



PFALZGRAF

Taste the Black Forest

Cada pieza una obra maestra



CATÁLOGO DE PRODUCTOS 2024



Pfalzgraf sólo contiene lo que pone en la caja

- sin conservantes ni potenciadores del sabor
- sin colorantes declarables
- sin grasas ni aceites hidrogenados
- sólo aromas naturales
- sin ingredientes de soja
- solo gelatina de alta calidad
- todos los productos horneados (sin nata) son vegetarianos
- más del 60% de nuestros productos están libres de aceites de palma
- envases primarios fabricados con fibras frescas, sin materiales reciclados



Cheesecake de Maracuyá y Melocotón

Una deliciosa combinación de tarta de queso hecha de crema de queso y nata fresca con jugosos melocotones sobre una ligera base de galletas. El acabado es una refrescante reducción de maracuyá mezclada con la crema de queso.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|---------|---------|------------|-----------|----------------|
| 9269 | ø 24 cm | 1.550 g | precortado | 12 | 6 |



Cheesecake con Arándanos

En esta deliciosa combinación de mezcla de cheesecake con queso, nata y quark, junto con los sabrosos arándanos silvestres, todos encuentran placer al probarla. La base se compone de una masa suave de galleta.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|---------|---------|------------|-----------|----------------|
| 205 | ø 24 cm | 1.700 g | precortado | 12 | 6 |



Cheesecake estilo New York

El popular clásico estadounidense presenta una exquisita mezcla cremosa de queso, nata y quark sobre una delicada base de masa de galleta.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|---------|---------|------------|-----------|----------------|
| 206 | ø 24 cm | 1.700 g | precortado | 12 | 6 |



Cheesecake

Una clásica tarta de queso alemana: una aterciopelada mezcla de queso, requesón fresco y crema sobre una base de masa quebrada. Una delicia en cada bocado.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|---------|---------|------------|--------------|----------------|
| 210 | ø 28 cm | 2.000 g | sin cortar | aprox. 12-14 | 4 |
| 9105 | ø 28 cm | 2.000 g | precortado | 12 | 4 |



Tarta de Zanahorias y Avellanas

Este clásico se distingue por el frescor de las zanahorias, la textura de las avellanas molidas y la mezcla fina de mazapán y persipán que le dan un sabor único. La cobertura de grasa vegetal y los adornos de mazapán permiten una presentación visual atractiva y personalizada.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|---------|---------|------------|--------------|----------------|
| 106 | ø 28 cm | 1.400 g | sin cortar | aprox. 12-14 | 4 |



Tarta Crumble de Ciruelas

Jugosas ciruelas sobre un relleno con toques de vainilla y parzipán muy cremoso, todo esto sobre una base de masa quebrada. Para finalizar, una cobertura de crumble de mantequilla que dan a este clásico un increíble aspecto artesanal.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|---------|---------|------------|--------------|----------------|
| 220 | ø 28 cm | 1.750 g | sin cortar | aprox. 12-14 | 4 |
| 227 | ø 28 cm | 1.750 g | precortado | 12 | 4 |



Tarta Crumble de Manzana

El delicioso aroma de la nostálgica tarta de manzana. Pedazos de manzana fresca y pasas sobre una base de masa quebrada que forman una combinación irresistible. La tarta está cubierta por un dorado y crujiente crumble de mantequilla.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|---------|---------|------------|--------------|----------------|
| 200 | ø 28 cm | 2.000 g | sin cortar | aprox. 12-14 | 4 |



Tarta de Manzana Gourmet

Fantástica y deliciosa gracias a su contenido extra de manzana (70%). La tarta de manzana gourmet brilla con una selección de manzana fresca y crujiente, colocada a mano sobre una base de masa quebrada. Todo esto está cubierto de copos de canela y almendra.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|---------|---------|------------|-----------|----------------|
| 203 | ø 28 cm | 2.250 g | precortado | 12 | 4 |



Tarta de Manzana

Una base de masa quebrada cubierta con una deliciosa mezcla de manzanas frescas, relleno de manzana y nueces. Terminado con una deliciosa mezcla de canela y azúcar.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|---------|---------|------------|-----------|----------------|
| 760 | ø 28 cm | 2.100 g | precortado | 12 | 4 |



