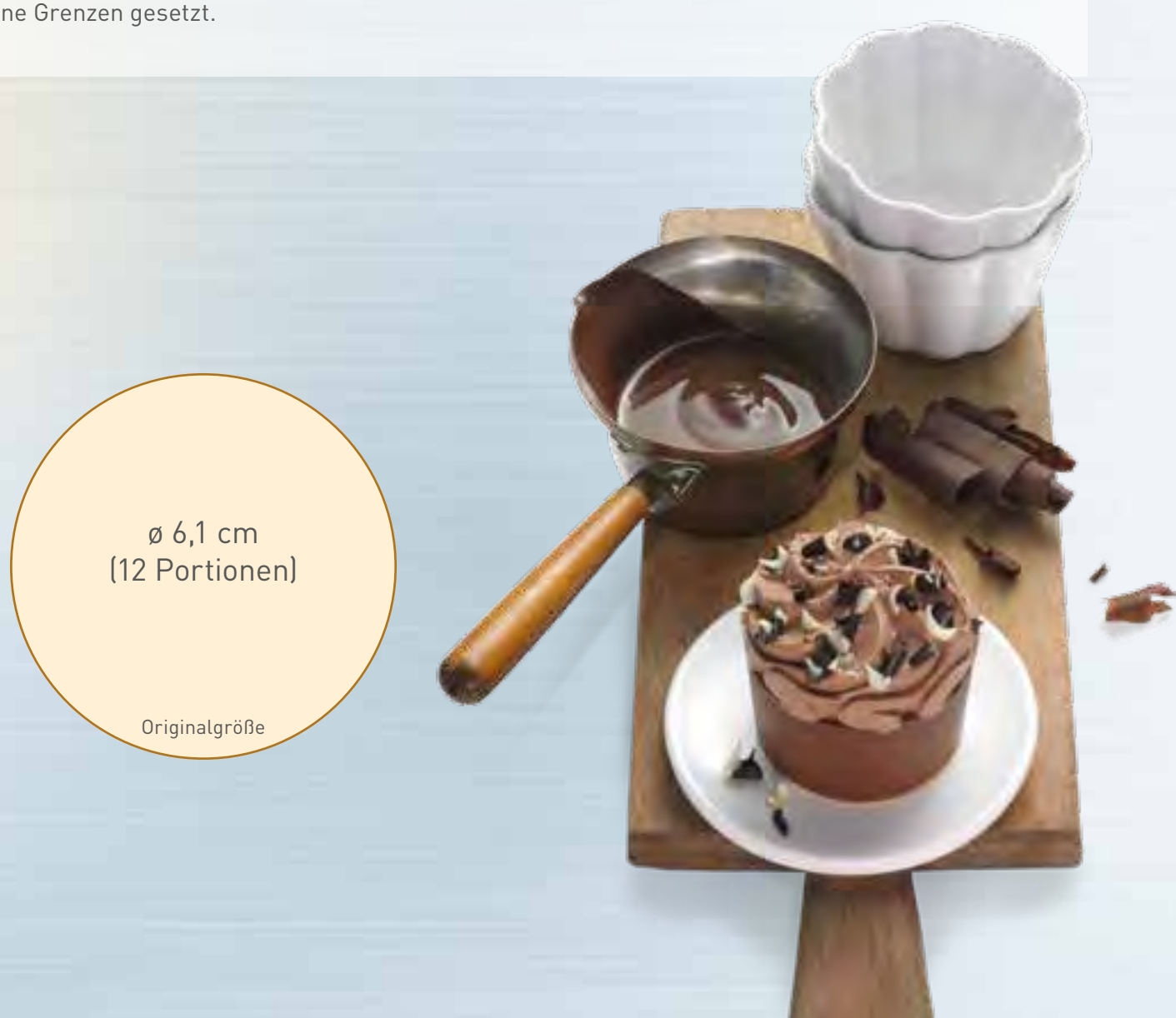
## KLEINE ALLESKÖNNER!

Unsere Range deckt die unterschiedlichsten Verwendungsmöglichkeiten und Einsatzorte ab: Catering, Hotellerie und Gastronomie, Coffeeshops und jede andere Restauration.

Sie eignen sich perfekt sowohl als schön angerichtetes Dessert auf dem Teller als auch für Buffets und Bankette – den Einsatzmöglichkeiten sind somit fast keine Grenzen gesetzt.



12 Portionen
Ø ca. 6,1 cm



## Erdbeer-Käse-Sahne-Törtchen, Art.-Nr. 8107031

Ein genussvolles Arrangement aus leckerer Käse-Sahne und fruchtig-aromatischen Erdbeerwürfeln auf einem Mürbeteigboden. **Fruchtanteil: 23 %.**

| Gewicht | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 900 g | ca. 75 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) alle Tartlets ca. 5 Stunden.

## Mousse au Chocolat-Törtchen,

Art.-Nr. 8107124

Die schokoladige Versuchung für zwischendurch. Auf einem Mürbeteigboden befinden sich zweierlei luftigleichte Mousse au Chocolat. Veredelt wird diese Komposition durch weiße und zartbitter Schokoladenraspeln.

| Gewicht | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 900 g | ca. 75 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) alle Tartlets ca. 5 Stunden.

## Himbeer-weiße Schokolade-Törtchen,

Art.-Nr. 8107243

Unwiderstehlich gut. Besonders aromatische Himbeeren und mit weißer Schokolade verfeinerte Puddingcreme auf einem Mürbeteigboden führen zu einem unverwechselbaren Geschmackserlebnis. **Fruchtanteil: 25 %.**

| Gewicht | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 1.080 g | ca. 90 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) alle Tartlets ca. 5 Stunden.

## Latte-Macchiato-Törtchen, Art.-Nr. 8109487

Auf einem Mürbeteigboden schichten sich aromatische Kaffee- und Vanillesahne. In der Mitte ein köstlicher Kern aus verfeinerter Kaffee-Nougatcreme und Milchschokoladentrapeze. Abgepudert mit Milch-Kakao-Dekorpuder.

| Gewicht | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|
| 660 g | ca. 55 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) alle Tartlets ca. 4 Stunden.

**GESUND & LECKER IST DIE TRENDKOMBINATION. ZAHLREICHE STUDIEN ZEIGEN, DASS BEWUSSTSEIN UND AUTONOMIE ÜBER DIE EIGENE ERNÄHRUNG HEUTE DIE ZIELE TRENDBEWUSSTER VERBRAUCHER SIND. SIE GREIFEN GERNE ZU ALTERNATIVEN UND SIND OFFEN FÜR NEUE UND ALTBEKANNTE AUSGEFALLENE ZUTATEN. ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN LASSEN DAZU DEN BEDARF AN HERKÖMMLICHEN PRODUKTEN STEIGEN. UNSERE LABEL WEISEN IHNEN DEN WEG FÜR UNBESCHWERTEN GENUSS.**

### DAS V-LABEL

Das Qualitätssiegel ist eine international anerkannte und geschützte Marke zur Kennzeichnung vegetarischer und veganer Produkte.

### VOLLES KORN

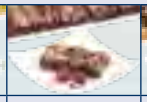
Vollkorn enthält jede Menge Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe. Ganz besonders das Urkorn Dinkel – mit seinem köstlichen Nuss-Aroma – hat zusätzlich einen hohen Eiweißgehalt und ist besonders wertvoll und sättigend.

### GLUTENFREI

Die Produktion von glutenfreien Backwaren erfolgt bei erlenbacher unter strengen Qualitätssicherungsmassnahmen, damit Betroffene mit Überempfindlichkeit gegen Gluten unbeschwert genießen können.

### GLUTEN- UND LAKTOSEFREI

Wir von erlenbacher haben die Lösungen, denen Sie vertrauen können.
Damit Betroffene von Laktoseintoleranz und Zöliakie genauso unbeschwert genießen können, haben wir ein umfassend-leckeres Sortiment.

| | Genuss *PLUS* New Style | | | | | | Genuss *PLUS* für alle | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | |  | | | | | |
| **Produkt-Bezeichnung** | **Apfel-Cranberry-Schnitte mit Bircher Müsli** | **Beeren-Skyr-Schnitte** | **Aprikosen-Limetten-Schnitte** | **Himbeer-Brownie** | **Apfel-Dinkel-vollkorn-Schnitte** | **Banane-Johannis-beer-Schnitte** | **Zitronen-Schnitte** | **Erdbeer-Schnitte** | **Feinster Apfelkuchen** |
| **19,5 x 29 cm** | | | | | | | | | |
| 12 Portionen ▮ vorgeschnitten | 8109470 | 8109471 | | | | | | 8109523 | |
| **19 x 28 cm** | | | | | | | | | |
| 12 Portionen ▮ vorgeschnitten | | | 8109549 | 8109045 | 8109041 | 8109043 | | | |
| **Ø 28 cm** | | | | | | | | | |
| 12 Portionen ▮ vorgeschnitten | | | | | | | | | 8108611 |
| **28 x 38 cm** | | | | | | | | | |
| 24 Portionen ▮ vorgeschnitten | | | | | | | 8109551 | | |
| **Mehrwert** | BIRCHER MÜSLI | GLUTENFREI | GLUTENFREI | GLUTENFREI | VOLLKORN | VEGAN | VEGAN | VEGAN | VEGAN |

| | Genuss *PLUS* für alle | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | |
| **Produkt-Bezeichnung** | **Mandeltårta Erdnuss-Karamell** | **Mandeltårta Klassik** | **Mandel-Schoko-Schnitte** | **Mandel-Schnitte** | **Schwarzwäl-der Kirsch-Schnitte** | **Erdbeer-Käse-Sahne-Schnitte** | **Schoko-Sahne-Schnitte mit Kakao-Sahne Füllung** | **Pfirsich-Käse-Sahne-Schnitte** | **Heidelbeer-Käse-Sahne-Schnitte** |
| **19,5 x 29 cm** | | | | | | | | | |
| 12 Portionen ▮ vorgeschnitten | | | | | 8110027 | 8108737 | 8108746 | 8108744 | 8108733 |
| **Ø 28 cm** | | | | | | | | | |
| 12 Portionen ▮ vorgeschnitten | 8109593 | 8109594 | | | | | | | |
| **19,5 x 29 cm** | | | | | | | | | |
| 15 Portionen ▮ vorgeschnitten | | | 8109067 | 8109066 | | | | | |
| **Mehrwert** | GLUTENFREI | GLUTENFREI | GLUTENFREI | GLUTENFREI | GLUTENFREI | GLUTENFREI LAKTOSEFREI | GLUTENFREI LAKTOSEFREI | GLUTENFREI LAKTOSEFREI | GLUTENFREI LAKTOSEFREI |

| | Genuss *PLUS* für alle | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| **Produkt-Bezeichnung** | **Erdbeer-Käse-Sahne-Schnitte** | **Pfirsich-Käse-Sahne-Schnitte** | **Schoko-Sahne-Schnitte** |
| **21,8 x 10,9 cm** | | | |
| 4 Portionen ▮ vorgeschnitten | 8108939 | 8108935 | 8108937 |
| **Mehrwert** | GLUTENFREI LAKTOSEFREI | GLUTENFREI LAKTOSEFREI | GLUTENFREI LAKTOSEFREI |

