



PFALZGRAF

Ein Stück Schwarzwald

Jedes Stück ein Meisterwerk



PRODUKTKATALOG 2024



Pfalzgraf – ein Stück Schwarzwald.

NEHMEN SIE SICH ZEIT ZU GENIEßEN?

Die Frage stellt man sich viel zu selten. Man nimmt sich immer wieder vor, sich Zeit zu nehmen. Oder auch einfach nur, Zeit zu genießen. Auf beides sollten wir viel mehr Wert legen und es vor allem den Menschen ans Herz legen, die uns wichtig sind. Wie schön, dass wir mit unseren Produkten von Pfalzgraf beides so perfekt verbinden können. Dazu trägt natürlich auch unsere Heimat, der Schwarzwald, bei. Er strahlt nicht nur eine wunderbare Ruhe und Gelassenheit aus, sondern versorgt uns auch mit qualitativ hochwertigen und nachhaltigen Zutaten. Diese verarbeiten wir in unseren erlesenen Tiefkühl-Torten- und -Kuchenkreationen und exportieren sie in weltweit über 30 Länder.

Genuss ist heute mehr denn je auch eine Frage der Ethik und da setzen wir als Familienunternehmen nicht nur nach wie vor auf entsprechende Werte im Umgang miteinander, sondern vor allem auch bei der Herstellung. Mit unserer modernen und ressourcenschonenden Produktionsstätte ist es unser Anspruch, zu den besten Produzenten für hochwertige Backwaren im europäischen Außer-Haus-Markt zu gehören. Lernen Sie auf den folgenden Seiten unsere tiefgekühlten Kreationen kennen! Wir freuen uns auf eine erfolgreiche Zukunft und partnerschaftliche Zusammenarbeit.

Mit genussvollen Grüßen
aus Pfalzgrafenweiler

Dirk Brünz
Geschäftsführender Gesellschafter
Pfalzgraf Konditorei GmbH

Tim Brünz
Geschäftsführender Gesellschafter
Pfalzgraf Konditorei GmbH



Bei Pfalzgraf ist nur drin, was draufsteht

- keine Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker
- keine deklarationspflichtigen Farbstoffe
- keine gehärteten Fette oder Öle
- nur natürliche Aromen
- keine Sojazutaten
- ausschließlich Rindergelatine
- Alle gebackenen Produkte (ohne Sahne) sind vegetarisch
- Über 60 % aller unserer Produkte sind bereits palmölfrei
- Primärverpackung aus reiner Frischfaser ohne Recyclinganteil

Die Pfalzgraf Erfolgsgeschichte

FAMILIENUNTERNEHMEN MIT ZEITGEIST

1964

Das Café Brünz befindet sich auch heute noch in Familienbesitz und ist ein beliebtes Ausflugsziel. Viel Herzblut und Leidenschaft des Firmengründers Roland Brünz legten den Grundstein für die spätere Erfolgsgeschichte der Pfalzgraf Konditorei. Bereits Mitte der 70er-Jahre wurden tiefgekühlte Torten und Kuchen an Gäste verschickt – zu jener Zeit eine Pionierleistung.

1985

Gründung der Pfalzgraf Konditorei in Pfalzgrafenweiler.

1989

Dirk Brünz tritt als geschäftsführender Gesellschafter in das inhabergeführte Familienunternehmen mit damals 15 Mitarbeitern ein.

2015

Mit 250 Mitarbeitern und einem täglichen Absatz von ca. 40.000 Tiefkühl-Torten und -Kuchen ist die Pfalzgraf Konditorei ein Marktführer im europäischen Food-Service-Bereich. Am 23.05.2015 zerstört ein Feuer die Produktion mit über 20.000 m² Fläche.

2016

Wiederaufbau der Pfalzgraf Konditorei in einer Rekordzeit von 9 Monaten. Seit Juli 2016 werden in einem der modernsten Werke in Europa wieder köstliche Kuchen und Torten in Handwerksqualität exklusiv für den Profi-Markt hergestellt.

2020

Fertigstellung eines neuen Hochregal-Rohstofflagers mit 2.000 m².

2022

Mit Tim Brünz tritt die 3. Generation in die Geschäftsleitung ein.

2024

Erweiterung der Produktion um 6.000 m² Nutzfläche.



Heute

Über 200 Mitarbeiter sorgen täglich dafür, dass Kunden weltweit ein Stück Schwarzwald genießen können.



Qualität und Nachhaltigkeit

FÜR UNS EIN MUSS – KEIN KANN!

Unser Qualitätsversprechen

Immer wieder staunen Konditoren und Experten der Branche über unsere Produktqualität, die wir ganzjährig gleichbleibend national wie international liefern. Dabei ist das Erfolgsrezept dahinter kein großes Geheimnis.

Alles beginnt mit ausgewählten Rohstoffen, die wir ausschließlich von zertifizierten Lieferanten nach strengsten Qualitätsrichtlinien beziehen. Wir achten auf hochwertige Zutaten für unsere traditionellen Rezepturen und legen Wert auf Regionalität mit Herkunftsnachweis. Zum Beispiel kommt die Sahne für unsere Schwarzwälder Kirschtorte selbstverständlich direkt aus dem Schwarzwald, genauso wie das Kirschwasser.

Und selbstverständlich achten wir auch bei der Produktions- und Lieferkette auf absolute Transparenz und 100 %ige Rückverfolgbarkeit aller unserer Produkte und Rohstoffe.

ACHTEN SIE AUF...



MEHL VOM FAMILIENBETRIEB

Unser Mehl erhalten wir von einer Mühle unweit unserer Produktionsstätte.

MOLKEREIPRODUKTE VON SCHWARZWÄLDER MILCHBAUERN

Ausschließlich Sahne mit mind. 30 % Fettgehalt, garantiert ohne Gentechnik.

ÄPFEL AUS DER REGION

Unsere Äpfel kommen frisch aus der Bodenseeregion und aus Südtirol.

ÜBER 60 % UNSERER PRODUKTE SIND PALMÖLFREI

Unser Ziel ist die kontinuierliche Reduktion in den kommenden Jahren.

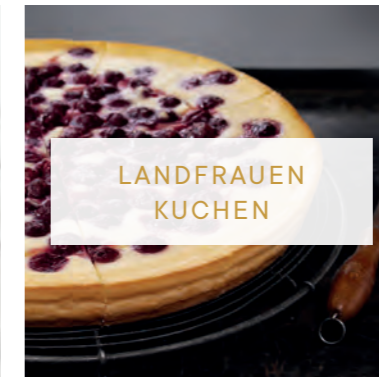
Unser Sortiment

ERLEBEN SIE DIE VIELFALT UND QUALITÄT UNSERER KREATIONEN



KUCHEN

9



LANDFRAUEN KUCHEN

17



TORTEN

21



BLECHKUCHEN

29



SAHNESCHNITTEN

35



WISSENSWERTES

40



ÜBERSICHT

43



Feinste gebackene Kuchen

UNSER RUNDES VERGNÜGEN



Unser Tipp

Präsentieren Sie die geschnittenen Kuchenstücke modern auf einer Holz- oder Schieferplatte.

Unsere Auftautipps finden Sie auf Seite 40.

Das macht sie so besonders!

Vom leckeren Klassiker bis zur saisonalen Kreation. Einfach im Handling in geschnittener oder ungeschnittener Ausführung und zu einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis.

Dafür eignen sie sich besonders gut!

Gefragt in der System- und Individualgastronomie, in Cafeterien, Bäckereien, Coffee-Shops, der Hotellerie oder in der Verkehrsgastronomie.