Tarta de Manzana

Manzanas frescas sobre una sabrosa base de masa quebrada decorada con crujientes láminas de almendra tostada, canela y una fina capa de gelatina.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|---------|---------|------------|-----------|----------------|
| 9271 | ø 28 cm | 2.000 g | precortado | 12 | 4 |



Anillo de Avellana

La máxima indulgencia para los fanáticos de las nueces: Un delicado y delicioso relleno de avellana. Decorado con avellanas troceadas y espolvoreado con azúcar glass.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|---------|---------|------------|--------------|----------------|
| 401 | ø 22 cm | 1.100 g | sin cortar | aprox. 16-20 | 4 |



Anillo de Banana

Un afrutado bizcocho hecho con pure de banana y pepitas de chocolate. Para finalizar, copitos de avellana.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|---------|---------|------------|--------------|----------------|
| 403 | ø 22 cm | 1.050 g | sin cortar | aprox. 16-20 | 4 |



Tarta Sacher

Esta especialidad Vienesa está hecha con los mejores ingredientes: delicioso relleno Sacher y mermelada de albaricoque, rodeado y refinado con un toping de chocolate premium. Una explosión de sabores inigualable! Decoraciones de chocolate incluidas.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|---------|---------|------------|---------------|----------------|
| 100 | ø 28 cm | 1.400 g | sin cortar | approx. 12-14 | 4 |



Tarta de Chocolate

Una experiencia premium de chocolate: delicioso relleno de chocolate cubierto con un glaseado de cacao intenso que crean la indulgencia de chocolate definitiva!



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|---------|---------|------------|-----------|----------------|
| 224 | ø 28 cm | 1.050 g | precortado | 12 | 4 |



Anillo de Mármol

Un verdadero clásico de las tartas, con sus formaciones de bizcocho claras y oscuras. También es toda una indulgencia encunto a su sabor - Muy llamativa y hermosa con sus rizos de chocolate y su acabado de azúcar glas.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|---------|---------|------------|--------------|----------------|
| 410 | ø 22 cm | 1.100 g | sin cortar | aprox. 16-20 | 4 |



Tarta de Chocolate y Pera

Una deliciosa creación de chocolate con base de bizcocho de chocolate y puré de manzana, rodajas de pera y flores de chocolate, ligeramente glaseado con gelatina.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|---------|---------|------------|-----------|----------------|
| 9272 | ø 28 cm | 1.350 g | precortado | 12 | 4 |



Tarta de Pera y Yogur

Una deliciosa crema de yogur cubierta con mitades de jugosas peras sobre un bizcocho muy ligero. Como toque final, cacao en polvo y glaseado de gelatina. La tarta de yogur y pera en una dulce indulgencia!



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|---------|---------|------------|-----------|----------------|
| 223 | ø 28 cm | 1.400 g | precortado | 12 | 4 |



Anillo de Limón

Nuestra deliciosa y refrescante corona de limón está rellena de un afrutado granulado de limón. Decorada con un perfecto y sutil polvoreado.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|---------|---------|------------|--------------|----------------|
| 415 | ø 22 cm | 1.100 g | sin cortar | aprox. 16-20 | 4 |



Tarta de Frambuesas y Avellanas

Se coloca una capa de nata aromatizada con vainilla y caramelo y frambuesas frescas sobre una mezcla de avellanas. Gelatina cubre este delicioso pastel afrutado.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|---------|---------|------------|-----------|----------------|
| 9189 | ø 28 cm | 1.350 g | precortado | 12 | 4 |



Tarta de Fresa

Deliciosas y jugosas fresas adornan un exquisito pudding de yogur que descansa sobre una base de masa quebrada. Glaseada con gelatina y decorada con avellanas trituradas.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|---------|---------|------------|-----------|----------------|
| 163 | ø 28 cm | 1.650 g | precortado | 12 | 4 |

NUESTRAS INDULGENCIAS REDONDAS



PLANTEAR SUGERENCIAS



SIN ACEITE DE PALMA

Tarta de Fresa – Gateau

Tres bases de bizcocho muy ligero rellenas de una mezcla de crema de vainilla y crema de fresa. Esta tarta esta cubierta abundantemente por mitades de fresa y gelatina de frutas. Para finalizar el borde esta decorado con pétalos de chocolate blanco.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|---------|---------|------------|-----------|----------------|
| 603 | ø 24 cm | 2.100 g | precortado | 12 | 4 |