**MODERNER GENUSS**

* Rest-Laktosegehalt: ‹100 mg/100 g

# GENUSS PLUS

- Der junge Konsument möchte heute „mit gutem Gewissen“ genießen
- Skyr als cremige Basis bietet gleich drei Vorteile: viel Protein, wenig Fett und weniger Zucker als Sahne.
- Die Auswahl reicht von trendigen Neu-Kreationen bis hin zu neu interpretierten Klassikern mit ausgesuchten natürlichen und gesunden Zutaten
- „Free-from“ + Mehrwert: So is(st) die Generation von heute

## Beeren-Skyr-Schnitte, Art.-Nr. 8109471

Cremige Vanille-Skyr-Sahne garniert mit fruchtig-frischen Beeren und einem knackig-kernigen Topping aus Sonnenblumen- und Kürbiskernen sowie gehackten Haselnüssen. Das alles auf einem glutenfreien Mandelboden.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.450 g | 19,5 x 29 cm | ca. 121 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

## Apfel-Cranberry-Schnitte mit Bircher Müsli, Art.-Nr. 8109470

Eine kernig-fruchtige Schnitte mit einer lockeren Joghurtsahne mit Apfelstücken und angenehm leichter Ingwernote. Darauf eine leckere Cranberry-Zubereitung mit Bircher Müsli Topping. Ein mürber Nussboden rundet das wertvolle Geschmackerlebnis ab.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.450 g | 19,5 x 29 cm | ca. 121 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 11 Stunden.

## Aprikosen-Limetten-Schnitte, Art.-Nr. 8109549

Ein locker-saftiger Muffin, belegt mit samtig-weichen Aprikosenhälften. Für das überraschende Geschmackserlebnis sorgt eine frische Zitronen-Limetten-Zubereitung – für den Biss Kürbiskerne und Mandelstifte. So schmeckt Genuss der neuen Generation!

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.050 g | 19 x 28 cm | ca. 88 g | 12 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 8–9 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 4 Stunden.

## Himbeer-Brownie, Art.-Nr. 8109045

Ein glutenfreier Rührteig voll mit Schokolade und Roter Beete mit der typischen Brownie-Konsistenz. Über dem weichen Kern: Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Haselnüsse, Mandeln und Himbeeren! **Fruchtanteil: 9 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.050 g | 19 x 28 cm | ca. 88 g | 12 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 6 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 3 Stunden.

24 Portionen | 28 x 38 cm
(Portion: 4,7 x 9,5 cm)

12 Portionen | 19,5 x 29 cm
(Portion: 4,8 x 9,8 cm)

15 Portionen | 19,5 x 29 cm
(Portion: 5,8 x 6,5 cm)

## Apfel-Dinkelvollkorn-Schnitte, Art.-Nr. 8109041

Auf einem Dinkelvollkorn-Rührteig mit Äpfeln und Karotten liegen saftige Apfelspalten und eine Mischung aus Kürbiskernen, Haferflocken, Mandeln und Heidelbeeren.
**Fruchtanteil: 31 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.300 g | 19 x 28 cm | 108 g | 12 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platten ca. 8–9 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 4 Stunden.

## Banane-Johannisbeer-Schnitte, Art.-Nr. 8109043

Im veganen Bananen-Rührteig stecken knackige Walnüsse, darauf Johannisbeeren. Das Ganze aufgepeppt mit einer Mischung aus Haselnüssen, Walnüssen, Mandeln und Haferflocken. **Fruchtanteil: 29 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.150 g | 19 x 28 cm | ca. 96 g | 12 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platten ca. 8–9 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 4 Stunden.

## Zitronen-Schnitte, Art.-Nr. 8109551

Ein Muffinboden veredelt mit einer köstlichen Zitronencreme und gekrönt von weißem Schnee. Was immer schon gut war, kann immer noch ein kleines bisschen besser gemacht werden!

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.500 g | 28 x 38 cm | ca. 63 g | 24 | 3 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 2 Std.

## Erdbeer-Schnitte, Art.-Nr. 8109523

Eine vegane Erdbeercreme, getragen von einem dunklen Muffinboden, umhüllt aromatische Erdbeerwürfel und lockere Creme. Knackige Schokodrops und fruchtige Erdbeer-Zubereitung zum Abschluss als Dekor verlocken alle Sinne.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.550 g | 19,5 x 29 cm | ca. 129 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 10 Std.

## Mandel-Schoko-Schnitte, Art.-Nr. 8109067

So einfach und doch so besonders! Eine sanfte Schokoladenbuttercreme liegt auf zwei lockeren Mandel-Rührteigböden. Dekoriert mit gerösteten Mandelstiften und einem feinen Schokoüberzug ist diese Schnitte ein Genuss.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.250 g | 19,5 x 29 cm | ca. 83 g | 15 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platten ca. 3 Stunden.

## Mandel-Schnitte, Art.-Nr. 8109066

Schicht für Schicht! Im Wechselspiel krönen sich Mandel-Rührteigböden und Buttercreme. Dekoriert mit gerösteten Mandeln ist diese Schnitte einfach lecker.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.050 g | 19,5 x 29 cm | ca. 70 g | 15 | 6 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platten ca. 3 Stunden.

**Glanzvoll-fruchtiger Auftritt**

Jetzt mit doppeltem Apfelsaft-Guss für mehr Glanz. Das neue intensive Geschmackserlebnis.

## **Feinster Apfelkuchen,** Art.-Nr. 8108611

Köstlicher Apfelkuchengenuss! Auf einem leckeren Mürbeteig, ohne Milch und Eiern, liegt eine saftige Apfelfüllung, abgerundet mit Apfelspalten und Mandelblättchen. **Fruchtanteil: 68 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.250 g | ø 28 cm | 188 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 9 Std.

## **Mandeltårta Erdnuss-Karamell,** Art.-Nr. 8109593

Eine karamellig-nussige Verführung ohne Reue! Auf glutenfreien Mandel-Rührteigböden liegen knackige Erdnüsse eingebettet in einer süßen Karamellschicht und überzogen mit unwiderstehlicher Nougatcreme.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 950 g | ø 28 cm | ca. 79 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 3 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 1 Stunde.

## **Mandeltårta Klassik,** Art.-Nr. 8109594

Auf zwei glutenfreien Mandel-Rührteigböden liegt jeweils eine leckere Creme mit weißer Schokolade. Geröstete Mandelblättchen dekorieren den zartschmelzenden hellen Überzug. Für einen bewussten Genuss ohne Wenn und Aber.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 900 g | ø 28 cm | ca. 75 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 3 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 2 Stunden.

## **Schwarzwälder Kirsch-Schnitte,** Art.-Nr. 8110027

Das bekannte Unbekannte – zwischen zwei dunklen Muffinböden liegt eine milde Sahne mit Schwarzwälder-Kirschwasser und eingestrudelter fruchtiger Kirsch-Zubereitung. Dekoriert mit groben Schokoraspeln vollendet die letzte Schicht aus cremiger Sahne diese glutenfreie Leckerei.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.200 g | 19,5 x 29 cm | ca. 100 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 11 Std.

## **Schoko-Sahne-Schnitte mit Kakao-Sahne-Füllung, gluten-/laktosefrei*,** Art.-Nr. 8108746

Zwischen zwei glutenfreien dunklen Rührteigböden liegt eine laktosefreie* Kakao-Sahne. Ein leichtes Wellenmuster macht diese Schnitte zum Augenschmaus.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.300 g | 19,5 x 29 cm | ca. 108 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.

## Pfirsich-Käse-Sahne-Schnitte, gluten-/laktosefrei*, Art.-Nr. 8108744

Eine laktosefreie* Käse-Sahne liegt zwischen zwei glutenfreien Rührteigböden aus Maismehl. Großzügig mit Pfirsichwürfeln belegt und mit Guss überzogen. **Fruchtanteil: 20 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.000 g | 19,5 x 29 cm | ca. 167 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

## Erdbeer-Käse-Sahne-Schnitte, gluten-/laktosefrei*, Art.-Nr. 8108737

Lockere laktosefreie* Käse-Sahne liegt zwischen zwei glutenfreien Rührteigböden aus Maismehl. Üppig belegt mit aromatischen Erdbeerhälften und mit Guss abgeglänzt. **Fruchtanteil: 22 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 2.050 g | 19,5 x 29 cm | ca. 171 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

## Heidelbeer-Käse-Sahne-Schnitte, gluten-/laktosefrei*, Art.-Nr. 8108733

Zwischen zwei glutenfreien Rührteigböden aus Maismehl liegt eine laktosefreie* Käse-Sahne. Mit Heidelbeeren belegt und mit fruchtigem Tortenguss überzogen. **Fruchtanteil: 18 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 1.950 g | 19,5 x 29 cm | ca. 163 g | 12 | 4 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

## Schoko-Sahne-Schnitte, Art.-Nr. 8108937

Auf einem glutenfreien dunklen Muffinboden aus Maisstärke liegt eine leckere laktosefreie Kakao-Sahne-Füllung. Ein leichtes Wellenmuster macht diese Schnitte zum Augenschmaus.

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 350 g | 21,8 x 10,9 cm | ca. 88 g | 4 | 9 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 5,5 Stunden.

## Erdbeer-Käse-Sahne-Schnitte, Art.-Nr. 8108939

Köstliche Vielfalt! Lockere laktosefreie Käse-Sahne-Füllung liegt auf einem glutenfreien Muffinboden aus Maisstärke. Üppig mit Erdbeerhälften belegt und mit Guss überzogen. **Fruchtanteil: 33 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 425 g | 21,8 x 10,9 cm | ca. 107 g | 4 | 9 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 11 Stunden.

## Pfirsich-Käse-Sahne-Schnitte, Art.-Nr. 8108935

Eine lockere laktosefreie Käse-Sahne-Füllung liegt auf einem glutenfreien Muffinboden aus Maisstärke. Großzügig mit Pfirsichwürfeln belegt und mit Guss überzogen. **Fruchtanteil: 31 %.**

| Gewicht | Maße | Portionsgewicht | Portionen | St./Kt. |
|---|---|---|---|---|
| 425 g | 21,8 x 10,9 cm | ca. 107 g | 4 | 9 |

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.

