



PFALZGRAF

Ein Stück Schwarzwald



Kuchen und Torten in Perfektion

PRODUKTKATALOG 2025



PFALZGRAF – ein Stück Schwarzwald

WAS HEIMATVERBUNDENHEIT FÜR UNS BEDEUTET

Heimat – das ist für viele Menschen der Ort, an dem ihre prägendsten Erinnerungen entstanden sind und wo sie sich ein Leben lang zu Hause fühlen. Für uns ist diese Heimat der Schwarzwald. Eine Region, die wie kaum eine andere für Tradition, Erfindergeist und Genuss steht.

Vielleicht ist es genau diese besondere Verbindung von Tradition und Innovation, die die Wurzeln und die Zukunft der Pfalzgraf Konditorei prägen. Unsere Liebe zum Schwarzwald inspiriert uns täglich, einzigartige, hochwertige und nachhaltige Kuchen- und Tortencreations zu entwickeln.

Doch Heimatverbundenheit bedeutet für uns mehr als nur regionale Inspiration. Es ist eine Haltung: Wir bleiben unserem Produktionsstandort im Schwarzwald treu und liefern von hier aus unsere Produkte in die Welt. Mit unserer Arbeit stärken wir die heimische Wirtschaft und leben Regionalität sowie Nachhaltigkeit.

Wir fokussieren uns auf den deutschsprachigen und europäischen Food-Service-Markt und exportieren unsere erlesenen Tiefkühlkuchen und -torten mittlerweile in über 40 Länder. Die Erweiterung unserer Produktionsstätte – die bisher größte Investition in unserer Firmengeschichte – ist unser Weg, der wachsenden Nachfrage nach unseren High-Convenience-Produkten gerecht zu werden.

Und nicht zuletzt heißt Heimatverbundenheit für uns auch, enge und vertrauensvolle Beziehungen zu unseren Geschäftspartnern und Mitarbeitenden zu pflegen. Ihr Vertrauen ist unser Antrieb. Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen langfristige Erfolge zu feiern und neue Genussmomente zu schaffen.