SIN ACEITE DE PALMA

Tarta de Crema de Chocolate y Cerezas

Todo un clásico en porciones ahora en tarta entera: Una deliciosa combinación de bizcocho de chocolate muy ligero interligado con sabrosas guindas. Recubierto con crema de vainilla y glaseado de cacao.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|---------|---------|------------|-----------|----------------|
| 633 | ø 24 cm | 1.850 g | precortado | 12 | 4 |



SIN ACEITE DE PALMA

Tarta de Mousse de Chocolate

Una ligera y sabrosa crema de chocolate entre tres capas de bizcocho de chocolate extra negro. Terminado con una elaborada decoración de lascas de cacao.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|---------|---------|------------|-----------|----------------|
| 9131 | ø 24 cm | 1.650 g | precortado | 12 | 4 |



SIN ACEITE DE PALMA. CONTIENE ALCOHOL.

Tarta Selva Negra

El clásico de la Selva Negra es perfecto para cualquier ocasión. Sobre una delicada base de bizcocho de chocolate reposa la exquisita nata fresca, el jugoso preparado de cerezas ácidas y el auténtico Kirschwasser de la Selva Negra. Todo ello adornado con rosetones y virutas de chocolate.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|---------|---------|------------|-----------|----------------|
| 604 | ø 24 cm | 1.700 g | precortado | 12 | 4 |



SIN ACEITE DE PALMA

Tarta Cremosa de Stracciatella y Frambuesas

Una jugosa y esponjosa base con delicado mazapán y virutas de chocolate, cubierto con una deliciosa preparación de frambuesas y crema de vainilla. Adornado con una glaseado de cacao y frambuesas.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|---------|---------|------------|-----------|----------------|
| 9150 | ø 28 cm | 1.700 g | precortado | 12 | 4 |



SIN ACEITE DE PALMA

Tarta de Chocolate

Una variante de crema de vainilla y chocolate intercalada entre dos bases de bizcocho de chocolate y una base de vainilla insertada en medio. Adornado con crema de vainilla y un glaseado de chocolate intenso así como copos de chocolate y lascas de chocolate alrededor.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|---------|---------|------------|-----------|----------------|
| 610 | ø 28 cm | 1.900 g | sin cortar | aprox. 16 | 4 |



SIN ACEITE DE PALMA

Tarta de Fresa

Una verdadera indulgencia hecha con mitades de fresas frescas que reposan sobre una crema de leche entre dos bases de bizcocho ligero, todos sobre una base de masa quebrada. La tarta está cubierta con gelatina de fruta y finalizada con almendras trituradas.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|---------|---------|------------|-----------|----------------|
| 275 | ø 28 cm | 2.250 g | sin cortar | aprox. 14 | 4 |



SIN ACEITE DE PALMA

Tarta de Frutas del Bosque

Una deliciosa crema de vainilla entre dos bases de bizcocho, uno de ellos de chocolate, sobre una base de masa quebrada. Cubierto con grosellas rojas y negras, moras, frambuesas y arándanos silvestres. Glaseado con gelatina y decorado con almendras trituradas.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|---------|---------|------------|-----------|----------------|
| 240 | ø 28 cm | 2.050 g | sin cortar | aprox. 14 | 4 |



VEGETARIANO

Plancha de Ciruelas

Deliciosas ciruelas frescas y un crujiente crumble de mantequilla reposan sobre una base de masa de queso fresco y una suave crema con un toque de persipán. Siempre una delicia.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|------------|---------|------------|-----------|----------------|
| 544 | 25 x 38 cm | 2.600 g | precortado | 16 | 3 |
| 550 | 25 x 38 cm | 2.600 g | precortado | 20 | 3 |
| 9239 | 25 x 38 cm | 2.600 g | precortado | 35 | 3 |



VEGETARIANO

Plancha de Manzana

Bajo una crujiente camada de crumble de mantequilla se esconde un tradicional bizcocho hecho con deliciosas manzanas frescas y finalizado con pasas. Deliciosamente irresistible!