* Rest-Laktosegehalt: <100 mg/100 g

# Unsere Serviceartikel – perfekt abgestimmt auf unser Produktsortiment!

Gastro-Serviceartikel passend zu unserem Backwarensortiment bestellen Sie bitte direkt bei unserem Partner der Ammon GmbH & Co. KG.

**Webshop: www.ammon-nonfood.de · E-Mail: order@ammon-nonfood.de · Bestellhotline: 09157/926175**

Die Bestellannahme, Lieferung und Rechnungsstellung erfolgt durch die Firma Ammon GmbH & Co. KG. Bitte wenden Sie sich im Falle von Reklamationen ebenfalls an unseren genannten Partner.

Versandkosten europaweit einheitlich: kein Mindestbestellwert. Bis 150,– EUR Netto Warenwert 9,– EUR Frachtkostenpauschale. Ab 150,– EUR Netto Warenwert Lieferung frei Haus. Versandkosten außerhalb Europas auf Anfrage.

Ammon GmbH & Co. KG
Schupf 22, 91230 Happurg
E-Mail: info@ammon-nonfood.de

**Kuchen- und Tortenmesser**
Schliff: Welle/Schneide, mit eb-Logo, 17 cm
Art.-Nr. **8201390** | Preis/Stück **19,50 €**

**Messer mit Wellenschliff**
schwarzer Kunststoffgriff, mit eb-Logo, 18 cm
Art.-Nr. **8201301** | Preis/Stück **19,50 €**

**Messer-Spülbehälter**
18/10 Edelstahl
Art.-Nr. **3484113** | Preis/Stück **51,90 €**

**Kuchenheber eckig**
18/10 Edelstahl, schwarzer Kunststoffgriff
Art.-Nr. **3480450** | Preis/Stück **6,35 €**

**Tortenheber, groß**
18/10 Edelstahl, schwarzer Kunststoffgriff, mit eb-Logo, 16 cm
Art.-Nr. **8201520** | Preis/Stück **10,30 €**

**Torten-Trennfolie**
VE: 1 Set (100 Stück)
Art.-Nr. **12170723** | Preis/VE **4,16 €**

**Bäckerblech, klein**
Aluminium mit Vorsatzschiene, 30 x 20 cm
Art.-Nr. **8201729** | Preis/Stück **9,95 €**

**Bäckerblech**
Aluminium mit Vorsatzschiene, 60 x 20 cm
Art.-Nr. **3482166** | Preis/Stück **12,48 €**

**Schildhalter für Bäckerblech**
Edelstahl, spülmaschinengeeignet
Art.-Nr. **3482180** | Preis/Stück **2,25 €**

**Kuchenteller „Schiefer-Optik“**
Robuster Kunststoffteller mit rutschhemmenden Gummifüßchen, 30 cm
Art.-Nr. **65001** | Preis/Stück **12,90 €**

**Kuchenetagere „Schiefer-Optik“**
Robuste Kunststoffetagere, 30 cm, Höhe 6 cm
Art.-Nr. **63041** | Preis/Stück **24,85 €**

**Kuchenetagere „Schiefer-Optik“**
Robuste Kunststoffetagere, 30 cm, Höhe 10 cm
Art.-Nr. **63040** | Preis/Stück **25,20 €**

**Buffetplatte „Stone-Optik“**
Kunststoffplatte eckig GN 2/4 (53 x 16,2 cm)
Art.-Nr. **65943** | Preis/Stück **9,50 €**

**Buffetplatte „Stone-Optik“**
Kunststoffplatte eckig GN 1/2 (32,5 x 26,5 cm)
Art.-Nr. **65941** | Preis/Stück **8,85 €**

**Buffetplatte „Stone-Optik“**
Kunststoffplatte eckig GN 1/1 (53 x 32,5 cm)
Art.-Nr. **65942** | Preis/Stück **12,80 €**

**Fingerfoodtablett mit Griff**
Robustes Kunststofftablett in Schieferoptik, 60 x 12 cm
Art.-Nr. **64923** | Preis/Stück **15,50 €**

**Fingerfoodtablett mit Griff**
Robustes Kunststofftablett in Schieferoptik, 60 x 16,5 cm
Art.-Nr. **65868** | Preis/Stück **18,00 €**

**Täfelchen in Schieferoptik**
L-Aufsteller A7 quer,
VE = 10 Stück + 1 Kreidestift
Art.-Nr. **38150** | Preis/VE **25,00 €**

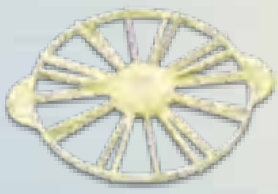
**Holzdrehteller**
Massivholz ø 30 cm, Höhe 2,5 cm
Art.-Nr. **10593** | Preis/Stück **14,65 €**
Massivholz ø 46 cm, Höhe 2,5 cm
Art.-Nr. **10596** | Preis/Stück **25,90 €**

**Kuchenhaube, groß**
klar, Kunststoff, ø 40 cm, Höhe 8,5 cm
Art.-Nr. **3484357** | Preis/Stück **20,70 €**

**Schnitteinteiler 8/10er (groß)**
Kunststoff, Orange
Art.-Nr. **8201773** | Preis/Stück **3,95 €**

**Tortenplatte mit Ringfuß**
18/10 Edelstahl, poliert, ø 30 cm, Höhe 3 cm
Art.-Nr. **8201647** | Preis/Stück **31,00 €**

**Tortenhaube**
klar, Kunststoff, ø 30, Höhe 11 cm
Art.-Nr. **8201583** | Preis/Stück **14,50 €**



**Tortenteiler 12/16er**
doppelseitig elfenbeinfarbig, Polypropylen, mit 2 Handgriffen, ø 26,5 cm
Art.-Nr. **3480274** | Preis/Stück **6,14 €**

# Produktübersicht

| Artikelnr. | Artikel | Stück-gewicht | Stück pro Karton | Vorgeschnittene Portionen pro Stück | Karton pro Palette/Lage | Seite |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Plattenkuchen, vorgeschnitten 28 x 38 cm** | | | | | | |
| 8100492 | Apfel-Butterstreusel-Schnitte | 3.300 g | 3 | 16 | 88/8 | 15 |
| 8100505 | Apfel-Mandel-Schnitte | 2.250 g | 3 | 16 | 88/8 | 16 |
| 8107583 | Aprikosen (Marillen)-Schnitte | 2.100 g | 3 | 16 | 88/8 | 15 |
| 8107856 | Brownie | 2.050 g | 3 | 48 | 88/8 | 20 |
| 8107545 | Creme-Streusel-Schnitte | 2.100 g | 3 | 24 | 88/8 | 17 |
| 8100496 | Donauwelle | 2.100 g | 3 | 16 | 88/8 | 14 |
| 8109895 | **NEU:** Gedeckter Apfelkuchen | 3.000 g | 3 | 16 | 88/8 | 15 |
| 8104841 | Großmutters Apfel-Schnitte | 1.800 g | 3 | 48 | 88/8 | 20 |
| 8104840 | Himbeer-Cheesecake-Schnitte | 2.350 g | 3 | 48 | 88/8 | 20 |
| 8109911 | **NEU:** Käsekuchen mit Eischaum und Rosinen | 2.950 g | 3 | 16 | 88/8 | 16 |
| 8107518 | Käse-Mandarinen-Schnitte | 3.200 g | 3 | 16 | 88/8 | 15 |
| 8100495 | Käse-Schnitte | 3.100 g | 3 | 16 | 88/8 | 16 |
| 8105586 | Kirschen-Michel-Schnitte | 2.500 g | 3 | 16 | 88/8 | 14 |
| 8109268 | Kirsch-Marmor-Schnitte | 1.850 g | 3 | 16 | 88/8 | 14 |
| 8100493 | Kirsch-Rhabarber-Schnitte | 1.800 g | 3 | 16 | 88/8 | 14 |
| 8109570 | Marmor-Schnitte | 1.850 g | 3 | 24 | 88/8 | 17 |
| 8100506 | Mohn-Butterstreusel-Schnitte | 2.350 g | 3 | 16 | 88/8 | 16 |
| 8100494 | Pflaumen-Butterstreusel-Schnitte | 2.750 g | 3 | 16 | 88/8 | 15 |
| 8100510 | Rhabarber-Erdbeer-Butterstreusel-Schnitte | 2.400 g | 3 | 16 | 88/8 | 14 |
| 8104181 | Schoko-Kokos-Schnitte | 1.500 g | 3 | 16 | 88/8 | 16 |
| 8109474 | Schoko-Kokos-Schnitte | 1.800 g | 3 | 24 | 88/8 | 17 |
| 8109823 | **NEU:** Zitronen-Schnitte | 1.700 g | 3 | 48 | 88/8 | 20 |
| 8109551 | Zitronen-Schnitte (vegan) | 1.500 g | 3 | 24 | 88/8 | 17, 79 |
| **Plattenkuchen, vorgeschnitten 19,5 x 29 cm** | | | | | | |
| 8108831 | Charming Carrot Cube Cake | 1.800 g | 4 | 15 | 60/6 | 22 |
| 8108837 | Devil's Chocolate Cube Cake | 2.000 g | 4 | 15 | 60/6 | 22 |
| 8109066 | Mandel-Schnitte (glutenfrei/palmölfrei) | 1.050 g | 6 | 15 | 60/6 | 22, 79 |
| 8109067 | Mandel-Schoko-Schnitte (glutenfrei/palmölfrei) | 1.250 g | 6 | 15 | 60/6 | 22, 79 |
| **Plattenkuchen, vorgeschnitten 19 x 28 cm** | | | | | | |
| 8109808 | **NEU:** Apfel-Butterstreusel-Schnitte | 1.450 g | 6 | 12 | 60/6 | 18 |
| 8109041 | Apfel-Dinkelvollkorn-Schnitte | 1.300 g | 6 | 12 | 60/6 | 19, 79 |
| 8109549 | Aprikosen-Limetten-Schnitte (glutenfrei) | 1.050 g | 6 | 12 | 60/6 | 19, 78 |
| 8109043 | Banane-Johannisbeer-Schnitte (vegan) | 1.150 g | 6 | 12 | 60/6 | 19, 79 |
| 8106994 | Brownie (12 Portionen) | 1.000 g | 3 | 12 | 132/12 | 21 |
| 8105658 | Brownie (16 Portionen) | 1.000 g | 3 | 16 | 132/12 | 22 |
| 8108552 | Caramel Nut Brownie | 1.100 g | 3 | 16 | 132/12 | 22 |
| 8109312 | Cookies & Cream Brownie | 1.100 g | 6 | 12 | 60/6 | 21 |
| 8104282 | Donauwelle | 1.000 g | 6 | 12 | 60/6 | 18 |
| 8105692 | Double-Chocolate-Schnitte | 1.000 g | 6 | 12 | 60/6 | 18 |
| 8106701 | Double-Chocolate-Schnitte | 1.000 g | 3 | 12 | 132/12 | 21 |
| 8104281 | Großmutters Apfel-Schnitte | 1.000 g | 6 | 12 | 60/6 | 18 |
| 8109045 | Himbeer-Brownie (glutenfrei) | 1.050 g | 6 | 12 | 60/6 | 19, 78 |
| 8109543 | Käse-Schnitte | 1.650 g | 6 | 12 | 60/6 | 18 |
| 8109810 | **NEU:** Pflaumen-Butterstreusel-Schnitte | 1.300 g | 6 | 12 | 60/6 | 18 |
| **Plattenkuchen, vorgeschnitten in 3 Riegel 28 x 38 cm** | | | | | | |
| 8109547 | Butterkuchen | 1.300 g | 3 | 3 | 88/8 | 23 |
| 8109545 | Streuselkuchen | 1.950 g | 3 | 3 | 88/8 | 23 |
| 8109907 | **NEU:** Zimthefekuchen | 1.250 g | 3 | 3 | 88/8 | 23 |
| **Plattenkuchen, ungeschnitten 29 x 39 cm** | | | | | | |
| 8109897 | **NEU:** Apfelkuchen | 2.100 g | 3 | – | 72/6 | 24 |
| 8110026 | **NEU:** Mandarinen-Käse-Quark-Kuchen | 2.700 g | 3 | – | 72/6 | 24 |
| 8109902 | **NEU:** Kirsch-Streuselkuchen | 1.950 g | 3 | – | 72/6 | 24 |
| 8109899 | **NEU:** Zwetschgenkuchen | 2.300 g | 3 | – | 72/6 | 24 |
| **Klassische Rundkuchen, vorgeschnitten ø 28 cm, ø 26 cm, ø 24 cm** | | | | | | |
| 8100528 | Apfel-Butterstreusel-Kuchen | 1.250 g | 4 | 12 | 96/16 | 29 |
| 8107367 | Apfeltorte mit Mürbeteiggitter | 2.500 g | 4 | 12 | 36/4 | 28 |
| 8104677 | Aprikosen-Joghurt-Kuchen | 1.600 g | 4 | 12 | 44/4 | 30 |
| 8108609 | Feinste Apfel-Butterstreusel-Torte | 2.000 g | 4 | 12 | 44/4 | 28 |