Pfirsich-Maracuja-Cheesecake

Auf einem Boden aus hellem Cookie-Teig liegt eine leckere Kombination aus einer Cheesecake-Masse mit Frischkäse und Sahne sowie einer fruchtigen Pfirsichzubereitung. Optisch abgerundet durch eine mit der Cheesecake-Masse verstrudelte Maracujazubereitung.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
9269	ø 24 cm	1.550 g	geschnitten	12	6



Blueberry Cheesecake

Bei dieser leckeren Kombination aus Cheesecake-Masse mit Frischkäse, Sahne und Quark sowie saftigen Wildheidelbeeren greift jeder gerne zu. Der Boden besteht aus hellem Cookie-Teig.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
205	ø 24 cm	1.700 g	geschnitten	12	6



Cheesecake New York Style

Der beliebte Klassiker aus den USA mit cremiger Cheesecake-Masse aus Frischkäse, Sahne und Quark auf einem Boden aus hellem Cookie-Teig.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
206	ø 24 cm	1.700 g	geschnitten	12	6



Rahmkäsekuchen

Ein traditioneller Kuchen nach schwäbischer Hausfrauenart: Käsemasse mit frischem Quark und Sauerrahm auf einem Mürbteigboden. Ein echter Genuss.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
210	ø 28 cm	2.000 g	ungeschnitten	ca. 12-14	4
9105	ø 28 cm	2.000 g	geschnitten	12	4



Mohn-Mandarinen-Käsekuchen

Zur klassischen Käsemasse gesellen sich eine geschmackvolle Mohnmasse und fruchtige Mandarinenpalten. Mit Gelee abgeglänzt besticht der Mohn-Mandarinen-Käsekuchen durch seine interessante Optik.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
228	ø 28 cm	1.900 g	geschnitten	12	4

Käsetorte mit Mandarinen

Eine aufwendige Käsetorte mit einer hellen Rührmasse auf einem Mürbteig. Darauf befindet sich eine exquisite Käsemasse aus Quark, Sauerrahm und Joghurt. Der Kuchen ist mit Eierschneckenmasse, Mandarinen und Gelee dekoriert.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
171	ø 27 cm	2.350 g	ungeschnitten	ca. 12-16	4



Karotten-Nuss-Kuchen

Frische Karotten, gemahlene Haselnüsse und feine Marzipan- und Persipanmasse geben diesem Klassiker seinen ganz besonderen Geschmack. Optisch abgerundet wird er von einer weißen Pflanzenfettglasur. Zur individuellen Dekoration liegen Marzipanaufleger bei.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
106	ø 28 cm	1.400 g	ungeschnitten	ca. 12-14	4



Mohn-Butterstreusel-Kuchen

Eine lockere Mohnmasse liegt auf einem leckeren Buttermürbteig. Abgedeckt mit krossen Butterstreuseln ist dieser Mohn-Butterstreusel-Kuchen ein Hochgenuss.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
9275	ø 28 cm	1.700 g	geschnitten	12	4



Kirschkuchen mit Butterstreuseln

Ein leckerer Mürbteig, bedeckt mit süßen Kirschen in einem cremigen Rahmguss mit Sauerrahm und Quark. Darauf reichlich knusprige Butterstreusel.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
230	ø 28 cm	1.900 g	ungeschnitten	ca. 12-14	4



Zwetschkuchen mit Butterstreuseln

Saftige Zwetschgen auf einer Creme mit Vanille- und Persipannote, darunter ein Mürbteig. Bedeckt mit leckeren Butterstreuseln besticht dieser Klassiker durch seine handwerkliche Optik.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
220	ø 28 cm	1.750 g	ungeschnitten	ca. 12-14	4
227	ø 28 cm	1.750 g	geschnitten	12	4





Apfelkuchen mit Butterstreuseln

Ein wahrer Klassiker: Frische Apfelstücke und Sultaninen auf einem leckeren Mürbteig. Garniert mit einer goldgelben Schicht Butterstreusel.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
200	ø 28 cm	2.000 g	ungeschnitten	ca. 12-14	4
233	ø 28 cm	2.000 g	geschnitten	12	4



Gourmet Apfeltorte

Der hohe Apfelanteil von ca. 70 % macht unsere Gourmet Apfeltorte extra fruchtig. Die von Hand eingelegten frischen Apfelstücke liegen auf einem Mürbteig, leicht bedeckt mit Mandelblättchen, Zimt und einer feinen Schicht Gelee.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
203	ø 28 cm	2.250 g	geschnitten	12	4



Apfel-Nuss-Kuchen

Mürbteig, bedeckt von einer Mischung aus saftigen Apfelstücken, Apfelmasse und köstlicher Nussmasse. Eine Zucker-Zimt-Mischung rundet den Kuchen geschmacklich ab.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
760	ø 28 cm	2.100 g	geschnitten	12	4



Apfelkuchen

Ein leckerer Mürbteig, mit Äpfeln bedeckt und dekoriert mit gerösteten Mandelblättchen, Zimt und einer feinen Schicht Gelee.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
9271	ø 28 cm	2.000 g	geschnitten	12	4



Sachertorte

Die Wiener Spezialität aus feinsten Zutaten: Köstliche Sachermasse und saftige Aprikosenkonfitüre, verfeinert und ummantelt mit einem hochwertigen Überzug aus erlesener Sahneschokoladenkuvertüre. Ein unvergleichliches Geschmackserlebnis! Schoko-Aufleger liegen bei.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
100	ø 28 cm	1.400 g	ungeschnitten	ca. 12-14	4

Schokokuchen

Ein Schokoladenerlebnis der Extraklasse: Saftige Schoko-Rührmasse und ein Überzug aus kakao-haltiger Fettglasur vereinen sich zu Schokogenuss pur!

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
224	ø 28 cm	1.050 g	geschnitten	12	4



Schoko-Birnen-Kuchen

Ein Schokoladengenuss aus Schoko-Rührmasse mit Apfelpüree, die mit Birnenspalten und Schokoblüten bedeckt und mit Gelee leicht abgeglänzt ist.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
9272	ø 28 cm	1.350 g	geschnitten	12	4



Birnen-Joghurt-Kuchen

Leckere Joghurtcreme und saftige Birnenspalten auf einer lockeren Sandmasse. Abgestaubt mit Kakaodekor und abgeglänzt mit Gelee ist der Birnen-Joghurt-Kuchen ein süßer Genuss!

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
223	ø 28 cm	1.400 g	geschnitten	12	4



Himbeer-Haselnuss-Kuchen

Auf der Haselnuss-Rührmasse liegen eine Schicht Creme mit Vanille- und Karamellgeschmack und Himbeeren. Der fruchtig-leckere Kuchen ist mit Gelee abgeglänzt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
9189	ø 28 cm	1.350 g	geschnitten	12	4



Erdbeer-Tarte

Knuspriger Buttermürbteig, bedeckt mit einer feinen Joghurt-Puddingcreme, Erdbeereubereitung und garniert mit leckeren Erdbeerböckchen. Die Tarte ist mit Gelee abgeglänzt und mit gehackten Haselnüssen garniert.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
163	ø 28 cm	1.650 g	geschnitten	12	4





Haselnuss-Kranz

Ein Hochgenuss für Nussliebhaber: Eine feine, saftige Haselnuss-Rührmasse, garniert mit gehackten Haselnüssen und Dekorpuder.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
401	ø 22 cm	1.100 g	ungeschnitten	ca. 16-20	4



Bananen-Kranz

Ein fruchtiger Kranz aus saftiger Rührmasse mit Bananenpüree, durchzogen mit Schokostreuseln. Geschmacklich und optisch verfeinert mit Haselnussblättchen.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
403	ø 22 cm	1.050 g	ungeschnitten	ca. 16-20	4



Marmor-Kranz

Ein echter Klassiker unter den Kuchen mit seiner hellen und Schoko-Rührmasse. Geschmacklich ein wahrer Genuss – optisch mit der Garnierung aus Schokoblüten und Dekorpuder ein Hingucker.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
410	ø 22 cm	1.100 g	ungeschnitten	ca. 16-20	4



Zitronen-Kranz

Unser herrlich erfrischender Zitronen-Kranz aus einer köstlichen Rührmasse mit fruchtigem Zitronengranulat. Verfeinert und abgerundet mit dezentem Dekorpuder.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
415	ø 22 cm	1.100 g	ungeschnitten	ca. 16-20	4



Für den Kunden
immer das größere
Stück vom Kuchen.

Man nehme: ein hohes Maß Convenience,
Kalkulationssicherheit und Produktvielfalt.



Rustikale Landfrauenkuchen

UNSERE PORTION NOSTALGIE



Unser Tipp

Die Landfrauenkuchen lassen sich auch außerhalb der Stoßzeiten, je nach Bedarf, in einzelnen Portionen auftauen.

Unsere Auftautipps finden Sie auf Seite 40.

Das macht sie so besonders!

Ganz nach traditionellen Backrezepten schwäbischer Landfrauen hergestellt. Diese Kuchen sehen nicht nur aus wie handgemacht – sie schmecken auch wie selbst gebacken! Im großzügigen Format von 36 cm im Durchmesser und bereits in 14 ordentliche Portionen geschnitten.