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|---------|---------|------------|-----------|----------------|
| 576 | ø 28 cm | 2.900 g | precortado | 16 | 3 |
| 572 | ø 28 cm | 2.900 g | precortado | 20 | 3 |
| 9716 | ø 28 cm | 2.900 g | precortado | 35 | 3 |



SIN ACEITE DE PALMA VEGETARIANO

Plancha de Manzana con Almendras

Una base de esponjoso bizcocho cubierto con manzanas frescas y crujientes almendras laminadas. Para finalizar, una fina capa de gelatina.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|------------|---------|------------|-----------|----------------|
| 552 | 25 x 38 cm | 2.250 g | precortado | 24 | 3 |



SIN ACEITE DE PALMA VEGETARIANO

Plancha de Limón

Un bizcocho afrutado y refrescante con limón granulado y decorado con azuca glas. Simplemente delicioso!



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|------------|---------|------------|-----------|----------------|
| 556 | 25 x 38 cm | 1.400 g | precortado | 24 | 3 |



SIN ACEITE DE PALMA VEGETARIANO

Plancha Crumble de Cerezas

Un aromático relleno de cerezas, base de deliciosa cuajada y una crujiente cobertura de crumble de mantequilla: una combinación que difícilmente alguien resistiría!



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|------------|---------|------------|-----------|----------------|
| 465 | 25 x 38 cm | 2.700 g | precortado | 20 | 3 |



VEGETARIANO

Plancha de Cheesecake

Una base de cuajada y un esponjoso relleno de queso hecho con cuajada fresca y crema de queso, cubierto con una suave crema pastelera. Siempre muy popular!



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|------------|---------|------------|-----------|----------------|
| 598 | 25 x 38 cm | 2.600 g | precortado | 20 | 3 |



SIN ACEITE DE PALMA VEGETARIANO

Plancha Mármol

La típica combinación de bizcocho de chocolate y de vainilla. Un clásico en sabor y apariencia. Su decoración de flores de chocolate lo hacen un éxito cautivador para todos!



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|------------|---------|------------|-----------|----------------|
| 557 | 25 x 38 cm | 1.700 g | precortado | 24 | 3 |



SIN ACEITE DE PALMA VEGETARIANO

Brownie

Lágrimas de cacao en una jugosa masa de chocolate decorada con mitades de nuez y glaseado de manteca de cacao.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|------------|---------|------------|-----------|----------------|
| 504 | 25 x 38 cm | 1.900 g | precortado | 24 | 3 |



VEGETARIANO

Plancha de Fresas con Ruibarbo

Una deliciosa combinación de jugosas fresas y pedazos de ruibarbo sobre un bizcocho de alta calidad. Todo esto cubierto con un crumble de mantequilla crujiente. Un delicioso manjar para el verano!



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|------------|---------|------------|-----------|----------------|
| 543 | 25 x 38 cm | 2.000 g | precortado | 20 | 3 |



VEGETARIANO

Plancha de Cerezas

Una base de bizcocho esponjoso cubierto con hermosas cerezas. Terminado con avellanas laminadas que dan un toque de sabor y un acabado perfecto junto a una leve capa de azucar glas.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|------------|---------|------------|-----------|----------------|
| 562 | 25 x 38 cm | 1.900 g | precortado | 20 | 3 |



SIN ACEITE DE PALMA VEGETARIANO VEGANO SIN LACTOSA

Brownie Vegano

Un delicioso pastel de chocolate hecho con puré de manzana. Decorado con trozos de chocolate negro.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|------------|---------|------------|-----------|----------------|
| 9276 | 25 x 38 cm | 2.000 g | precortado | 20 | 3 |



SIN ACEITE DE PALMA VEGETARIANO

Plancha de Chocolate

No solo para los fans del chocolate: Un delicado bizcocho de chocolate decorado con rizos de chocolate negro.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|------------|---------|------------|-----------|----------------|
| 571 | 25 x 38 cm | 1.400 g | precortado | 24 | 3 |



SIN ACEITE DE PALMA VEGETARIANO

Plancha de Chocolate y Coco

Un festín para los amantes del coco: Un delicado relleno de coco sobre una base de bizcocho de chocolate. Esta tarta está decorada con coco rallado y un glaseado de gelatina.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|------------|---------|------------|-----------|----------------|
| 460 | 25 x 38 cm | 2.500 g | precortado | 20 | 3 |



SIN ACEITE DE PALMA VEGETARIANO

Plancha de Chocolate y Cerezas

Deliciosa masa de chocolate cubierta con jugosas cerezas y rematada con una fina capa de glaseado de gelatina. No decepciona!