| Artikelnr. | Artikel | Stück-gewicht | Stück pro Karton | Vorgeschnittene Portionen pro Stück | Karton pro Palette/Lage | Seite |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Klassische Rundkuchen, vorgeschnitten ø 28 cm, ø 26 cm, ø 24 cm** | | | | | | |
| 8108611 | Feinster Apfelkuchen (vegan) | 2.250 g | 4 | 12 | 36/4 | 28, 80 |
| 8108612 | Feinster Erdbeerfruchtkuchen | 2.100 g | 4 | 12 | 40/4 | 29 |
| 8108610 | Feinster Käsekuchen | 2.150 g | 4 | 12 | 48/8 | 30 |
| 8109280 | Feinster Zwetschgenkuchen mit Butterstreuseln | 1.750 g | 4 | 12 | 56/8 | 29 |
| 8107362 | Gedeckte Apfeltorte | 2.500 g | 4 | 12 | 36/4 | 28 |
| 8107360 | Pfirsich-Rahm-Käse-Torte | 2.400 g | 4 | 12 | 36/4 | 30 |
| 8102840 | Premium Apfeltorte | 2.500 g | 4 | 12 | 36/4 | 28 |
| 8106385 | Premium-Kirsch-Butterstreusel-Torte | 2.000 g | 4 | 12 | 44/4 | 29 |
| 8104781 | Premium-Rahm-Käse-Torte | 2.150 g | 4 | 12 | 56/8 | 30 |
| 8106386 | Premium-Zwetschgen-Butterstreusel-Torte | 2.000 g | 4 | 12 | 44/4 | 29 |
| 8108767 | Rhabarber-Erdbeer-Kuchen | 1.250 g | 5 | 12 | 96/16 | 29 |
| 8108452 | Rübli-Torte | 1.350 g | 4 | 12 | 56/8 | 31 |
| 8105984 | Sachertorte | 1.500 g | 4 | 12 | 40/4 | 31 |
| 8104881 | Schoko-Kuchen | 1.000 g | 6 | 12 | 48/6 | 31 |
| 8105590 | Zebra-Rahm-Käse-Torte | 2.250 g | 4 | 12 | 56/8 | 31 |
| **Tartes, vorgeschnitten ø 28 cm** | | | | | | |
| 8109039 | After Eight® Tarte | 950 g | 4 | 12 | 64/8 | 32 |
| 8102751 | Erdbeer-Tarte | 1.300 g | 4 | 12 | 64/8 | 33 |
| 8109026 | Lion® Tarte | 950 g | 4 | 12 | 64/8 | 32 |
| 8109593 | Mandeltårta Erdnuss-Karamell (glutenfrei) | 950 g | 4 | 12 | 64/8 | 32, 80 |
| 8109594 | Mandeltårta Klassik (glutenfrei) | 900 g | 4 | 12 | 64/8 | 32, 80 |
| 8101881 | Schokoladen-Tarte | 1.000 g | 4 | 12 | 64/8 | 33 |
| 8107374 | Torta Frutti di Bosco (Waldfrucht-Torte) | 1.400 g | 4 | 12 | 36/4 | 33 |
| **Tartes, ungeschnitten ø 26 cm** | | | | | | |
| 8100526 | Mandelkuchen spanischer Art | 800 g | 4 | – | 64/8 | 33 |
| **American Cheese Cakes, vorgeschnitten ø 24 cm** | | | | | | |
| 8108523 | Blueberry-Cheesecake Supreme | 1.900 g | 4 | 14 | 72/6 | 34 |
| 8108519 | Caramel-Brownie-Cheesecake Supreme | 1.950 g | 4 | 14 | 72/6 | 34 |
| 8101051 | Cheesecake American Style | 1.450 g | 6 | 12 | 48/6 | 36 |
| 8109313 | Cookies & Cream Cheesecake Supreme | 1.700 g | 4 | 14 | 72/6 | 34 |
| 8106836 | Cream-Cheesecake Chocolate | 2.000 g | 6 | 14 | 48/6 | 35 |
| 8106837 | Cream-Cheesecake „New York Style" | 1.950 g | 6 | 14 | 48/6 | 35 |
| 8106835 | Cream-Cheesecake Strawberry | 2.000 g | 6 | 14 | 48/6 | 35 |
| 8102221 | Erdbeer-Cheesecake | 1.450 g | 6 | 12 | 48/6 | 36 |
| 8103325 | Himbeer-Cheesecake | 1.450 g | 6 | 12 | 48/6 | 36 |
| 8105796 | Karamell-Cheesecake | 1.450 g | 6 | 12 | 48/6 | 36 |
| 8105795 | Zitronen-Cheesecake | 1.450 g | 6 | 12 | 48/6 | 36 |
| **Klassische Rundkuchen, ungeschnitten ø 28 cm, ø 26 cm, ø 18 cm** | | | | | | |
| 8109277 | Apfelkuchen mit Butterstreuseln | 2.000 g | 4 | – | 56/8 | 37 |
| 8102685 | Fruchtkuchen Erdbeer | 1.750 g | 4 | – | 40/4 | 37 |
| 8105894 | Omas Rahm-Käse-Torte | 2.500 g | 4 | – | 56/8 | 37 |
| 8100485 | Rahm-Käsekuchen mit Mandarinen | 2.150 g | 4 | – | 56/8 | 37 |
| 8104002 | Rahm-Käse-Kuchen | 2.150 g | 4 | – | 56/8 | 37 |
| 8109829 | **NEU:** Rhabarber-Erdbeer-Baiser-Torte | 1.600 g | 4 | – | 44/4 | 37 |
| 8108417 | SMARTIES® Party Cake | 430 g | 6 | – | 108/12 | 38 |
| **Rundkuchen Selection, vorgeschnitten ø 22 cm** | | | | | | |
| 8107088 | Blueberry-Creamcake | 1.000 g | 4 | 12 | 105/15 | 38 |
| 8107086 | Double Chocolate-Cake | 750 g | 4 | 12 | 105/15 | 38 |
| 8107085 | Erdbeer-Cheesecake | 1.100 g | 4 | 12 | 105/15 | 38 |
| **Aus dem Landbackhaus, halbiert ø 38 cm** | | | | | | |
| 8108721 | Landbackhaus Apfel-Mandel-Kuchen | 3.100 g | 2 | – | 84/12 | 43 |
| 8108419 | Landbackhaus Erdbeerkuchen | 4.000 g | 2 | – | 60/12 | 42 |
| 8108750 | Landbackhaus Heidelbeerkuchen | 4.000 g | 2 | – | 84/12 | 43 |
| 8108748 | Landbackhaus Käsekuchen | 4.000 g | 2 | – | 84/12 | 44 |
| 8106471 | Landbackhaus Käse-Mandarinen-Kuchen | 3.800 g | 2 | – | 84/12 | 44 |
| 8108712 | Landbackhaus Kirsch-Marmor-Kuchen | 2.600 g | 2 | – | 84/12 | 43 |
| 8106747 | Landbackhaus Rhabarber-Erdbeer-Kuchen | 3.000 g | 2 | – | 84/12 | 44 |
| 8106479 | Landbackhaus Zwetschgenkuchen | 3.000 g | 2 | – | 84/12 | 43 |