Dafür eignen sie sich besonders gut!

Ideal für Cafeterien, Bäckereien, Hotellerie sowie die Individualgastronomie.



Landfrauenkuchen Käse-Kirsch

Ein Käse-Kirschkuchen wie aus dem Bilderbuch. Saftige Sauerkirschen und eine cremige, mit Frischkäse, Schlagsahne und Quark verfeinerte Käsemasse auf einem Buttermürbteig. Der Kuchen ist mit Gelee überzogen.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
389	ø 36 cm	2.700 g	geschnitten	14	2



Landfrauenkuchen Zwetschge mit Butterstreuseln

Ein traditionelles Geschmackserlebnis! Ein Hefeteig ist mit Zwetschgen belegt, mit einer Creme mit Persipannote und krossen Butterstreuseln verfeinert. Der Kuchen ist mit Gelee abgeglänzt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
390	ø 36 cm	3.100 g	geschnitten	14	2



Landfrauenkuchen Apfel

FrISCHE APFELHÄLFTEN SINKEN IN EINE SAFTIGE SANDMASSE, DIE AUF EINEN BUTTERMÜRBTIEG GEBETTET IST. DER KUCHEN IST MIT GEHACKTEN HASELNÜSSEN DEKORIERT UND MIT GELEE ABGEGLÄNZT.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
391	ø 36 cm	2.250 g	geschnitten	14	2



Landfrauenkuchen Wildheidelbeere

KÖSTLICHER FRUCHTGENUSS! LECKERE WILDHEIDELBEEREN LIEGEN AUF EINER SCHMANDMASSE, DARUNTER EIN MÜRBTIEG. DER KUCHEN IST MIT GELEE ABGEGLÄNZT.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
394	ø 36 cm	2.600 g	geschnitten	14	2



NEU



Landfrauenkuchen Rhabarber-Erdbeere

DIE GRUNDLAGE AUS BUTTERMÜRBTIEG UND SANDMASSE IST MIT EINER LEICHTEN JOGHURTMASSE BEDECKT. DARAUFG EINE SCHICHT AUS SAFTIGEN ERDBEEREN UND RHABARBERSTÜCKEN, VERFEINERT MIT KNUSPRIGEN BUTTERSTREUSELN.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
9297	ø 36 cm	2.550 g	geschnitten	14	2



Jedes Stück nachhaltig lecker.

Nachhaltiges Rezept: Zero waste, null Kunststoffverpackung, regionale Lieferanten.



Exquisite Sahne- und Cremetorten

UNSERE SÜSSEN VERFÜHRUNGEN



Unser Tipp

Individualisieren Sie die Torten mit wenigen Handgriffen zu persönlichen Highlights in Ihrem Sortiment.

Unsere Auftautipps finden Sie auf Seite 40.

Das macht sie so besonders!

Die hochwertige Optik mit einzigartiger Rezeptur bei höchstem Conveniencegrad und natürlich unvergleichlichem Geschmack von altbekannten Klassikern bis zu innovativen Trend-Torten.

Dafür eignen sie sich besonders gut!

Passend zu allen Anlässen für System- und Individualgastonomie, Coffee-Shops, Cafeterien, Hotellerie und natürlich auch für Bäckereien.



Erdbeer-Sahnetorte

Drei helle Tortenböden, gefüllt mit einer Mischung aus Vanillesahne und eingespritzter Erdbeersahne. Reichlich bedeckt mit Erdbeerhälften und fruchtigem Gelee. Die Randgarnierung aus weißen Schokoblüten bildet den Abschluss.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
603	ø 24 cm	2.100 g	geschnitten	12	4



OHNE PALMÖL



Donauwelle-Sahnetorte

Als Schnitte ein Klassiker, als Torte umso mehr: Eine leckere Kombination aus einer hellen und einer Schoko-Sandmasse, dazwischen feine Sauerkirschen, bedeckt mit Vanillesahne und einer kakaohaltigen Fettglasur.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
633	ø 24 cm	1.850 g	geschnitten	12	4



OHNE PALMÖL



Schoko-Mousse-Torte

Eine lecker-leichte Schoko-Mousse-Sahne zwischen drei Lagen extra dunklem Schoko-Tortenboden mit einer aufwendigen Dekoration aus einer kakaohaltigen Fettglasur.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
9131	ø 24 cm	1.650 g	geschnitten	12	4



OHNE PALMÖL



Schwarzwälder Kirschtorte

Allseits beliebt und zu jedem Anlass passend. Auf zartem Schoko-Tortenboden ruht die leckere Masse aus frischer Sahne, saftiger Sauerkirschzubereitung und original Schwarzwälder Kirschwasser. Dekoriert mit Schokorondies und Spänen aus Schokoladenkuvertüre.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
604	ø 24 cm	1.700 g	geschnitten	12	4



OHNE PALMÖL



MIT ALKOHOL



Original Schwarzwälder Kirschtorte

Der Klassiker aus frischer Sahne, saftiger Sauerkirschzubereitung und Schwarzwälder Kirschwasser auf zarten Schoko-Tortenböden. Original mit Sahnekuppel und Spänen aus Schokoladenkuvertüre als Randgarnierung.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
600	ø 28 cm	2.180 g	ungeschnitten	16	4



OHNE PALMÖL



MIT ALKOHOL

Marzipan-Cremetorte

Vier helle Tortenböden, dazwischen eine Creme mit Amaretto-Geschmack, Schokoladenstücke und eine fruchtige Himbeerbereitung. Umhüllt von einer Schicht Marzipan ist diese Torte ein Genuss für Marzipan-Liebhaber. Walnussdekor aus Marzipan liegt bei.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
510	ø 28 cm	1.950 g	ungeschnitten	ca. 16	4



VEGETARISCH



MIT ALKOHOL



Pistazien-Mohn-Sahnetorte

Köstliche Pistazien- und Mohnsahne, dazwischen eine Himbeerbereitung auf leckeren Haselnuss-Tortenböden. Umhüllt mit einer Schicht aus Marzipan, dekoriert mit einer kakaohaltigen Fettglasur ist diese Torte Genuss pur.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
516	ø 28 cm	2.250 g	ungeschnitten	ca. 16	4



OHNE PALMÖL



MIT ALKOHOL



Premium Frankfurter Kranz

Feine Buttercreme und eine fruchtige Himbeer-Johannisbeer-Zubereitung zwischen hellen Wiener Böden. Die Ummantelung mit Haselnusskrokant und Pflanzenfettglasur sowie die Dekoration aus Belegkirschen auf Buttercremetupfen machen den Kranz zu vollendeter Patisseriekunst.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
425	ø 28 cm	2.400 g	ungeschnitten	20	2



VEGETARISCH



Mandel-Bienenstich

Eine lockere Vanillesahne zwischen zartem Hefeteig, bedeckt mit gehobelten Mandeln und einer Karamellglasur machen den Mandel-Bienenstich zu einem Klassiker, der auf keinem Kaffeetisch fehlen darf.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
300	ø 28 cm	1.300 g	eingeteilt	14	4



Himbeer-Stracciatella-Torte

Ein saftiger Rührteig mit feinem Marzipan und Schokoladenstreuseln, bedeckt mit einer köstlichen Himbeerbereitung und Vanillesahne. Garniert mit einem Dekor aus Himbeerbereitung und einer kakaohaltigen Fettglasur.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
9150	ø 28 cm	1.700 g	geschnitten	12	4



OHNE PALMÖL



NEU



Maulwurf-Sahnetorte

Dunkler und heller Tortenboden mit einer Füllung aus Vanillesahne. In der Sahne mischen sich fruchtige Mandarinssegmente mit zartbitteren Schokoladenstückchen. Leckere Schokosahne und Kekskrümelteig mit Kakao bilden die Maulwurfkuppel.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
616	ø 28 cm	2.000 g	geschnitten	14	4



Nuss-Sahnetorte

Ein Muss für alle Nussliebhaber: Köstliche Haselnussahne zwischen zwei hellen und einem als Kuppel eingelegten Schoko-Tortenboden. Dekoriert mit verstrudelter kakaohaltiger Fettglasur und gehackten, gerösteten Haselnüssen.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
640	ø 28 cm	1.900 g	ungeschnitten	ca. 16	4