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|------------|---------|------------|-----------|----------------|
| 503 | 25 x 38 cm | 2.300 g | precortado | 20 | 3 |



SIN ACEITE DE PALMA VEGETARIANO VEGANO SIN LACTOSA

Plancha de Arándanos y Lima

Deliciosa crema de vainilla con arándanos silvestres sobre un esponjoso bizcocho de lima. Esta tarta tiene un glaseado de gelatina.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|------------|---------|------------|-----------|----------------|
| 762 | 25 x 38 cm | 1.900 g | precortado | 24 | 3 |



PLANTEAR SUGERENCIAS



Plancha „Olas del Danubio“

Cerezas sobre un elegante bizcocho marmolado y con una generosa cobertura de crema de vainilla. Este genuino clásico está espolvoreado con cacao.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|------------|---------|------------|-----------|----------------|
| 526 | 25 x 38 cm | 1.950 g | precortado | 16 | 3 |
| 528 | 25 x 38 cm | 1.950 g | precortado | 20 | 3 |

Plancha de Almendras y Nata

Nuestras rebanadas de almendra y aguijón de abeja son una delicia, capa a capa, empezando por las almendras laminadas cubiertas con un refinado glaseado de caramelo, el sabor de la crema de vainilla ligera y finamente redondeada y la delicada masa de levadura.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|------------|---------|------------|-----------|----------------|
| 529 | 25 x 38 cm | 1.800 g | precortado | 20 | 3 |



Plancha de Tiramisu

Dos bases de bizcocho, una de ellas mojada en café, con una deliciosa y fragante crema con amaretto y una delicadísima crema de café. Cubierto con una crema de tiramisú y decorado con cacao.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|------------|---------|------------|-----------|----------------|
| 522 | 25 x 38 cm | 2.250 g | precortado | 20 | 3 |



Plancha de Crema de Chocolate

Una deliciosa crema de chocolate y vainilla sobre una base de bizcocho extra oscuro, minuciosamente decorado con un glaseado de cacao.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|------------|---------|------------|-----------|----------------|
| 505 | 25 x 38 cm | 1.800 g | precortado | 24 | 3 |



Plancha Selva Negra

Esta obra maestra hecha con crema fresca, jugosas cerezas y licor de Kirsch, genuino de la Selva Negra. Todo esto intercalado en capas de bizcocho de intenso chocolate, y decorado con lascas de chocolate que le dan un toque casero.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|------------|---------|------------|-----------|----------------|
| 527 | 25 x 38 cm | 2.250 g | precortado | 20 | 3 |



Plancha de Fresas y Yogur

Una suave y refrescante crema de yogur con medias fresas entre dos bases de bizcocho. Las porciones están decoradas con almendras tostadas troceadas. Maravillosamente refrescante.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|------------|---------|------------|-----------|----------------|
| 9190 | 25 x 38 cm | 2.800 g | precortado | 16 | 3 |



Plancha Cremosa de Melocotón

Una sabrosa crema de melocotón sobre una ligera base de bizcocho y cubierto con refrescantes cubos de melocotón y gelatina de fruta. Afruitada y esponjosa, perfecta para el verano.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|------------|---------|------------|-----------|----------------|
| 752 | 25 x 38 cm | 1.900 g | precortado | 24 | 3 |



Plancha de Fresa

Rellena de crema de mantequilla fresca entre dos capas de bizcochos y con una cobertura muy abundante de mitades de fresas frescas y gelatina de fruta.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|------------|---------|------------|-----------|----------------|
| 590 | 25 x 38 cm | 2.900 g | precortado | 16 | 3 |
| 588 | 25 x 38 cm | 2.900 g | precortado | 20 | 3 |
| 9717 | 25 x 38 cm | 2.900 g | precortado | 35 | 3 |



Plancha de Mandarinas

Dos esponjosos bizcochos claros cubiertos por una deliciosa crema de vainilla. En cima, se despliega una generosa capa de relleno de jugosas mandarinas, acompañada de gajos frescos de mandarina y un toque de gelatina que completa esta exquisita combinación.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|------------|---------|------------|-----------|----------------|
| 535 | 25 x 38 cm | 2.900 g | precortado | 16 | 3 |
| 533 | 25 x 38 cm | 2.900 g | precortado | 20 | 3 |