# Produktübersicht

| Artikelnr. | Artikel | Stück-gewicht | Stück pro Karton | Vorgeschnittene Portionen pro Stück | Karton pro Palette/Lage | Seite |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Sahne-/Creme- und Fruchtdreiecke, vorgeschnitten 19,5 x 29 cm** | | | | | | |
| 8107372 | Erdbeer-Buttermilch-Dreiecke | 2.000 g | 4 | 12 | 66/6 | 55 |
| 8108660 | Heidelbeer-Buttermilch-Dreiecke | 1.700 g | 4 | 12 | 66/6 | 55 |
| 8107370 | Himbeer-Käse-Sahne-Dreiecke | 2.000 g | 4 | 12 | 66/6 | 55 |
| 8107371 | Mandarinen-Käse-Sahne-Dreiecke | 2.000 g | 4 | 12 | 66/6 | 55 |
| 8107373 | Mandel-Bienenstich-Dreiecke | 1.050 g | 6 | 12 | 60/6 | 55 |
| 8107421 | Mozart-Dreiecke | 1.500 g | 6 | 12 | 60/6 | 55 |
| **Sahne-/Creme- und Fruchtschnitten, vorgeschnitten 19,5 x 29 cm** | | | | | | |
| 8109470 | Apfel-Cranberry-Schnitte mit Bircher Müsli | 1.450 g | 4 | 12 | 66/6 | 49, 78 |
| 8106089 | Beerenfrucht-Buttermilch-Schnitte | 2.000 g | 4 | 12 | 66/6 | 51 |
| 8109471 | Beeren-Skyr-Schnitte (glutenfrei) | 1.450 g | 4 | 12 | 66/6 | 49, 78 |
| 8107129 | Buttermilch-Erdbeer-Schnitte | 1.150 g | 6 | 10 | 60/6 | 54 |
| 8109820 | **NEU:** Cranberry-Buttermilch-Schnitte | 1.050 g | 6 | 24 | 60/6 | 60 |
| 8103250 | Erdbeer-Buttermilch-Schnitte | 2.000 g | 4 | 12 | 66/6 | 51 |
| 8106026 | Erdbeer-Himbeer-Joghurt-Schnitte | 2.000 g | 4 | 12 | 66/6 | 51 |
| 8104291 | Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte | 1.350 g | 6 | 12 | 60/6 | 56 |
| 8107350 | Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte | 1.350 g | 6 | 24 | 60/6 | 61 |
| 8108737 | Erdbeer-Käse-Sahne-Schnitte, gluten-/laktosefrei | 2.050 g | 4 | 12 | 66/6 | 51, 81 |
| 8109523 | Erdbeer-Schnitte (vegan) | 1.550 g | 4 | 12 | 66/6 | 56, 79 |
| 8109803 | **NEU:** Erdbeer-Vanille-Schoko-Schnitte | 1.700 g | 4 | 15 | 66/6 | 58 |
| 8109014 | Flockensahne-Schnitte | 1.650 g | 4 | 12 | 66/6 | 53 |
| 8107726 | Flockensahne-Schnitte | 1.050 g | 6 | 12 | 60/6 | 57 |
| 8108733 | Heidelbeer-Käse-Sahne-Schnitte, gluten-/laktosefrei | 1.950 g | 4 | 12 | 66/6 | 52, 81 |
| 8109819 | **NEU:** Heidelbeer-Skyr-Schnitte | 1.200 g | 6 | 24 | 60/6 | 60 |
| 8108945 | Himbeer-Cranberry-Crisp-Schnitte | 2.100 g | 4 | 12 | 66/6 | 50 |
| 8103268 | Himbeer-Käse-Sahne-Schnitte | 2.000 g | 4 | 12 | 66/6 | 51 |
| 8105690 | Himbeer-Quark-Schnitte | 1.350 g | 6 | 12 | 60/6 | 57 |
| 8106499 | Himbeer-Quark-Schnitte | 1.100 g | 6 | 24 | 60/6 | 61 |
| 8103248 | Joghurt-Exotic-Schnitte | 2.000 g | 4 | 12 | 66/6 | 52 |
| 8107131 | Joghurt-Pfirsich-Schnitte | 1.150 g | 6 | 10 | 60/6 | 54 |
| 8106090 | Kirsch-Schoko-Crisp-Schnitte | 2.100 g | 4 | 12 | 66/6 | 50 |
| 8104782 | Latte-Macchiato-Schnitte | 1.500 g | 4 | 12 | 66/6 | 54 |
| 8103269 | Mandarinen-Käse-Sahne-Schnitte | 2.000 g | 4 | 12 | 66/6 | 52 |
| 8106716 | Mandarinen-Käse-Sahne-Schnitte | 1.100 g | 6 | 12 | 60/6 | 56 |
| 8104186 | Mandel-Bienenstich-Schnitte | 1.250 g | 4 | 12 | 66/6 | 53 |
| 8108613 | Mandel-Bienenstich-Schnitte | 1.050 g | 6 | 12 | 60/6 | 57 |
| 8104292 | Mango-Crème-Fraîche-Schnitte | 1.000 g | 6 | 12 | 60/6 | 56 |
| 8107286 | Mango-Crème-Fraîche-Schnitte | 1.100 g | 6 | 24 | 60/6 | 61 |
| 8109801 | **NEU:** Maracuja-Skyr-Schnitte | 1.750 g | 4 | 15 | 66/6 | 58 |
| 8104294 | Mousse au Chocolat-Schnitte | 1.000 g | 6 | 12 | 60/6 | 57 |
| 8109786 | **NEU:** Mousse au Chocolat-Schnitte | 1.500 g | 4 | 15 | 66/6 | 58 |
| 8107351 | Mousse au Chocolat-Schnitte | 1.000 g | 6 | 24 | 60/6 | 61 |
| 8103247 | „Panna-Cotta"-Orangen-Schnitte | 1.750 g | 4 | 12 | 66/6 | 52 |
| 8108744 | Pfirsich-Käse-Sahne-Schnitte, gluten-/laktosefrei | 2.000 g | 4 | 12 | 66/6 | 52, 81 |
| 8105682 | Pfirsich-Melba-Schnitte | 1.000 g | 6 | 12 | 60/6 | 56 |
| 8109797 | **NEU:** Salted-Caramel-Schnitte | 1.650 g | 4 | 15 | 66/6 | 58 |
| 8106714 | Sauerkirschen-Schoko-Sahne-Schnitte | 1.350 g | 6 | 12 | 60/6 | 57 |
| 8108746 | Schoko-Sahne-Schnitte mit Kakao-Sahne-Füllung, gluten-/laktosefrei | 1.300 g | 4 | 12 | 66/6 | 53, 80 |
| 8103580 | Schwarzwälder Kirsch-Schnitte | 1.500 g | 4 | 12 | 66/6 | 53 |
| 8110027 | **NEU:** Schwarzwälder Kirsch-Schnitte (glutenfrei) | 1.200 g | 4 | 12 | 66/6 | 57, 80 |
| 8109012 | Tiramisu-Schnitte | 1.150 g | 4 | 12 | 66/6 | 54 |
| 8108947 | Walnuss-Crunch-Schnitte | 1.500 g | 4 | 12 | 66/6 | 50 |
| 8107144 | Zebra-Sahne-Schnitte | 1.100 g | 6 | 10 | 60/6 | 54 |
| 8106497 | Zitronen-Limetten-Schnitte | 1.100 g | 6 | 24 | 60/6 | 61 |
| **Sahne- und Fruchtschnitten, vorgeschnitten 21,8 x 10,9 cm** | | | | | | |
| 8108939 | Erdbeer-Käse-Sahne-Schnitte, gluten-/laktosefrei | 425 g | 9 | 4 | 100/10 | 64, 81 |
| 8108935 | Pfirsich-Käse-Sahne-Schnitte, gluten-/laktosefrei | 425 g | 9 | 4 | 100/10 | 64, 81 |
| 8108937 | Schoko-Sahne-Schnitte, gluten-/laktosefrei | 350 g | 9 | 4 | 100/10 | 64, 81 |