OHNE PALMÖL



Schoko-Sahnetorte

Eine Variation aus Vanille- und Schokosahne sowie einem als Kuppel eingelegten hellen und zwei Schoko-Tortenböden. Garniert mit Vanillesahne und einer kakaohaltigen Fettglasur sowie Späne aus Schokoladenkuvertüre als Randgarnierung.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
610	ø 28 cm	1.900 g	ungeschnitten	ca. 16	4



OHNE PALMÖL



Eierlikör-Schoko-Sahnetorte

Eine saftige Birnenzubereitung in Schokosahne und eine exquisite Eierlikörsahne zwischen einem hellen Tortenboden und leckerem Rührteigboden.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
690	ø 28 cm	1.400 g	ungeschnitten	ca. 14	4
9111	ø 28 cm	1.400 g	geschnitten	14	4



MIT ALKOHOL



Käse-Sahnetorte

Perfekt für heiße Sommertage: Erfrischende Käsesahne aus feiner Sahne, Quark und Joghurt liegt zwischen lockeren Tortenböden. Abgedeckt mit einem Rührteigboden und Dekorpudder.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
630	ø 28 cm	1.800 g	ungeschnitten	ca. 16	4
632	ø 28 cm	1.800 g	geschnitten	16	4

Pfirsich-Melba-Sahnetorte

Helle Tortenböden, gefüllt mit Pfirsichzubereitung, leckerer Pfirsichsahne und einem Topping aus Himbeerbereitung. Gehobelte Mandeln als Randgarnierung runden die Torte ab.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
620	ø 28 cm	1.950 g	ungeschnitten	ca. 16	4



OHNE PALMÖL



LAKTOSEFREI

Latte Macchiato-Sahnetorte

Zwei Schoko-Tortenböden, gefüllt mit aromatischer Kaffee- und Vanillesahne. On top: weiße Schokoladenspäne und darüber gesiebtes Kakaodekor. Den Rand zieren Späne aus Schokoladenkuvertüre.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
605	ø 28 cm	1.850 g	ungeschnitten	ca. 16	4



OHNE PALMÖL

Himbeer-Käse-Sahnetorte

Aromatische mit Gelee bedeckte Himbeeren auf einem Schoko-Tortenboden, darunter köstliche Käsesahne auf einem hellen Tortenboden und einem Buttermürbteig. Abgerundet durch geröstete und gehackte Mandeln als Randgarnierung.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
255	ø 28 cm	2.500 g	ungeschnitten	ca. 16	4



OHNE PALMÖL

Himbeerkuchen

Zwei helle Tortenböden mit einer Füllung aus lockerer Vanillesahne, bedeckt mit Himbeeren und Gelee. Darunter ein Buttermürbteig und geröstete, gehackte Mandeln als Randgarnierung.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
270	ø 28 cm	2.050 g	ungeschnitten	ca. 14	4



OHNE PALMÖL

Erdbeerkuchen

Auf einer feinen Buttermilchsahne, verteilt zwischen zwei hellen Tortenböden, liegt ein Genuss aus aromatischen Erdbeerbällchen. Überzogen mit fruchtigem Gelee und abgerundet von einem Boden aus Buttermürbteig und einer Randgarnierung aus gerösteten, gehackten Mandeln.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
275	ø 28 cm	2.250 g	ungeschnitten	ca. 14	4



OHNE PALMÖL



Beerentorte mit Waldfrüchten

Leckere Vanillesahne zwischen einem hellen und einem Schoko-Tortenboden auf einem Buttermürbteig, bedeckt mit roten und schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren und Wildheidelbeeren. Überzogen mit Gelee und verziert mit gerösteten, gehackten Mandeln.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
240	ø 28 cm	2.050 g	ungeschnitten	ca. 14	4



SERVIERVORSCHLAG



Stück für Stück
trifft Handwerk
auf Hightech.

Jeder Krümel IFS-zertifiziert, 100 %
Rückverfolgbarkeit und jeder Kuchen
so schön wie der andere.



Köstliche Blechkuchen

UNSER STÜCKCHEN GLÜCK



Unser Tipp

Bei einer kurzen Antauzeit von 10 – 15 Minuten lässt sich der Kuchen leichter aus der Verpackung lösen.

Unsere Auftautipps finden Sie auf Seite 40.

Das macht sie so besonders!

Entscheidend ist die unschlagbare Mischung aus Geschmack, handgemachter Optik und maximaler Wirtschaftlichkeit. Unsere Blechkuchen können einzeln aufgetaut werden.

Dafür eignen sie sich besonders gut!

Gefragt in Cafeterien, im Catering, in der Verpflegungs-, Verkehrs- und Systemgastronomie und im sozialen Bereich.



Zwetschgen-Blechkuchen mit Butterstreuseln

Fruchtige Zwetschgen und krosse Butterstreusel liegen auf einem Quarkteig und einer lockeren Creme mit Persippannote. Immer wieder ein Genuss.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
544	25 x 38 cm	2.600 g	geschnitten	16	9,5 x 6,2 cm	3
550	25 x 38 cm	2.600 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3
9239	25 x 38 cm	2.600 g	geschnitten	35	5,4 x 5,0 cm	3



Apfel-Butterstreusel-Blechkuchen

Auf einem Quarkteig liegen frische Äpfel und Sultaninen, die mit krossen goldgelben Butterstreuseln bedeckt sind. Unwiderstehlich lecker!

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
576	25 x 38 cm	2.900 g	geschnitten	16	9,5 x 6,2 cm	3
572	25 x 38 cm	2.900 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3
9716	25 x 38 cm	2.900 g	geschnitten	35	5,4 x 5,0 cm	3



Wiener Apfel-Blechkuchen

Eine lockere Sandmasse mit Karamellgeschmack, feine Walnüsse und frische Äpfel. Garniert mit leicht karamellisierten Haselnussblättchen.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
567	25 x 38 cm	1.900 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Kirsch-Butterstreusel-Blechkuchen

Aromatische Kirschfüllung, saftiger Quarkteig und knusprige Butterstreusel: Eine Kombination, der kaum jemand widerstehen kann.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
465	25 x 38 cm	2.700 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Mohn-Butterstreusel-Blechkuchen

Ein weiterer Klassiker unter den Blechkuchen: Eine saftige Mohnmasse liegt unter krossen Butterstreuseln auf einem Quarkteigboden.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
583	25 x 38 cm	2.800 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3

Käse-Blechkuchen

Quarkteig mit einer lockeren Käsemasse aus frischem Quark und Sauerrahm, bedeckt mit einer Eierscheckenmasse. Seit jeher beliebt!

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
598	25 x 38 cm	2.600 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Russischer Zupfkuchen

Hochwertige Käsemasse aus Quark und Sauerrahm auf einem Schoko-Quarkteigboden, bedeckt mit krossen Schoko-Butterstreuseln. Wer kann da schon widerstehen?

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
539	25 x 38 cm	3.000 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Rhabarber-Erdbeer-Blechkuchen

Eine leckere Kombination aus saftigen Erdbeeren und Rhabarberstücken auf feiner Sandmasse, bedeckt mit krossen Butterstreuseln. Sommerlich lecker!

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
543	25 x 38 cm	2.000 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Kirsch-Sand-Blechkuchen

Eine lockere Sandmasse mit herrlich saftigen Kirschen. Gehackte Haselnüsse runden das Ganze geschmacklich und optisch ab. Der Kuchen ist dezent mit Dekorpuder abgestaubt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
562	25 x 38 cm	1.900 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Schoko-Kokos-Blechkuchen

Ein Fest für Kokosliebhaber: Eine zarte Kokosmasse auf einer saftigen Schoko-Rührmasse. Der Kuchen ist mit Kokosflocken dekoriert und mit Gelee abgeglänzt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
460	25 x 38 cm	2.500 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3





Schoko-Kirsch-Blech Kuchen

Eine leckere Schoko-Rührmasse mit gemahlene Haselnüssen, bedeckt mit saftigen Kirschen und abgeglänzt mit einer dünnen Schicht Gelee. So lecker, wie er aussieht.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
503	25 x 38 cm	2.300 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Apfel-Mandel-Blech Kuchen

Die lockere Sandmasse ist mit frischen Äpfeln und knusprigen Mandelsplittern belegt und mit einer feinen Schicht Gelee abgeglänzt.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
552	25 x 38 cm	2.250 g	geschnitten	24	6,3 x 6,2 cm	3



Butterstreusel-Blech Kuchen

Ein traditioneller und beliebter Blechkuchen aus süßem Hefeteig mit einer leckeren Vanillecreme und einem Belag aus knusprigen, goldgelben Butterstreuseln. Ein Klassiker, bei dem jeder gerne zugreift.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
573	25 x 38 cm	1.600 g	geschnitten	24	6,3 x 6,2 cm	3



Zitronen-Blech Kuchen

Fruchtig-frische Rührmasse mit Zitronengranulat, dekoriert mit Hagelzucker und Dekorpuder. Einfach lecker!



