



PFALZGRAF

Ein Stück Schwarzwald

Vegane Produkte





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



Schoko-Birnen-Kuchen

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



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



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



Heidelbeer-Limetten-Blechkuchen

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



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



VEGANE FAKTEN

- Konsequente Trennung bei der Lagerung und Verarbeitung der Rohstoffe
- Einsatz von natürlichen und veganen Rohstoffen
- 85 % der veganen Produkte sind palmfrei
- Ausschließlich natürliche Aromen
- Handwerkliche Optik
- Klare Kalkulation, kein Kostenrisiko durch Einzelportionierung
- Keine deklarationspflichtigen Farbstoffe

ACHTEN SIE AUF...



VEGAN