| Artikelnr. | Artikel | Stück-gewicht | Stück pro Karton | Vorgeschnittene Portionen pro Stück | Karton pro Palette/Lage | Seite |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Torten, vorgeschnitten ø 24 cm, ø 25,5 cm** | | | | | | |
| 8108463 | Chocolate Crunch Cake | 1.600 g | 4 | 12 | 54/6 | 70 |
| 8109289 | Cremig-zarte Heidelbeer-Torte | 1.900 g | 4 | 12 | 42/6 | 68 |
| 8107837 | Erdbeer-Vanille-Torte | 2.150 g | 4 | 12 | 42/6 | 69 |
| 8107369 | Flockensahne-Torte | 1.500 g | 4 | 12 | 42/6 | 69 |
| 8109314 | Fruchtig-würzige Sanddorn-Torte | 1.750 g | 4 | 12 | 42/6 | 68 |
| 8106780 | Himbeer-Joghurt-Sahne-Torte | 2.100 g | 4 | 12 | 42/6 | 69 |
| 8109418 | Karamell-Rübli-Torte | 1.600 g | 4 | 12 | 42/6 | 67 |
| 8106778 | Käse-Sahne-Torte | 1.450 g | 4 | 12 | 42/6 | 69 |
| 8109310 | Nussig-frische Hagebutten-Torte | 1.450 g | 4 | 12 | 42/6 | 68 |
| 8109910 | **NEU:** Ruby Red Velvet Torte | 1.800 g | 4 | 12 | 42/6 | 69 |
| 8105287 | Rübli-Torte, 4 Schichten | 2.000 g | 4 | 12 | 42/6 | 70 |
| 8105286 | Schoko-Creme-Torte, 4 Schichten | 1.900 g | 4 | 12 | 42/6 | 70 |
| 8109405 | Schoko-Kirsch-Torte | 1.850 g | 4 | 12 | 42/6 | 67 |
| 8104702 | Schokoladen-Kuppeltorte | 1.250 g | 4 | 12 | 54/6 | 70 |
| 8106772 | Schwarzwälder Kirschtorte | 1.750 g | 4 | 12 | 42/6 | 69 |
| 8108192 | „Tout au Chocolat" Schokoladen-Torte | 950 g | 6 | 12 | 48/6 | 70 |
| **Torten, ungeschnitten ø 28 cm** | | | | | | |
| 8109266 | Birne-Helene-Torte | 2.350 g | 4 | – | 28/4 | 71 |
| 8108450 | Erdbeer-Buttermilch-Torte | 2.250 g | 4 | – | 28/4 | 72 |
| 8108204 | Haselnuss-Sahne-Torte | 2.200 g | 4 | – | 36/4 | 73 |
| 8108187 | Herrentorte | 2.200 g | 4 | – | 36/4 | 72 |
| 8100450 | Himbeer-Käse-Sahne-Torte | 2.200 g | 4 | – | 36/4 | 72 |
| 8104361 | Käse-Sahne-Torte | 1.800 g | 4 | – | 36/4 | 73 |
| 8100455 | Kirsch-Käse-Sahne-Traum | 2.500 g | 4 | – | 36/4 | 73 |
| 8100451 | Mandarinen-Käse-Sahne-Torte | 2.500 g | 4 | – | 36/4 | 71 |
| 8108197 | Marzipantorte | 2.550 g | 4 | – | 28/4 | 73 |
| 8109124 | Mango-Joghurt-Crunch-Torte | 2.600 g | 4 | – | 36/4 | 71 |
| 8109254 | „Panna-Cotta"-Heidelbeer-Torte | 2.050 g | 4 | – | 36/4 | 71 |
| 8108185 | Pfirsich-Crème-Fraîche-Torte | 2.250 g | 4 | – | 36/4 | 71 |
| 8109282 | Schoko-Sahne-Duo | 2.050 g | 4 | – | 40/4 | 72 |
| 8108178 | Schwarzwälder Kirschtorte | 2.050 g | 4 | – | 28/4 | 72 |
| 8107364 | Tiramisu-Erdbeer-Torte | 1.900 g | 4 | – | 36/4 | 73 |
| **Sweet Moments – Tartlets** | | | | | | |
| 8107031 | Erdbeer-Käse-Sahne-Törtchen | 900 g | 4 | 12 | 66/6 | 75 |
| 8107243 | Himbeer-weiße Schokolade-Törtchen | 1.080 g | 4 | 12 | 66/6 | 75 |
| 8109487 | Latte-Macchiato-Törtchen | 660 g | 4 | 12 | 66/6 | 75 |
| 8107124 | Mousse au Chocolat-Törtchen | 900 g | 4 | 12 | 66/6 | 75 |
| **Genuss *PLUS*** | | | | | | |
| 8109470 | Apfel-Cranberry-Schnitte mit Bircher Müsli | 1.450 g | 4 | 12 | 66/6 | 49, 78 |
| 8109041 | Apfel-Dinkelvollkorn-Schnitte | 1.300 g | 6 | 12 | 60/6 | 19, 79 |
| 8109549 | Aprikosen-Limetten-Schnitte (glutenfrei) | 1.050 g | 6 | 12 | 60/6 | 19, 78 |
| 8109043 | Banane-Johannisbeer-Schnitte (vegan) | 1.150 g | 6 | 12 | 60/6 | 19, 79 |
| 8109471 | Beeren-Skyr-Schnitte (glutenfrei) | 1.450 g | 4 | 12 | 66/6 | 49, 78 |
| 8108737 | Erdbeer-Käse-Sahne-Schnitte, gluten-/laktosefrei | 2.050 g | 4 | 12 | 66/6 | 51, 81 |
| 8108939 | Erdbeer-Käse-Sahne-Schnitte, gluten-/laktosefrei | 425 g | 9 | 4 | 100/10 | 64, 81 |
| 8109523 | Erdbeer-Schnitte (vegan) | 1.550 g | 4 | 12 | 66/6 | 56, 79 |
| 8108611 | Feinster Apfelkuchen (vegan) | 2.250 g | 4 | 12 | 36/4 | 28, 80 |
| 8108733 | Heidelbeer-Käse-Sahne-Schnitte, gluten-/laktosefrei | 1.950 g | 4 | 12 | 66/6 | 52, 81 |
| 8109045 | Himbeer-Brownie (glutenfrei) | 1.050 g | 6 | 12 | 60/6 | 19, 78 |
| 8109066 | Mandel-Schnitte (glutenfrei/palmölfrei) | 1.050 g | 6 | 15 | 60/6 | 22, 79 |
| 8109067 | Mandel-Schoko-Schnitte (glutenfrei/palmölfrei) | 1.250 g | 6 | 15 | 60/6 | 22, 79 |
| 8109593 | Mandeltårta Erdnuss-Karamell (glutenfrei) | 950 g | 4 | 12 | 64/8 | 32, 80 |
| 8109594 | Mandeltårta Klassik (glutenfrei) | 900 g | 4 | 12 | 64/8 | 32, 80 |
| 8108744 | Pfirsich-Käse-Sahne-Schnitte, gluten-/laktosefrei | 2.000 g | 4 | 12 | 66/6 | 52, 81 |
| 8108935 | Pfirsich-Käse-Sahne-Schnitte, gluten-/laktosefrei | 425 g | 9 | 4 | 100/10 | 64, 81 |
| 8108746 | Schoko-Sahne-Schnitte mit Kakao-Sahne-Füllung, gluten-/laktosefrei | 1.300 g | 4 | 12 | 66/6 | 53, 80 |
| 8108937 | Schoko-Sahne-Schnitte, gluten-/laktosefrei | 350 g | 9 | 4 | 100/10 | 64, 81 |
| 8110027 | Schwarzwälder Kirsch-Schnitte (glutenfrei) | 1.200 g | 4 | 12 | 66/6 | 57, 80 |
| 8109551 | Zitronen-Schnitte (vegan) | 1.500 g | 3 | 24 | 88/8 | 17, 79 |

## Allgemeine Verkaufsbedingungen der erlenbacher backwaren gmbh Wasserweg 39, 64521 Groß-Gerau gültig ab: 01.01.2020

**§ 1 Allgemeines, Geltungsbereich**
(1) Die vorliegenden Allgemeinen Verkaufsbedingungen (nachfolgend „AVB" genannt) gelten für alle unsere Geschäftsbeziehungen mit unseren Kunden (nachfolgend „Käufer" genannt). Die AVB gelten nur, wenn der Käufer Unternehmer (§ 14 BGB), eine juristische Person des öffentlichen Rechts oder ein öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist.
(2) Die AVB gelten insbesondere für Verträge über den Verkauf und/oder die Lieferung beweglicher Sachen (nachfolgend „Ware" genannt), ohne Rücksicht darauf, ob wir die Ware selbst herstellen oder bei Zulieferern einkaufen (§§ 433, 651 BGB). Sofern nichts anderes vereinbart, gelten die AVB in der zum Zeitpunkt der Bestellung des Käufers gültigen bzw. jedenfalls in der ihm zuletzt in Textform mitgeteilten Fassung als Rahmenvereinbarung auch für gleichartige künftige Verträge, ohne dass wir in jedem Einzelfall wieder auf sie hinweisen müssten.
(3) Diese AVB gelten ausschließlich. Abweichende, entgegenstehende oder ergänzende Allgemeine Geschäftsbedingungen des Käufers (nachfolgend „AGB" genannt) werden nur dann und insoweit Vertragsbestandteil, als wir ihrer Geltung ausdrücklich schriftlich zugestimmt haben. Dieses Zustimmungserfordernis gilt in jedem Fall, beispielsweise auch dann, wenn wir in Kenntnis der AGB des Käufers die Lieferung an ihn vorbehaltlos ausführen.
(4) Im Einzelfall getroffene, individuelle Vereinbarungen mit dem Käufer (einschließlich Nebenabreden, Ergänzungen und Änderungen) haben in jedem Fall Vorrang vor diesen AVB. Für den Inhalt derartiger Vereinbarungen ist, vorbehaltlich des Gegenbeweises, ein schriftlicher Vertrag bzw. unsere schriftliche Bestätigung maßgebend.
(5) Rechtserhebliche Erklärungen und Anzeigen, die nach Vertragsschluss abzugeben sind (z.B. Fristsetzungen, Mahnungen, Mängelanzeigen, Kündigungen, Rücktritt), bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.
(6) Hinweise auf die Geltung gesetzlicher Vorschriften haben nur klarstellende Bedeutung. Auch ohne eine derartige Klarstellung gelten daher die gesetzlichen Vorschriften, soweit sie in diesen AVB nicht unmittelbar abgeändert oder ausdrücklich ausgeschlossen werden.
(7) Als Werktage nach diesen AVB gelten Montag bis Freitag, sofern sie am Erfüllungsort keine Feiertage sind.

**§ 2 Vertragsschluss**
(1) Unsere Angebote sind freibleibend und unverbindlich.
(2) Die Bestellung der Ware durch den Käufer gilt als verbindliches Vertragsangebot. Sofern sich aus der Bestellung nichts anderes ergibt, sind wir berechtigt, dieses Vertragsangebot innerhalb von 5 Werktagen nach seinem Zugang bei uns anzunehmen.
(3) Die Annahme kann entweder schriftlich (z.B. durch Auftragsbestätigung) oder durch Auslieferung der Ware an den Käufer erklärt werden.
(4) Innerhalb Deutschlands beträgt der Mindestbestellwert pro Bestellung und Auslieferung € 500 netto. Bei Bestellungen zwischen € 500 und € 1.000 netto wird ein Mindermengenzuschlag erhoben. Ab einem Bestellwert von € 1.000 netto pro Bestellung innerhalb Deutschlands entfällt der Mindermengenzuschlag. Außerhalb Deutschlands beträgt der Mindestbestellwert pro Bestellung und Auslieferung € 1000 netto. Wird die Mindestbestellmenge nicht erreicht, behalten wir uns vor, einen Mindermengenaufschlag abhängig vom Lieferort zu erheben.

**§ 3 Preise**
(1) a.) Sofern im Einzelfall nichts anderes vereinbart ist, gelten für Lieferungen innerhalb Deutschlands unsere jeweils zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses aktuellen Preise, und zwar frei Haus, zzgl. gesetzlicher Umsatzsteuer. Neben den Transport- und Lieferkosten tragen wir die Kosten der Transportversicherung.
b.) Sofern im Einzelfall nichts anderes vereinbart ist, gelten für Lieferungen außerhalb Deutschlands (international) unsere jeweils zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses aktuellen Preise, zzgl. gesetzlicher Umsatzsteuer. Die Transport- und Lieferkosten sowie die Kosten der Transportversicherung und sonstige Kosten, insbesondere Zölle, Gebühren und Steuern trägt der Käufer.
(2) Die vereinbarten Preise beinhalten sämtliche Kosten für das Duale System in Deutschland.

**§ 4 Lieferfrist, Lieferverzug**
(1) Die Lieferfrist wird außerhalb Europas individuell vereinbart bzw. von uns bei Annahme der Bestellung angegeben. Sofern dies nicht der Fall ist, beträgt die Lieferfrist ca. 10 Werktage ab Vertragsschluss deutschland- und europaweit.
(2) Unsere Lieferverpflichtung steht stets unter dem Vorbehalt rechtzeitiger und ordnungsgemäßer Eigenbelieferung.
(3) Sofern wir verbindliche Lieferfristen aus Gründen, die wir nicht zu vertreten haben (höhere Gewalt, Nichtverfügbarkeit der Leistung), werden wir den Käufer hierüber unverzüglich informieren und gleichzeitig die voraussichtliche, neue Lieferfrist mitteilen. Ist die Leistung auch innerhalb der neuen Lieferfrist nicht verfügbar, sind wir berechtigt, ganz oder teilweise vom Vertrag zurückzutreten; eine bereits erbrachte Gegenleistung des Käufers werden wir unverzüglich erstatten.
(4) Der Eintritt unseres Lieferverzugs bestimmt sich nach den gesetzlichen Vorschriften. In jedem Fall ist aber eine Mahnung durch den Käufer erforderlich.
(5) Geraten wir in Lieferverzug, bleiben die Rechte des Käufers zum Rücktritt und zum Schadensersatz nach § 11 dieser AVB unberührt. Unsere gesetzlichen Rücktritts- und Kündigungsrechte sowie die gesetzlichen Vorschriften über die Abwicklung des Vertrags bei einem Ausschluss der Leistungspflicht (zum Beispiel Unmöglichkeit oder Unzumutbarkeit der Leistung und/oder Nacherfüllung) bleiben ebenfalls unberührt.