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
556	25 x 38 cm	1.400 g	geschnitten	24	6,3 x 6,2 cm	3



Nuss-Karamell-Blech Kuchen

Hochwertige Rührmasse mit Karamellgeschmack auf einer köstlichen Haselnuss-Rührmasse. Darauf gehobelte Haselnüsse und Dekorpuder, die unseren Kuchen geschmacklich abrunden.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
551	25 x 38 cm	1.550 g	geschnitten	24	6,3 x 6,2 cm	3

Marmor-Blech Kuchen

Die typische Kombination aus heller und Schoko-Rührmasse. Optisch und geschmacklich ein Klassiker. Dekoriert mit Schokoblüten ist der Kuchen bei Jung und Alt beliebt.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
557	25 x 38 cm	1.700 g	geschnitten	24	6,3 x 6,2 cm	3

Brownie

Kakao-Nibs in einer saftigen Schoko-Rührmasse, dekoriert mit Walnushälften und kakaohaltiger Fettglasur. Fehlt nur noch etwas Schlagsahne und der Schokotraum ist perfekt.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
504	25 x 38 cm	1.900 g	geschnitten	24	6,3 x 6,2 cm	3

Schoko-Blech Kuchen

Für Schokoladenliebhaber und alle anderen auch: Feinste Schoko-Rührmasse, dekoriert mit zart-bitteren Schokoladenblüten.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
571	25 x 38 cm	1.400 g	geschnitten	24	6,3 x 6,2 cm	3

Heidelbeer-Limetten-Blech Kuchen

Leckere Vanillecreme und Wildheidelbeeren liegen auf einer Rührmasse mit Limettengeschmack. Der Kuchen ist mit Gelee abgeglänzt.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
762	25 x 38 cm	1.900 g	geschnitten	24	6,3 x 6,2 cm	3



Wunderbare Sahneschnitten

UNSER FEST FÜR DIE SINNE



Unser Tipp

Bringen Sie Abwechslung in Ihre Theke, indem Sie die Portionen diagonal teilen.

Unsere Auftautipps finden Sie auf Seite 40.

Das macht sie so besonders!

Eine Augenweide in jeder Kuchenvitrine, im Verkauf ein echter Renner, im Preis-Leistungs-Verhältnis unschlagbar.

Dafür eignen sie sich besonders gut!

Ideal für Coffee-Shops, Bäckereien, Krankenhäuser, Cafeterien, Hotellerie, in der Schifffahrt sowie im Catering und in der Systemgastronomie.



OHNE PALMÖL

Donauwelle

Herzhafte Sauerkirschen in einer eleganten Kombination aus einer hellen und einer Schoko-Sandmasse sowie einem großzügigen Belag aus Vanillesahne. Mit Kakaodekor abgestaubt ein echter Klassiker.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
526	25 x 38 cm	1.950 g	geschnitten	16	9,5 x 6,2 cm	3
528	25 x 38 cm	1.950 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Mandel-Bienenstich-Schnitte

Angefangen bei der Decke aus gehobelten Mandeln mit einer verfeinerten Karamellglasur über die im Geschmack fein abgerundete, lockere Vanillesahne bis zum zartem Hefeteig sind unsere Mandel-Bienenstich-Schnitten Schicht für Schicht ein Genuss.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
525	25 x 38 cm	1.800 g	geschnitten	16	9,5 x 6,2 cm	3
529	25 x 38 cm	1.800 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



OHNE PALMÖL MIT ALKOHOL

Schwarzwälder Kirsch-Sahneschnitte

Die Leckereien aus frischer Sahne, saftiger Sauerkirschezubereitung, original Schwarzwälder Kirschwasser sowie zarten Schoko-Tortenböden garantieren süßen Hochgenuss. Garniert mit Spänen aus Schokoladenkuvertüre sehen sie aus wie handgefertigt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
527	25 x 38 cm	2.250 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



OHNE PALMÖL

Erdbeer-Joghurt-Sahneschnitte

Eine Mischung aus locker-frischer Joghurtsahne und Erdbeerbällchen liegt zwischen zwei hellen Tortenböden. Optisch und geschmacklich verziert mit gerösteten Mandelblättchen. Herrlich erfrischend.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
9190*	25 x 38 cm	2.800 g	geschnitten	16	9,5 x 6,2 cm	3
591	25 x 38 cm	2.800 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3

* 10 % weniger Zucker



OHNE PALMÖL

Erdbeer-Sahneschnitte

Die Sahneschnitte ist mit frischer Buttermilchsahne zwischen zwei hellen Tortenböden gefüllt und reichlich mit köstlichen Erdbeerbällchen und fruchtigem Gelee bedeckt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
590	25 x 38 cm	2.900 g	geschnitten	16	9,5 x 6,2 cm	3
588	25 x 38 cm	2.900 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3
9717	25 x 38 cm	2.900 g	geschnitten	35	5,4 x 5,0 cm	3

Mandarinen-Sahneschnitte

Zwei helle Tortenböden, gefüllt mit feiner Vanillesahne. Darauf liegt eine üppige Schicht aus saftiger Mandarinenfruchtfüllung, Mandarinspalten und Gelee.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
535	25 x 38 cm	2.900 g	geschnitten	16	9,5 x 6,2 cm	3
533	25 x 38 cm	2.900 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



OHNE PALMÖL

Beeren-Sahneschnitte

Ein Genuss für Frucht- und Schokofreunde gleichermaßen: Vanillesahne zwischen zwei Schoko-Tortenböden, darauf rote Johannisbeeren und Wildheidelbeeren in Geleeguss.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
534	25 x 38 cm	2.650 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



OHNE PALMÖL

Himbeer-Sahneschnitte

Mehr Himbeeren geht fast nicht. Ein Schoko- und ein heller Tortenboden, dazwischen leckere Vanillesahne, üppig mit Himbeeren bedeckt, abgeglänzt mit Gelee.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
536	25 x 38 cm	2.500 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



OHNE PALMÖL

Himbeer-Stracciatella-Sahneschnitte

Der Boden aus einer Rührmasse mit Marzipan und Schoko-Streuseln, darauf eine Mischung aus köstlicher Himbeerezubereitung und Vanillesahne. Aufwendig dekoriert mit einer kakaohaltigen Fettglasur.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
575	25 x 38 cm	1.700 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



OHNE PALMÖL

Tiramisu-Sahneschnitte

Zwei Tortenböden, einer davon getränkt mit Kaffee, dazwischen eine aromatische Tiramisu-Quark-Sahne mit Amaretto-Geschmack und eine feine Kaffeesahne. Bedeckt mit Tiramisu-Quark-Sahne und mit Kakaodekor abgestaubt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
522	25 x 38 cm	2.250 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



MIT ALKOHOL



Pfirsich-Sahneschnitte

Fruchtige Pfirsichsahne auf hellem Tortenboden, bedeckt mit erfrischenden Pfirsichwürfeln und abgeglänzt mit Gelee. Fruchtig, locker, sommerlich.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
752	25 x 38 cm	1.900 g	geschnitten	24	6,3 x 6,2 cm	3



NEU



Schoko-Sahneschnitte

Auf einem extra dunklen Tortenboden befinden sich köstliche Schoko- und Vanillesahne, aufwendig mit einer kakaohaltigen Fettglasur dekoriert.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
505	25 x 38 cm	1.800 g	geschnitten	24	6,3 x 6,2 cm	3



SERVIERVORSCHLAG



Stück für Stück
gewachsene
Familientradition.

Handwerk und Hightech aus Tradition und eine große Portion Nachhaltigkeit machen unsere Kuchen und Torten zum Verkaufsschlager/Genuss.

Wissenswertes

Das Auge isst mit. Und auch, wenn wir für Geschmack und Qualität mit unserem Namen einstehen, empfehlen wir, für die einwandfreie Präsentation unserer Kreationen folgende Schritte zu beachten:

Unsere Auftautipps

Kühlkette

Die Kühlkette ist stets einzuhalten. Die Kuchen und Torten müssen bis zum Auftauen ohne Unterbrechung bei -18 °C oder kälter aufbewahrt werden.