Plancha de Frutas Silvestres

Una delicia para los amantes de las frutas y del chocolate: Crema de vainilla entre dos bases de bizcocho de chocolate, cubierto con grosellas rojas, arándanos silvestres y gelatina.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|------------|---------|------------|-----------|----------------|
| 534 | 25 x 38 cm | 2.650 g | precortado | 20 | 3 |



Plancha de Frambuesas y Nata

Sería imposible que cupiesen mas frambuesas! Una base de bizcocho de chocolate y una de vainilla, con una deliciosa crema de vainilla entre las dos y cubierta con muchísimas frambuesas. Finalizado con una capa de gelatina.



| Artículo nro. | Tamaño | Peso | Corte | Porciones | Contenido/caja |
|---------------|------------|---------|------------|-----------|----------------|
| 536 | 25 x 38 cm | 2.500 g | precortado | 20 | 3 |



Hechos interesantes

Es conocido que una buena apariencia abre el apetito. Y aunque avalamos el sabor y la calidad con nuestro nombre, recomendamos los siguientes pasos para la perfecta presentación de nuestras creaciones:

Consejos de descongelación

Cadena de frío

La cadena de frío debe ser mantenida constantemente. Los pasteles y tartas deben ser almacenados a -18 °C o a una temperatura más baja sin interrupción hasta su descongelación.

Transporte y Almacenamiento

El transporte y el almacenamiento deben realizarse siempre en posición horizontal.

Apariencia óptima

Conseguirá la presentación perfecta al retirar todo el material de embalaje, incluido el papel blanco que envuelve algunos pasteles, mientras aún están congelados. Para las tartas planas y los trozos de crema, es necesario descongelarlos durante unos 10-15 minutos en su embalaje para facilitar su extracción. Luego, coloca el producto en un plato para tartas, cúbrelo y guárdalo en el refrigerador o en una cámara frigorífica.

Tiempos de descongelación

Los tiempos de descongelación varían según las tartas y pasteles, siendo de al menos 6-12 horas. Recomendamos descongelar los productos en el refrigerador o en una cámara frigorífica a una temperatura máxima de +8 °C el día anterior a su consumo

Brillo óptimo

Algunos productos sólo alcanzan su brillo óptimo después de haber sido completamente descongelados

Calentamiento

El Calentamiento en el horno antes de servir es posible para algunos productos horneados (sin chocolate, sin crema, sin nata)

Corte

Corte de las tartas y pasteles debe hacerse siempre con un cuchillo para tartas húmedo, caliente y estrecho.

Recongelación

La recongelación no es posible.

Períodos de consumo

Recomendamos almacenar los productos descongelados en el refrigerador (a un máximo de +8 °C) y consumir dentro de los siguientes periodos:

- Productos horneados: aproximadamente 3-4 días
- Productos con crema: alrededor de 2 días
- Tartas de frutas: aproximadamente 1-2 días

Calidad y sostenibilidad

UN COMPROMISO – NO SOLO UNA OPCIÓN!

Nuestra promesa de calidad

Los pasteleros y expertos de la industria a menudo quedan sorprendidos por la calidad de nuestro producto, la cual mantenemos a nivel nacional e internacional a lo largo de todo el año. La verdad es que nuestra receta para el éxito no es ningún secreto extraordinario.

Todo comienza con la selección de ingredientes, adquiridos exclusivamente a través de proveedores certificados que cumplen con los más estrictos estándares de calidad. Nos aseguramos de utilizar únicamente ingredientes de la más alta calidad en nuestras recetas tradicionales: el suministro local con comprobación de origen es de gran importancia para nosotros. Es fundamental mencionar que la nata de nuestra famosa tarta Selva Negra se produce directamente en esa región, al igual que el licor de Kirsch tradicional.

Además, nos comprometemos a mantener una transparencia absoluta y una trazabilidad del 100% en todos nuestros productos e ingredientes a lo largo de nuestra cadena de producción y suministro.

BUSCA NUESTRAS ETIQUETAS...



SIN ACEITE DE PALMA



VEGANO



VEGETARIANO



SIN LACTOSA



CONTIENE ALCOHOL

HARINA DE EMPRESAS FAMILIARES:

Adquirimos nuestra harina de molinos cerca de nuestras instalaciones de producción

PRODUCTOS LÁCTEOS DE GRANJAS DE LA SELVA NEGRA

Utilizamos únicamente crema con un contenido mínimo de grasa del 30 %, asegurada sin modificaciones genéticas.