**§ 5 Lieferung, Gefahrübergang, Annahmeverzug**
(1) Innerhalb Deutschlands erfolgt die Lieferung frei Haus, Soweit nicht etwas anderes vereinbart ist, sind wir berechtigt, die Art der Versendung (insbesondere Transportunternehmen, Versandweg, Verpackung) selbst zu bestimmen. Wir liefern auf Verlangen des Käufers auch außerhalb Deutschland. Außerhalb Deutschlands erfolgt die Lieferung ab Lager (Versendungskauf).
(2) Wir sind zu Teillieferungen berechtigt, wenn
a) die Teillieferung für den Käufer im Rahmen des vertraglichen Bestimmungszwecks verwendbar ist,
b) die Lieferung der restlichen bestellten Ware sichergestellt ist und
c) dem Käufer durch die Teillieferung(en) kein erheblicher Mehraufwand oder zusätzliche Kosten entstehen (es sei denn, wir erklären uns zur Übernahme dieser Kosten bereit).
(3) Die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der Ware geht spätestens mit der Übergabe auf den Käufer über. Beim Versendungskauf geht jedoch die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der Ware sowie die Verzögerungsgefahr bereits mit Auslieferung der Ware an den Spediteur, den Frachtführer oder der sonst zur Ausführung der Versendung bestimmten Person oder Anstalt über. Der Übergabe bzw. Auslieferung steht es gleich, wenn der Käufer im Verzug der Annahme ist.
(4) Gerät der Käufer in Annahmeverzug, unterlässt er eine Mitwirkungshandlung oder verzögert sich unsere Lieferung aus anderen, vom Käufer zu vertretenden Gründen, so sind wir berechtigt, Ersatz des hieraus entstehenden Schadens einschließlich Mehraufwendungen (z.B. Lagerkosten) zu verlangen. Hierfür berechnen wir eine pauschale Entschädigung in Höhe von 0,5 % des Nettopreises pro Werktag, beginnend mit der Lieferfrist bzw. – mangels einer Lieferfrist – mit der Mitteilung der Versandbereitschaft der Ware, insgesamt jedoch höchstens 10 % des Nettopreises. Der Nachweis höherer Kosten sowie unsere gesetzlichen Ansprüche (insbesondere auf Schadensersatz und Rücktritt) bleiben unberührt; die Pauschale ist aber auf weitergehende Geldansprüche anzurechnen. Dem Käufer bleibt der Nachweis gestattet, dass uns kein oder nur ein wesentlich geringerer Schaden als vorstehende Pauschale entstanden ist.

**§ 6 Zahlungsbedingungen**
(1) Der Kaufpreis (nebst etwaiger Transportkosten) ist fällig und zu zahlen innerhalb von 14 Tagen ab Zugang der Rechnung und Lieferung der Ware. Wir sind jedoch, auch im Rahmen einer laufenden Geschäftsbeziehung, jederzeit berechtigt, eine Lieferung ganz oder teilweise nur gegen Vorkasse durchzuführen. Einen entsprechenden Vorbehalt erklären wir spätestens mit der Auftragsbestätigung.
(2) Sofern nichts anderes vereinbart ist, hat der Käufer die Rechnung ohne Abzug in bar oder durch Überweisung/Bankeinzug zu bezahlen. Die Annahme von Akzepten und Kundenwechseln behalten wir uns für jeden Einzelfall vor. Wechsel, Schecks und Banklastschriften gelten erst nach ihrer Einlösung und Gutschrift auf unserem Bankkonto als Zahlung. Diskontspesen und sonstige Kosten gehen zu Lasten des Kunden.
(3) Mit Ablauf der Zahlungsfrist kommt der Käufer – ohne dass es einer Mahnung bedarf – in Verzug. In diesem Fall stehen uns die gesetzlichen Ansprüche zu.
(4) Dem Käufer stehen Aufrechnungs- oder Zurückbehaltungsrechte nur insoweit zu, als sein Anspruch rechtskräftig festgestellt oder unbestritten ist. Bei Mängeln der Lieferung bleiben die Gegenrechte des Käufers insbesondere gemäß § 10 Abs. 6 Satz 2 dieser AVB unberührt.
(5) Wird nach Abschluss des Vertrags erkennbar (z.B. durch Antrag auf Eröffnung eines Insolvenzverfahrens), dass unser Anspruch auf den Kaufpreis durch mangelnde Leistungsfähigkeit des Käufers gefährdet wird, so sind wir nach den gesetzlichen Vorschriften zur Leistungsverweigerung und – gegebenenfalls nach Fristsetzung – zum Rücktriff vom Vertrag berechtigt (§ 321 BGB).

**§ 7 Eigentumsvorbehalt**
(1) Bis zur vollständigen Bezahlung aller unserer gegenwärtigen und künftigen Forderungen aus dem Kaufvertrag und einer laufenden Geschäftsbeziehung (gesicherte Forderungen) behalten wir uns das Eigentum an den verkauften Waren vor.
(2) Die unter Eigentumsvorbehalt stehenden Waren dürfen vor vollständiger Bezahlung der gesicherten Forderungen weder an Dritte verpfändet, noch zur Sicherheit übereignet werden. Der Käufer hat uns unverzüglich schriftlich zu benachrichtigen, wenn ein Antrag auf Eröffnung eines Insolvenzverfahrens gestellt oder soweit Zugriffe Dritter (z.B. Pfändungen) auf die uns gehörenden Waren erfolgen.
(3) Bei vertragswidrigem Verhalten des Käufers, insbesondere bei Nichtzahlung des fälligen Kaufpreises, sind wir berechtigt, nach den gesetzlichen Vorschriften vom Vertrag zurückzutreten und die Ware auf Grund des Eigentumsvorbehalts und des Rücktritts heraus zu verlangen. Zahlt der Käufer den fälligen Kaufpreis nicht, dürfen wir diese Rechte nur geltend machen, wenn wir dem Käufer zuvor erfolglos eine angemessene Frist zur Zahlung gesetzt haben oder eine derartige Fristsetzung nach den gesetzlichen Vorschriften entbehrlich ist.
(4) Der Käufer ist bis auf Widerruf gemäß nachfolgender lit. b) befugt, die unter Eigentumsvorbehalt stehenden Waren im ordnungsgemäßen Geschäftsgang weiter zu veräußern und/oder zu verarbeiten. In diesem Fall gelten ergänzend die nachfolgenden Bestimmungen.
a) Die aus dem Weiterverkauf der Ware oder des Erzeugnisses entstehenden Forderungen gegen Dritte tritt der Käufer schon jetzt insgesamt bzw. in Höhe unseres etwaigen Miteigentumsanteils gemäß vorstehendem Absatz zur Sicherheit an uns ab. Wir nehmen die Abtretung an. Die in § 7 Abs. 2 genannten Pflichten des Käufers gelten auch in Ansehung der abgetretenen Forderungen.
b) Zur Einziehung der Forderung bleibt der Käufer neben uns ermächtigt. Wir verpflichten uns jedoch, die Forderung nicht einzuziehen, solange der Käufer seinen Zahlungsverpflichtungen uns gegenüber nachkommt, nicht in Zahlungs-

verzug gerät und insbesondere kein Antrag auf Eröffnung eines Insolvenzverfahrens gestellt ist oder Zahlungseinstellung vorliegt und wir den Eigentumsvorbehalt nicht durch Ausübung eines Rechts gemäß § 7 Abs. 3 geltend machen. Ist dies aber der Fall, so können wir verlangen, dass der Käufer uns die abgetretenen Forderungen und deren Schuldner bekannt gibt, alle zum Einzug erforderlichen Angaben macht, die dazugehörigen Unterlagen aushändigt und den Schuldnern (Dritten) die Abtretung mitteilt. Außerdem sind wir in diesem Fall berechtigt, die Befugnis des Käufers zur weiteren Veräußerung und Verarbeitung der unter Eigentumsvorbehalt stehenden Waren zu widerrufen.
c) Übersteigt der realisierbare Wert der Sicherheiten unsere Forderungen um mehr als 20 %, werden wir auf Verlangen des Käufers Sicherheiten nach unserer Wahl freigeben.
(5) Wir sind berechtigt, das Warenlager des Kunden selbst oder durch Bevollmächtigte zu betreten, um den Zustand der unter Eigentumsvorbehalt stehenden Waren zu prüfen.
(6) Für den Fall der Insolvenz des Kunden wird vereinbart, dass sämtliche bestellte Sicherheiten auch für den Fall gelten, dass der Insolvenzverwalter sein Wahlrecht nach § 103 InsO ausübt und die Erfüllung des Vertrages wählt. Der ursprünglich vereinbarte Eigentumsvorbehalt oder andere bestellte Sicherheiten können daher von uns auch in dem Fall geltend gemacht werden, dass die im Rahmen des Wahlrechts vom Insolvenzverwalter ursprünglich gewählte Erfüllung des Vertrages fehlschlägt.

**§ 8 Leihgegenstände**
(1) Die dem Kunden überlassenen Leihgegenstände (Paletten, Kühl- und Tiefkühlmöbel, Verkaufsgeräte, Werbemittel und dergleichen) verbleiben auch bei Stellung von Sicherheiten in unserem Eigentum. Sie dürfen ohne unsere schriftliche Einwilligung weder verpfändet, veräußert, verschrottet, vermietet oder verliehen werden.
(2) Der Käufer hat uns von etwaigen Pfändungen und sonstigen Zugriffen Dritter auf die Leihgegenstände sowie von etwaigen Beschädigungen und Untergang derselben unverzüglich schriftlich zu informieren und die im Zusammenhang mit der Wahrnehmung unsere Eigentumsrechte entstehenden Kosten zu tragen bzw. zu erstatten. Das gilt auch bei Einleitung eines Zwangsversteigerungsverfahrens oder bei Beantragung eines Insolvenzverfahrens über das Vermögen des Käufers.
(3) Der Kunde hat die Leihgegenstände nach zweckbestimmtem Gebrauch unverzüglich in gereinigtem Zustand an uns herauszugeben. Dem Kunden steht an den Leihgegenständen kein Zurückbehaltungsrecht zu.