Transport und Lagerung

Der Transport sowie die Lagerung müssen grundsätzlich waagrecht erfolgen.

Optimale Auslageoptik

Die perfekte Auslageoptik erhalten Sie, wenn Sie sämtliches Verpackungsmaterial (auch das weiße Papierband, welches um einige Torten gelegt ist) im gefrorenen Zustand entfernen. Bei Blechkuchen und Sahnescnitten ist eine kurze Antauzeit von ca. 10-15 Minuten in der Verpackung hilfreich, um den Kuchen leichter von der Verpackung zu lösen. Anschließend das Produkt auf eine Kuchenplatte stellen und abgedeckt im Kühlschrank oder Kühlhaus auftauen lassen.

Auftauzeiten

Die Auftauzeiten variieren je nach Kuchen und Torten und betragen mind. 6-12 Stunden. Wir empfehlen, die Produkte im Kühlschrank oder Kühlhaus bei max. +8 °C am Vortag des Verzehres aufzutauen.

Optimaler Glanz

Den optimalen Glanz erhalten einige Produkte erst nach dem vollständigen Auftauen.

Erwärmen

Das Erwärmen im Backofen kurz vor dem Servieren ist bei einzelnen gebackenen Produkten (ohne Schokolade, ohne Sahne, ohne Creme) möglich.

Schneiden

Das Schneiden der Kuchen und Torten sollte stets mit einem feuchten, angewärmten und schmalen Kuchenmesser erfolgen.

Wiedereinfrieren

Das Wiedereinfrieren der aufgetauten Produkte ist nicht möglich.

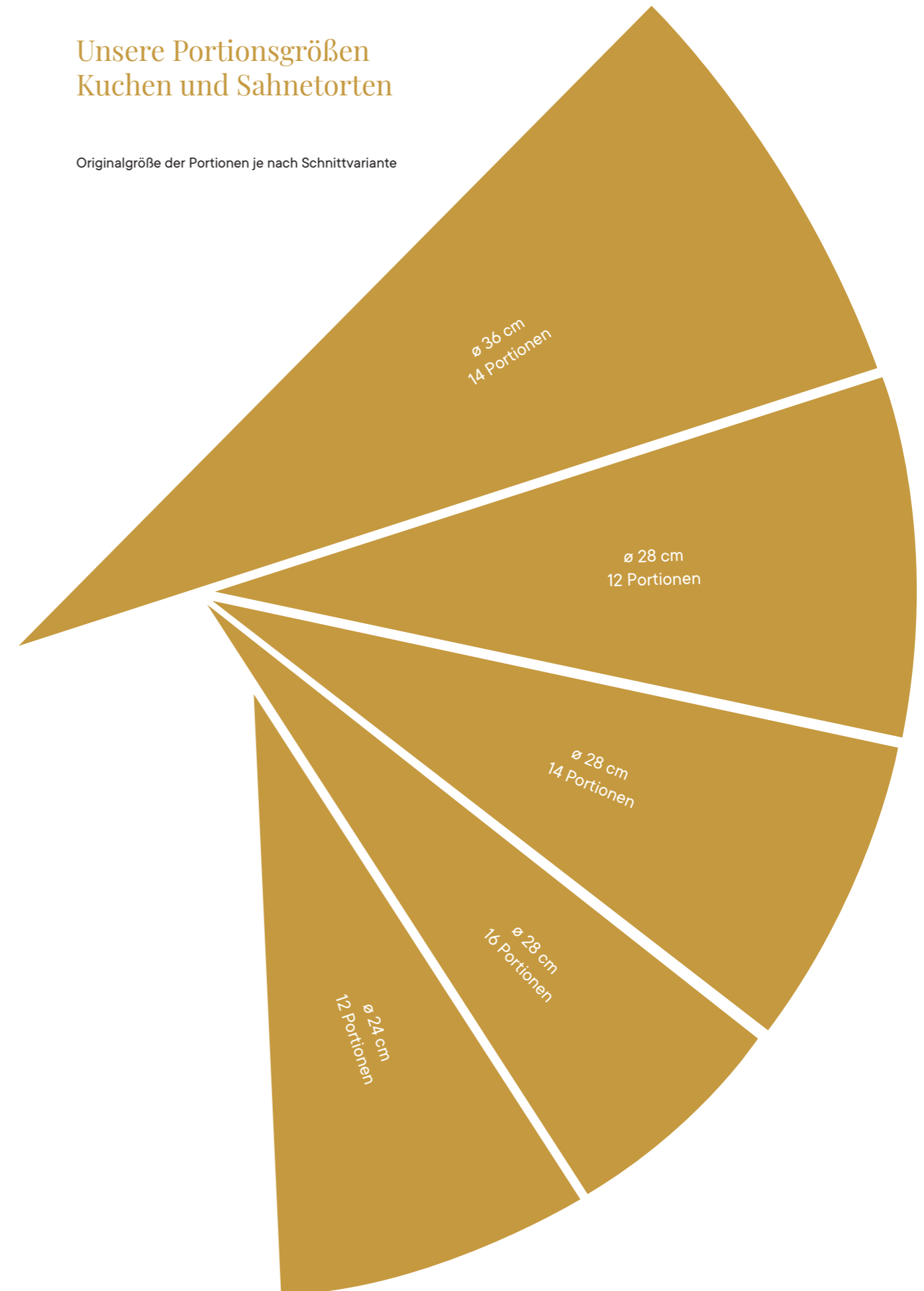
Verzehrzeiträume

Wir empfehlen, die aufgetauten Produkte im Kühlschrank zu lagern (bei max. +8 °C) und innerhalb der folgenden Zeiträume zu verzehren:

- Gebackene Produkte: ca. 3-4 Tage
- Sahneprodukte: ca. 2 Tage
- Obstkuchen: ca. 1-2 Tage