MANZANAS LOCALES:

Nuestras manzanas provienen directamente de la región del lago Constanza y del Tirol del Sur.

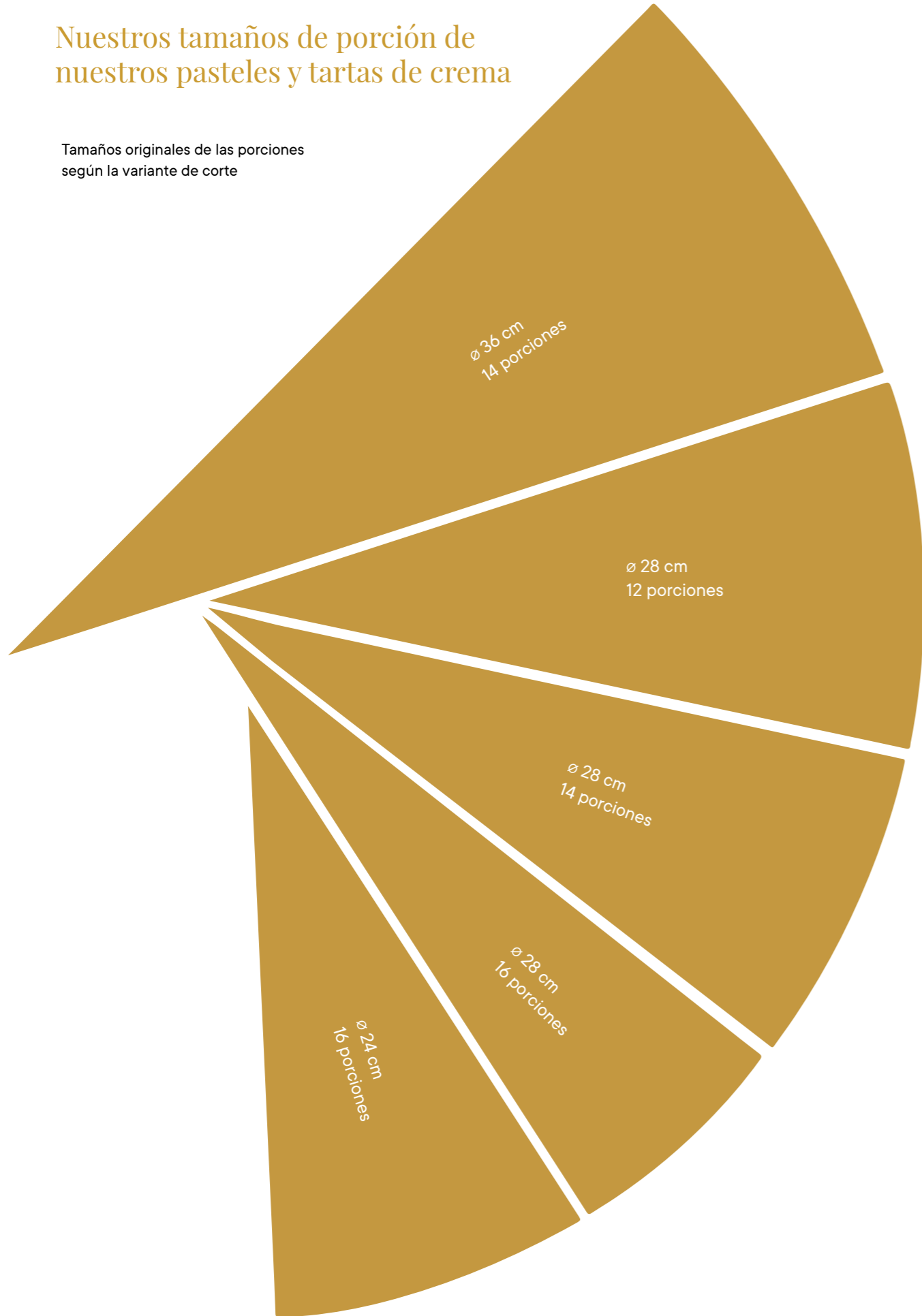
MÁS DEL 60% DE NUESTROS PRODUCTOS ESTÁN LIBRES DE ACEITE DE PALMA:

Nuestro objetivo es seguir reduciendo este porcentaje en los próximos años.