**§ 9 Untersuchungs- und Rügepflicht**
(1) Der Käufer ist verpflichtet, die Ware bei Übernahme bzw. im Fall des Versendungskaufs am vereinbarten Bestimmungsort unverzüglich
a) nach Stückzahl, Gewichten und Verpackung zu untersuchen und etwaige Beanstandungen hierzu auf dem Lieferschein oder Frachtbrief bzw. der Empfangsmitteilung/Auslagerungsnote des Kühlhauses zu vermerken, und
b) mindestens stichprobenweise, repräsentativ, eine Qualitätskontrolle vorzunehmen, hierzu in angemessenem Umfang die Verpackung (Kartons, Säcke, Dosen, Folien etc.) zu öffnen und die Ware selbst, nach äußerer Beschaffenheit, Geruch und Geschmack zu prüfen.
(2) Bei der Rüge etwaiger Mängel sind vom Käufer die nachstehenden Formen und Fristen zu beachten:
a) Die Rüge hat innerhalb von 5 Werktagen ab Abnahme der Ware bzw. im Fall des Versendungskaufs ab Anlieferung der Ware am vereinbarten Bestimmungsort zu erfolgen. Handelt es sich um eine verdeckten Mangel, hat die Rüge innerhalb von 5 Werktagen ab seiner Feststellung zu erfolgen, längstens aber binnen 2 Wochen nach Übernahme der Waren bzw. deren Anlieferung.
b) Die Rüge muss uns innerhalb der vorgenannten Fristen schriftlich zugehen. Eine mündliche oder telefonische Rüge reicht nicht aus. Mängelrügen gegenüber Handelsvertretern, Maklern oder Agenten sind unbeachtlich.
c) Der Rüge müssen Art und Umfang des behaupteten Mangels eindeutig zu entnehmen sein.
(3) Beanstandungen in Bezug auf Stückzahl, Gewichte und Verpackung der Ware sind ausgeschlossen, sofern es an dem gemäß § 9 Abs. 1 lit. a) erforderlichen Vermerk auf Lieferschein oder Frachtbrief bzw. Empfangsquittung fehlt. Ferner ist jegliche Reklamation ausgeschlossen, sobald der Käufer die gelieferte Ware vermischt, weiterverwendet, weiterveräußert oder mit ihrer Be- oder Verarbeitung begonnen hat.
(4) Nicht form- und fristgerecht bemängelte Ware gilt als genehmigt und abgenommen.

**§ 10 Mängelansprüche des Käufers**
(1) Für die Rechte des Käufers bei Sach- und Rechtsmängeln (einschließlich Falsch- und Minderlieferung) gelten die gesetzlichen Vorschriften, soweit nachfolgend nichts anderes bestimmt ist. In allen Fällen unberührt bleiben die gesetzlichen Sondervorschriften bei Endlieferung der Ware an einen Verbraucher (Lieferantenregress gemäß §§ 478, 479 BGB).
(2) Grundlage unserer Mängelhaftung ist vor allem die über die Beschaffenheit der Ware getroffene Vereinbarung. Als Vereinbarung über die Beschaffenheit der Ware gelten die als solche bezeichneten Produktbeschreibungen, die dem Käufer vor seiner Bestellung überlassen oder in gleicher Weise wie diese AVB in den Vertrag einbezogen wurden.
(3) Soweit die Beschaffenheit nicht vereinbart wurde, ist nach der gesetzlichen Regelung zu beurteilen, ob ein Mangel vorliegt oder nicht (§ 434 Abs. 1 Satz 2 und 3 BGB). Für öffentliche Äußerungen und Werbeaussagen von Dritten übernehmen wir jedoch keine Haftung.
(4) Bei berechtigter und rechtzeitiger Mängelrüge (vgl. § 9) kann der Käufer als Nacherfüllung zunächst nach seiner Wahl Beseitigung des Mangels (Nachbesserung) oder Lieferung einer mangelfreien Ware (Ersatzlieferung) verlangen. Erklärt sich der Käufer nicht darüber, welches der beiden Rechte er wählt, so können wir ihm hierzu eine angemessene Frist setzen. Nimmt der Käufer die Wahl nicht innerhalb der Frist vor, so geht mit Ablauf der Frist das Wahlrecht auf uns über.
(5) Wir sind berechtigt, die geschuldete Nacherfüllung davon abhängig zu machen, dass der Käufer den fälligen Kaufpreis bezahlt. Der Käufer ist jedoch berechtigt, einen im Verhältnis zum Mangel angemessenen Teil des Kaufpreises zurückzubehalten.
(6) Der Käufer hat uns die zur geschuldeten Nacherfüllung erforderliche Zeit und Gelegenheit zu geben, insbesondere die beanstandete Ware zu Prüfungszwecken zu übergeben. Im Falle der Ersatzlieferung hat uns der Käufer die mangelhafte Ware nach den gesetzlichen Vorschriften zurückzugeben.
(7) Die zum Zweck der Prüfung und Nacherfüllung erforderlichen Aufwendungen tragen wir, wenn tatsächlich ein Mangel vorliegt. Andernfalls können wir vom Käufer die aus dem unberechtigten Mangelbeseitigungsverlangen entstandenen Kosten ersetzt verlangen
(8) Wenn die Nacherfüllung fehlgeschlagen ist oder eine für die Nacherfüllung vom Käufer zu setzende angemessene Frist erfolglos abgelaufen oder nach den gesetzlichen Vorschriften entbehrlich ist, kann der Käufer vom Kaufvertrag zurücktreten oder den Kaufpreis mindern. Bei einem unerheblichen Mangel besteht jedoch kein Rücktrittsrecht.
(9) Ansprüche des Käufers auf Schadensersatz bzw. Ersatz vergeblicher Aufwendungen bestehen auch bei Mängeln nur nach Maßgabe von § 11 und sind im Übrigen ausgeschlossen.

**§ 11 Sonstige Haftung**
(1) Soweit sich aus diesen AVB einschließlich der nachfolgenden Bestimmungen nichts anderes ergibt, haften wir bei einer Verletzung von vertraglichen und außervertraglichen Pflichten nach den gesetzlichen Vorschriften.
(2) Auf Schadensersatz haften wir – gleich aus welchem Rechtsgrund – im Rahmen der Verschuldenshaftung bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit. Bei einfacher Fahrlässigkeit haften wir nur
a) für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit,
b) für Schäden aus der nicht unerheblichen Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht (Verpflichtung, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Vertragspartner regelmäßig vertraut und vertrauen darf); in diesem Fall ist unsere Haftung jedoch auf den Ersatz des vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schadens begrenzt.
(3) Die Haftungsbeschränkungen gemäß § 11 Abs. 2 gelten auch bei Pflichtverletzungen durch bzw. zugunsten von Personen, deren Verschulden wir nach gesetzlichen Vorschriften zu vertreten haben. Sie gelten nicht, soweit wir einen Mangel arglistig verschwiegen oder eine Garantie für die Beschaffenheit der Ware übernommen haben und für Ansprüche des Käufers nach dem Produkthaftungsgesetz.
(4) Wegen einer Pflichtverletzung, die nicht in einem Mangel besteht, kann der Käufer nur zurücktreten oder kündigen, wenn wir die Pflichtverletzung zu vertreten haben. Ein freies Kündigungsrecht des Käufers (insbesondere gemäß §§ 651, 649 BGB) wird ausgeschlossen. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Voraussetzungen und Rechtsfolgen.

**§ 12 Verjährung**
(1) Abweichend von § 438 Abs. 1 Nr. 3 BGB verjähren die Mangelansprüche des Käufers in einem Jahr ab Ablieferung der Ware. Soweit eine Abnahme vereinbart ist, beginnt die Verjährung mit der Abnahme.
(2) Die Verjährungsfrist gemäß § 12 Abs. 1 gilt auch für vertragliche und außervertragliche Schadensersatzansprüche des Käufers, die auf einem Mangel der Ware beruhen, es sei denn die Anwendung der regelmäßigen gesetzlichen Verjährung (§§ 195, 199 BGB) würde im Einzelfall zu einer kürzeren Verjährung führen. Schadensersatzansprüche des Käufers gemäß § 11 Abs. 2 Satz 1 und Satz 2 lit. a) sowie nach dem Produkthaftungsgesetz verjähren jedoch ausschließlich nach den gesetzlichen Verjährungsfristen.

**§ 13 Schriftform, Vertraulichkeit, Datenschutz,**
(1) Die nach diesen AVB erforderliche Schriftform ist auch durch Übermittlung per Telefax oder E-Mail gewahrt.
(2) Stellt der Käufer uns im Rahmen der Geschäftsbeziehung Informationen zur Verfügung, gelten diese nicht als vertraulich, soweit nicht ausdrücklich etwas anderes schriftlich vereinbart ist.
(3) Soweit wir dies als geschäftsnotwendig erachten, sind wir befugt, die Daten des Käufers im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen zum Datenschutz zu speichern und zu verarbeiten.

**§ 14 Rechtswahl, Gerichtsstand**
(1) Für diese AVB und die Vertragsbeziehung zwischen uns und dem Käufer gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss aller inter- und supranationalen Regelungen, insbesondere des UN-Kaufrechts („CISG").
(2) Ausschließlicher – auch internationaler – Gerichtsstand ist Groß-Gerau. Wir sind jedoch auch berechtigt, Klage am Erfüllungsort der Lieferverpflichtung oder am Sitz des Käufers zu erheben.
(3) Die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen dieser AVB berührt nicht die Wirksamkeit der übrigen Regelungen. Unwirksame Bestimmungen gelten als durch solche wirksame Regelungen ersetzt, die geeignet sind, den wirtschaftlichen Zweck der weggefallenen Regelung soweit wie möglich zu verwirklichen.

# BESTELL-HOTLINE: 06152 803-351

**ABONNIEREN SIE UNSEREN NEWSLETTER UND ERFAHREN SIE MEHR**

## ÜBER NEUHEITEN UND PRODUKTE.
## www.erlenbacher.de/newsletter

Folgen Sie uns auf:

erlenbacher® ...so backen Meister!

**erlenbacher backwaren gmbh**
Wasserweg 39
64521 Groß-Gerau

Tel.: +49 (0)6152 803-0
Fax: +49 (0)6152 803-347

www.erlenbacher.de
kontakt@erlenbacher.de