Unsere Portionsgrößen Kuchen und Sahnetorten

Originalgröße der Portionen je nach Schnittvariante

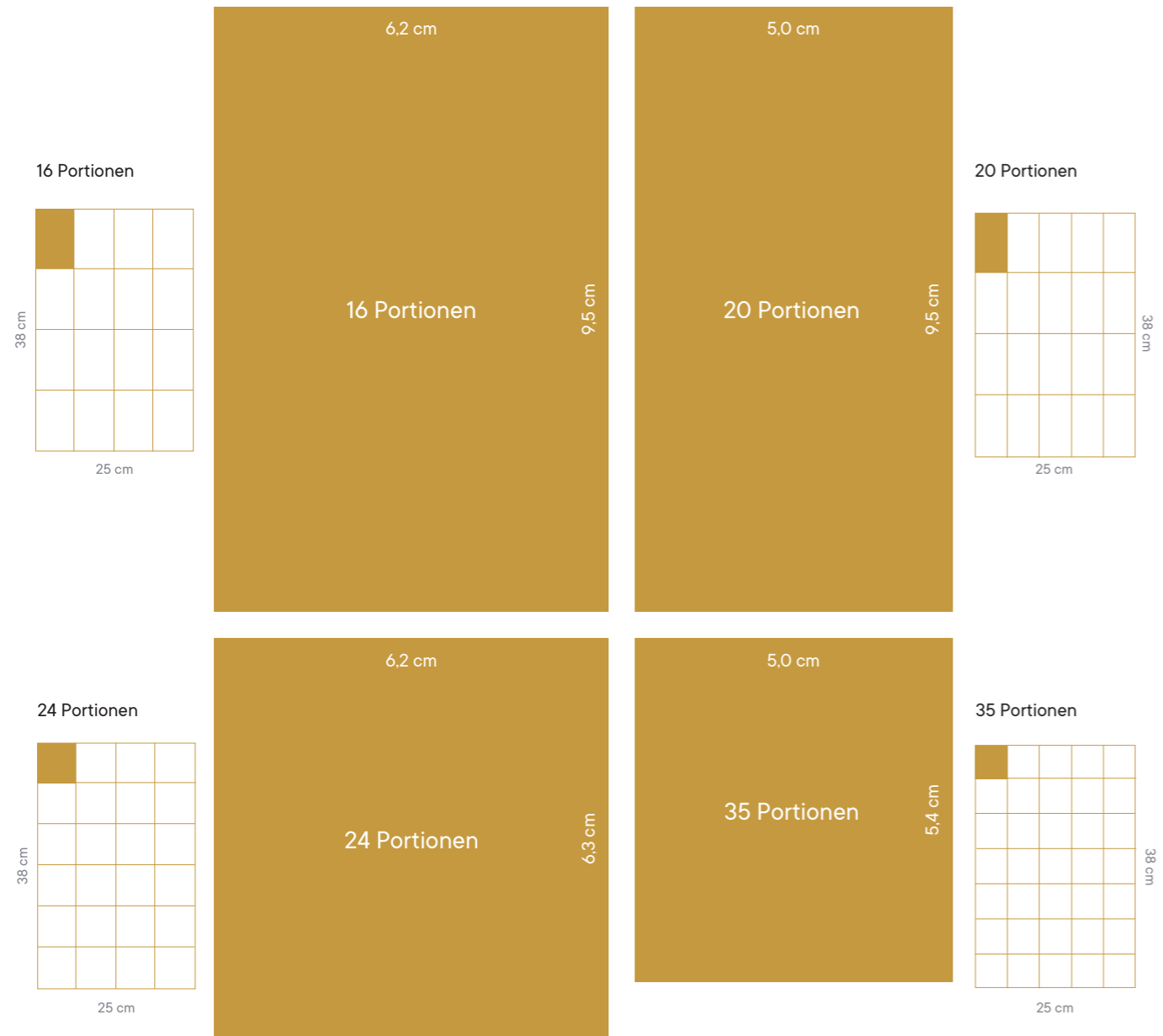


Unsere Portionsgrößen Blechkuchen und Sahneschnitten

PORTIONSGRÖSSEN

ÜBERSICHT

Originalgröße der Portionen je nach Schnittvariante



Unsere Blechkuchen und Sahneschnitten im Überblick

Zwetschgen-
Blechkuchen
mit Butter-
streuseln
S. 30






























Apfel-
Butterstreusel-
Blechkuchen
S. 30



16 Port.
20 Port.
35 Port.

Art. 544
Art. 550
Art. 9239

Art. 576
Art. 572
Art. 9716

<p>Wiener Apfel- Blechkuchen S. 30</p>  <p>20 Port. Art. 567</p>	<p>Kirsch- Butterstreusel- Blechkuchen S. 30</p>  <p>Art. 465</p>	<p>Mohn- Butterstreusel- Blechkuchen S. 30</p>  <p>Art. 583</p>	<p>Käse- Blechkuchen S. 31</p>  <p>Art. 598</p>	<p>Russischer Zupfkuchen S. 31</p>  <p>Art. 539</p>	<p>Rhabarber- Erdbeer- Blechkuchen S. 31</p>  <p>Art. 543</p>	<p>Kirsch-Sand- Blechkuchen S. 31</p>  <p>Art. 562</p>	<p>Schoko-Kokos- Blechkuchen S. 31</p>  <p>Art. 460</p>
<p>Schoko-Kirsch- Blechkuchen S. 32</p>  <p>20 Port. 24 Port. Art. 503</p>	<p>Apfel-Mandel- Blechkuchen S. 32</p>  <p>Art. 552</p>	<p>Butterstreusel- Blechkuchen S. 32</p>  <p>Art. 573</p>	<p>Zitronen- Blechkuchen S. 32</p>  <p>Art. 556</p>	<p>Nuss-Karamell- Blechkuchen S. 32</p>  <p>Art. 551</p>	<p>Marmor- Blechkuchen S. 33</p>  <p>Art. 557</p>	<p>Brownie S. 33</p>  <p>Art. 504</p>	<p>Schoko- Blechkuchen S. 33</p>  <p>Art. 571</p>
<p>Heidelbeer- Limetten- Blechkuchen S. 33</p>  <p>16 Port. 20 Port. 24 Port. 35 Port. Art. 762</p>	<p>Donauwelle S. 36</p>  <p>Art. 526 Art. 528</p>	<p>Mandel- Bienenstich- Schnitte S. 36</p>  <p>Art. 525 Art. 529</p>	<p>Schwarzwälder Kirsch- Sahneschnitte S. 36</p>  <p>Art. 527</p>	<p>Erdbeer- Joghurt- Sahneschnitte S. 36</p>  <p>Art. 9190 Art. 591</p>	<p>Erdbeer- Sahneschnitte S. 36</p>  <p>Art. 590 Art. 588</p>	<p>Mandarinen- Sahneschnitte S. 37</p>  <p>Art. 535 Art. 533</p>	<p>Beeren- Sahneschnitte S. 37</p>  <p>Art. 534</p>
<p>Himbeer- Sahneschnitte S. 37</p>  <p>20 Port. 24 Port. Art. 536</p>	<p>Himbeer- Stracciatella- Sahneschnitte S. 37</p>  <p>Art. 575</p>	<p>Tiramisu- Sahneschnitte S. 37</p>  <p>Art. 522</p>	<p>Pfirsich- Sahneschnitte S. 38</p>  <p>Art. 752</p>	<p>Schoko- Sahneschnitte S. 38</p>  <p>Art. 505</p>			

Produktübersicht

Artikel-Nr.	Artikelbezeichnung	Portionen	Stück/VE	Ktn/Lage	Ktn/Pal	P, V, OG, L, A	Zusatzstoffe*	Seite
Gebackene Kuchen								
100	Sachertorte 1.400 g, ø 28 cm, ungeschnitten	12-14	4	4	40	OG	3	12
106	Karotten-Nuss-Kuchen 1.400 g, ø 28 cm, ungeschnitten	12-14	4	4	40	OG	2, 3	11
163	Erdbeer-Tarte 1.650 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	56	P, OG		13
171	Käsetorte mit Mandarinen 2.350 g, ø 27 cm, ungeschnitten	12-16	4	4	36	OG		11
200 / 233	NEU Apfelkuchen mit Butterstreuseln 2.000 g, ø 28 cm, ungeschnitten/geschnitten	12-14 12	4	4	52	OG		12
203	Gourmet Apfeltorte 2.250 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	36	OG, L		12
205	Blueberry Cheesecake 1.700 g, ø 24 cm, geschnitten	12	6	6	42	P, OG		10
206	Cheesecake New York Style 1.700 g, ø 24 cm, geschnitten	12	6	6	42	P, OG		10
210 / 9105	Rahmkäsekuchen 2.000 g, ø 28 cm, ungeschnitten/geschnitten	12-14 12	4	4	52	OG		10
220 / 227	Zwetschgenkuchen mit Butterstreuseln 1.750 g, ø 28 cm, ungeschnitten/geschnitten	12-14 12	4	4	52	OG	3	11
223	Birnen-Joghurt-Kuchen 1.400 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	40	P, OG		13
224	Schokokuchen 1.050 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	56	P, OG	1	13
228	Mohn-Mandarinen-Käsekuchen 1.900 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	52	OG		10
230	Kirschkuchen mit Butterstreuseln 1.900 g, ø 28 cm, ungeschnitten	12-14	4	4	52	OG		11
401	Haselnuss-Kranz 1.100 g, ø 22 cm, ungeschnitten	16-20	4	6	48	P, OG		14
403	Bananen-Kranz 1.050 g, ø 22 cm, ungeschnitten	16-20	4	6	48	P, V, OG, L		14
410	Marmor-Kranz 1.100 g, ø 22 cm, ungeschnitten	16-20	4	6	48	P, OG		14
415	Zitronen-Kranz 1.100 g, ø 22 cm, ungeschnitten	16-20	4	6	48	P, OG		14
760	Apfel-Nuss-Kuchen 2.100 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	36	V, OG, L		12
9189	Himbeer-Haselnuss-Kuchen 1.350 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	56	P, V, OG, L		13
9269	Pfirsich-Maracuja-Cheesecake 1.550 g, ø 24 cm, geschnitten	12	6	6	42	P, OG		10
9271	Apfelkuchen 2.000 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	36	P, V, OG, L		12
9272	Schoko-Birnen-Kuchen 1.350 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	56	P, V, OG, L		13
9275	NEU Mohn-Butterstreusel-Kuchen 1.700 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	52	P, OG		11

