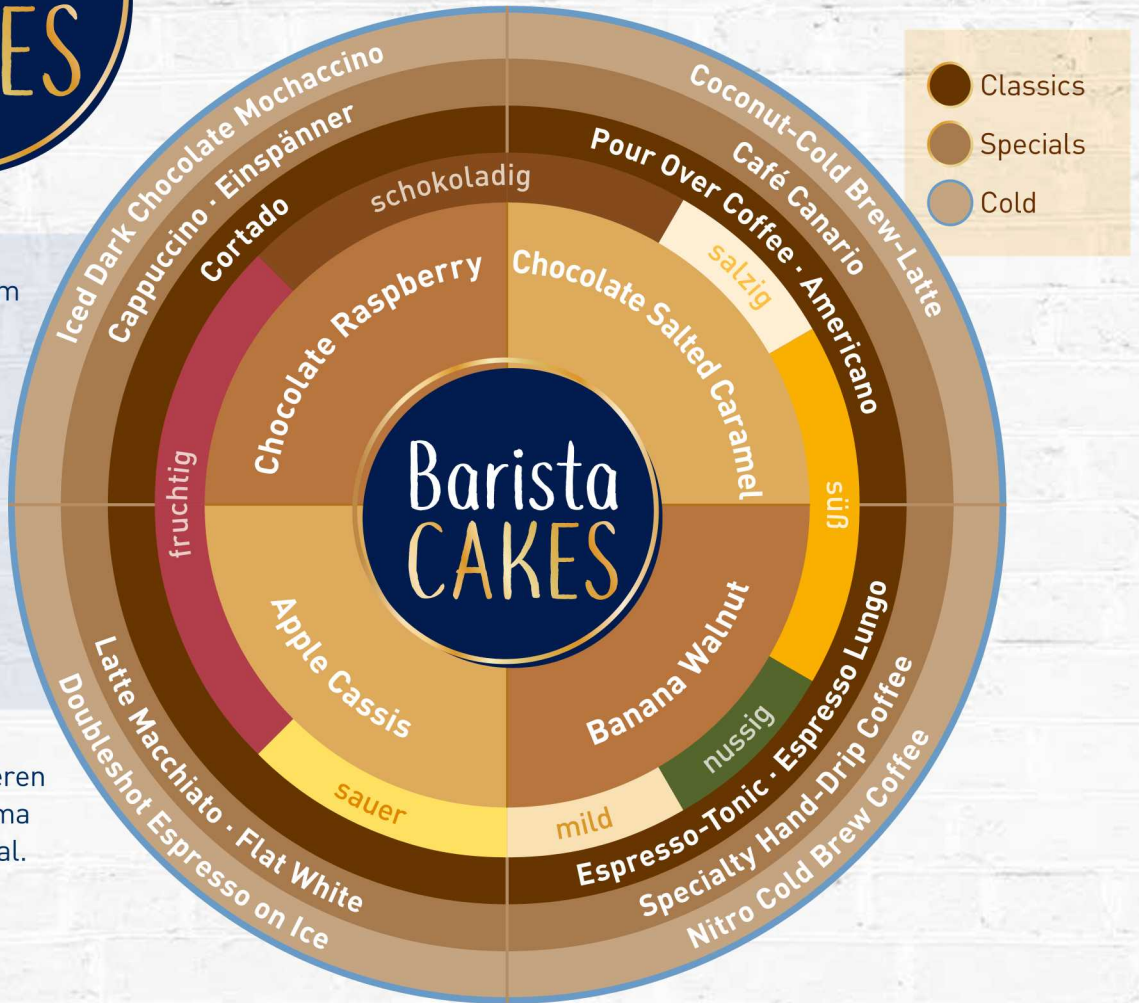


Barista CAKES

Aromen Wheel

Ein Beispiel aus unserem Barista CAKES Aromen Wheel: Ihr Kunde bestellt bei Ihnen einen Latte Macchiato. Zu seinem Aromenprofil passen ideal fruchtig-saure Noten. Der Apple Cassis Barista CAKE wäre hier die passende Empfehlung. Seine Fruchtsäuren aus den Äpfeln und schwarzen Johannisbeeren unterstreichen das Aroma des Latte Macchiato ideal.



CHOCOLATE RASPBERRY



CHOCOLATE SALTED CARAMEL



APPLE CASSIS



BANANA WALNUT



Einfaches Handling:

- flache Rundkuchen (24 cm Durchmesser)
- in 12 Portionen vorge-schnitten



- nur wenige Stunden Auftauzeit in der Kühlung¹
- Kuchenstücke sind tiefgefroren einzeln entnehmbar



- Standzeit von 2 Tagen in der Kühlung¹
- Mixen sie einfach Kuchenviertel auf der Kuchenplatte für mehr Auswahl.



erlenbacher
...so backen Meister!

erlenbacher backwaren gmbh
Wasserweg 39
64521 Groß-Gerau

Tel: +49 (0) 6152 803-0
Fax: +49 (0) 6152 803-347

Folgen Sie uns auf:



www.erlenbacher.de
kontakt@erlenbacher.de

¹ Kühlung: -6-7 °C