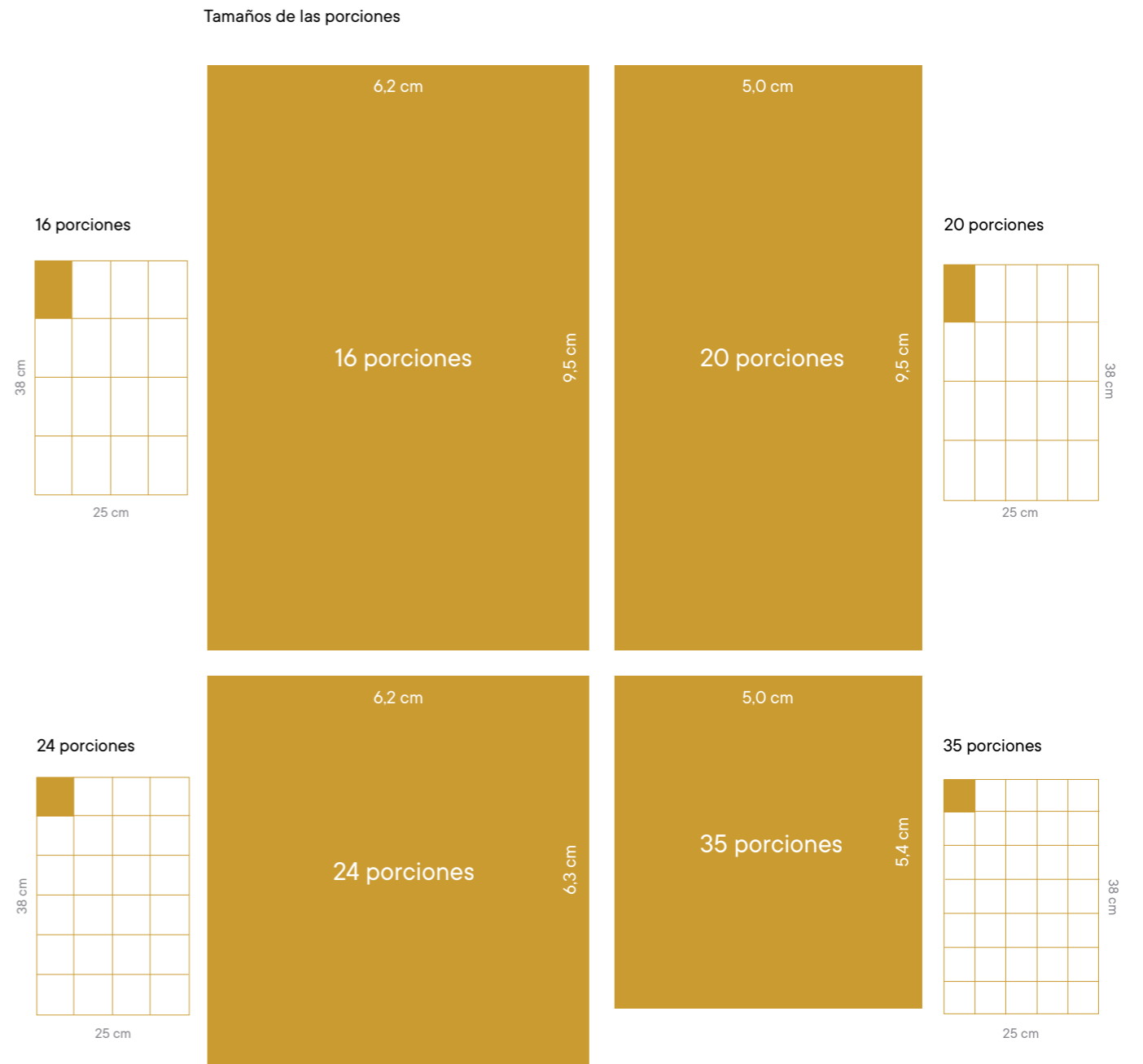
Nuestros tamaños de porción de nuestros pasteles y tartas de crema

Tamaños originales de las porciones según la variante de corte



Nuestros tamaños de porción de planchas y planchas de nata

Tamaños originales de las porciones según la variante de corte





PFALZGRAF

Taste the Black Forest



Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeiss-Strasse 6 · D-72285 Pfalzgrafenweiler
+49 7445 8510-0 · info@pfalzgraf.de
www.pfalzgraf.de