Landfrauenkuchen Ø 36 cm

389	Landfrauenkuchen Käse-Kirsch 2.700 g, geschnitten	14	2	6	66	P, OG		18
390	Landfrauenkuchen Zwetschge mit Butterstreuseln 3.100 g, geschnitten	14	2	6	66	OG	3	18
391	Landfrauenkuchen Apfel 2.250 g, geschnitten	14	2	6	66	P, OG		18
394	Landfrauenkuchen Wildheidelbeere 2.600 g, geschnitten	14	2	6	66	OG		18
9297	NEU Landfrauenkuchen Rhabarber-Erdbeere 2.550 g, geschnitten	14	2	6	66	P, OG		18

Sahne- und Cremetorten

240	Beerentorte mit Waldfrüchten 2.050 g, ø 28 cm, ungeschnitten	14	4	4	36	P		26
255	Himbeer-Käse-Sahnetorte 2.500 g, ø 28 cm, ungeschnitten	16	4	4	28	P		25
270	Himbeerkuchen 2.050 g, ø 28 cm, ungeschnitten	14	4	4	36	P		25
275	Erdbeerkuchen 2.250 g, ø 28 cm, ungeschnitten	14	4	4	36	P		25
300	Mandel-Bienenstich 1.300 g, ø 28 cm, eingeteilt	14	4	4	36			23

P = ohne Palmöl V = Vegan OG = ohne Gelatine / vegetarisch L = laktosefrei
 1 = mit kakaohaltiger Fettglasur 2 = mit Pflanzenfettglasur 3 = Persipan
 * Kennzeichnung loser Ware gemäß §5 Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung

PRODUKTÜBERSICHT

Artikel-Nr.	Artikelbezeichnung	Portionen	Stück/VE	Ktn/Lage	Ktn/Pal	P, V, OG, L, A	Zusatzstoffe*	Seite
Sahne- und Cremetorten								
425	Premium Frankfurter Kranz 2.400 g, ø 28 cm, ungeschnitten	20	2	4	36	OG	2	23
510	Marzipan-Cremetorte 1.950 g, ø 28 cm, ungeschnitten	16	4	4	28	A, OG		23
516	Pistazien-Mohn-Sahnetorte 2.250 g, ø 28 cm, ungeschnitten	16	4	4	28	P, A	1	23
600	Original Schwarzwälder Kirschtorte 2.180 g, ø 28 cm, ungeschnitten	16	4	4	28	P, A		22
603	Erdbeer-Sahnetorte 2.100 g, ø 24 cm, geschnitten	12	4	6	42	P		22
604	Schwarzwälder Kirschtorte 1.700 g, ø 24 cm, geschnitten	12	4	6	42	P, A		22
605	Latte Macchiato-Sahnetorte 1.850 g, ø 28 cm, ungeschnitten	16	4	4	28	P		25
610	Schoko-Sahnetorte 1.900 g, ø 28 cm, ungeschnitten	16	4	4	28	P	1	24
616	Maulwurf-Sahnetorte 2.000 g, ø 28 cm, geschnitten	14	4	4	28			24
620	Pfirsich-Melba-Sahnetorte 1.950 g, ø 28 cm, ungeschnitten	16	4	4	28	P, L		25
630 / 632	Käse-Sahnetorte 1.800 g, ø 28 cm, ungeschnitten/geschnitten	16	4	4	28			24
633	Donauwelle-Sahnetorte 1.850 g, ø 24 cm, geschnitten	12	4	6	42	P	1	22
640	Nuss-Sahnetorte 1.900 g, ø 28 cm, ungeschnitten	16	4	4	28	P	1	24
690 / 9111	Eierlikör-Schoko-Sahnetorte 1.400 g, ø 28 cm, ungeschnitten/geschnitten	14	4	4	36	A		24
9131	Schoko-Mousse-Torte 1.650 g, ø 24 cm, geschnitten	12	4	6	42	P	1	22
9150	NEU Himbeer-Stracciatella-Torte 1.700 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	40	P	1	23

Blechkuchen 25 x 38 cm

460	Schoko-Kokos-Blechkuchen 2.500 g, geschnitten	20	3	8	56	P, OG		31
465	Kirsch-Butterstreusel-Blechkuchen 2.700 g, geschnitten	20	3	8	56	P, OG		30
503	Schoko-Kirsch-Blechkuchen 2.300 g, geschnitten	20	3	8	56	P, OG		32
504	Brownie 1.900 g, geschnitten	24	3	8	64	P, OG	1	33
539	Russischer Zupfkuchen 3.000 g, geschnitten	20	3	8	56	OG		31
543	Rhabarber-Erdbeer-Blechkuchen 2.000 g, geschnitten	20	3	8	56	P, OG		31
544 / 550 / 9239	Zwetschgen-Blechkuchen mit Butterstreuseln 2.600 g, geschnitten	16 / 20 / 35	3	8	56	OG	3	30
551	Nuss-Karamell-Blechkuchen 1.550 g, geschnitten	24	3	8	72	P, OG		32
552	Apfel-Mandel-Blechkuchen 2.250 g, geschnitten	24	3	8	64	P, OG		32
556	Zitronen-Blechkuchen 1.400 g, geschnitten	24	3	8	72	P, OG		32
557	Marmor-Blechkuchen 1.700 g, geschnitten	24	3	8	64	P, OG		33
562	Kirsch-Sand-Blechkuchen 1.900 g, geschnitten	20	3	8	64	P, OG		31
567	Wiener Apfel-Blechkuchen 1.900 g, geschnitten	20	3	8	64	P, OG		30
571	Schoko-Blechkuchen 1.400 g, geschnitten	24	3	8	72	P, OG		33
573	Butterstreusel-Blechkuchen 1.600 g, geschnitten	24	3	8	72	P, OG		32
576 / 572 / 9716	Apfel-Butterstreusel-Blechkuchen 2.900 g, geschnitten	16 / 20 / 35	3	8	56	OG		30
583	Mohn-Butterstreusel-Blechkuchen 2.800 g, geschnitten	20	3	8	56	OG		30
598	Käse-Blechkuchen 2.600 g, geschnitten	20	3	8	56	OG		31
762	Heidelbeer-Limetten-Blechkuchen 1.900 g, geschnitten	24	3	8	72	P, V, OG, L		33

P = ohne Palmöl V = Vegan OG = ohne Gelatine / vegetarisch L = laktosefrei
 1 = mit kakaohaltiger Fettglasur 2 = mit Pflanzenfettglasur 3 = Persipan
 * Kennzeichnung loser Ware gemäß §5 Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung

Artikel-Nr.	Artikelbezeichnung	Portionen	Stück/VE	Ktn/Lage	Ktn/Pal	P, V, OG, L, A	Zusatzstoffe*	Seite
Sahneschnitten 25 x 38 cm								
505	NEU Schoko-Sahneschnitte 1.800 g, geschnitten	24	3	8	72	P	1	38
522	Tiramisu-Sahneschnitte 2.250 g, geschnitten	20	3	8	56	A		37
525 / 529	Mandel-Bienenstich-Schnitte 1.800 g, geschnitten	16 / 20	3	8	64			36
526 / 528	Donauwelle 1.950 g, geschnitten	16 / 20	3	8	64	P		36
527	Schwarzwälder Kirsch-Sahneschnitte 2.250 g, geschnitten	20	3	8	56	P, A		36
534	Beeren-Sahneschnitte 2.650 g, geschnitten	20	3	8	56	P		37
535 / 533	Mandarinen-Sahneschnitte 2.900 g, geschnitten	16 / 20	3	8	56	P		37
536	Himbeer-Sahneschnitte 2.500 g, geschnitten	20	3	8	56	P		37
575	Himbeer-Stracciatella-Sahneschnitte 1.700 g, geschnitten	20	3	8	72	P	1	37
590 / 588 / 9717	Erdbeer-Sahneschnitte 2.900 g, geschnitten	16 / 20 / 35	3	8	56	P		36
752	Pfirsich-Sahneschnitte 1.900 g, geschnitten	24	3	8	64	P, L		38
9190 / 591	Erdbeer-Joghurt-Sahneschnitte 2.800 g, geschnitten	16 / 20	3	8	56	P		36



Stück für Stück im
Vorteil, Preis und
Leistung lecker.

Augenhöhe, Service und eine Prise Treue sorgen
für ein faires Preis-Leistungsverhältnis.



PFALZGRAF

Ein Stück Schwarzwald

FINDEN SIE IHREN ANSPRECHPARTNER
IN IHRER NÄHE



Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6 • D-72285 Pfalzgrafenweiler
+49 7445 8510-0 • info@pfalzgraf.de
www.pfalzgraf.de