Mit genussvollen Grüßen,

Dirk Brünz
Geschäftsführender Gesellschafter
Pfalzgraf Konditorei GmbH

Tim Brünz
Geschäftsführender Gesellschafter
Pfalzgraf Konditorei GmbH

Unser Sortiment

ERLEBEN SIE DIE VIELFALT UND QUALITÄT UNSERER KREATIONEN



6

PFALZGRAF
STORIES



18

GEBACKENE
KUCHEN



26

LANDFRAUEN-
KUCHEN



30

SAHNE- &
CREMETORTEN



36

BLECHKUCHEN



42

SAHNESCHNITTEN



48

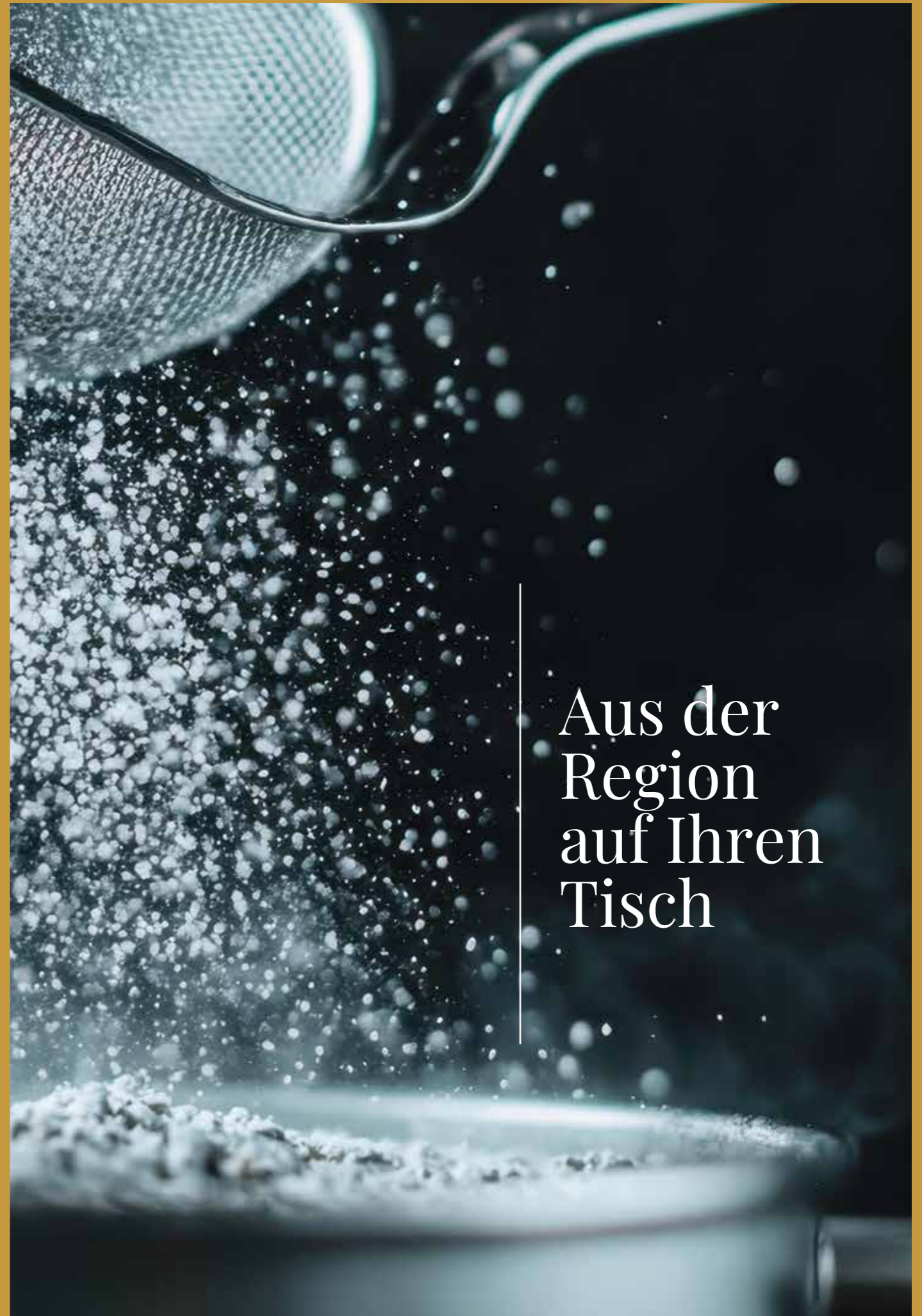
WISSENSWERTES &
ÜBERSICHT

Qualität aus dem Schwarzwald von unseren Local Heroes

Bei Konsumentinnen und Konsumenten hat sich eine neue Haltung zu Qualität und Regionalität entwickelt. Dazu gehören Transparenz in der Herkunft genauso wie kurze Transportwege und heimische Produkte. Wir bei PFALZGRAF sehen regionale Rohstoffe als unverzichtbare Zutat unseres Erfolgsrezepts.

Denn langjährige, lokale Partnerschaften sorgen nicht nur für echte Nachhaltigkeit, sondern sind die Voraussetzung für Produkte in gleichbleibend hoher Qualität mit frischem, intensivem Geschmack. Gleichzeitig bedeutet Regionalität kurze Liefer- und Kommunikationswege und nicht zuletzt Verbundenheit mit der Region, in der man verwurzelt ist: Wir kaufen bevorzugt bei heimischen Betrieben und leisten einen Beitrag dazu, die Region wirtschaftlich zu stärken.

Local Heroes



Aus der
Region
auf Ihren
Tisch

Am Beispiel von zwei herausragenden Partnern möchten wir zeigen, wie Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit Hand in Hand gehen können. Ob feinstes Mehl oder beste Milchprodukte – unsere regionalen Lieferanten sind der Schlüssel für Produkte, die nicht nur hervorragend schmecken, sondern auch höchsten Ansprüchen an Nachhaltigkeit und Qualität gerecht werden.

ENGE PARTNERSCHAFT: RETTENMEIER MÜHLE

Die *Rettenmeier Mühle* gehört seit Jahrzehnten im wahrsten Sinne zu den engsten Partnern von PFALZGRAF. Zwischen der Mühle in Horb am Neckar und der PFALZGRAF Produktionsstätte in Pfalzgrafenweiler liegen gerade mal 15 Kilometer. Das Familienunternehmen verarbeitet seit drei Generationen Getreide zu besten Mahlerzeugnissen. Modernste Produktionsabläufe und schonende Herstellungsverfahren im Schulterchluss mit den Landwirten aus der Region stellen sicher, dass nur reines Mehl in den Kuchen und Torten von PFALZGRAF verarbeitet wird.



Die *Rettenmeier Mühle* aus Horb am Neckar bietet regionale Mehle in Top-Qualität. 95 % ihrer Rohstoffe bezieht die *Rettenmeier Mühle* Jahr für Jahr von denselben Landwirten in der Region um den Firmensitz in Horb. Das Mühlen-Credo: Kontinuität und Verlässlichkeit statt langer Transportwege und wechselnde Lieferanten.



Damit passt die Philosophie von *Rettenmeier* perfekt zu PFALZGRAF. Das Geheimnis der seit 25 Jahren bestehenden Zusammenarbeit ist vor allem ein gemeinsames Werteverständnis: Als Familienunternehmen stehen bei beiden die Nähe zum Kunden, die Liebe zur Region und höchste Lebensmittelsicherheit an erster Stelle. Reinheit und Qualität quer durch die gesamte Wertschöpfungskette sind wichtige Pfeiler in der Produktqualität der Marke *Rettenmeier*: Vom Feld bis auf den Teller und das tagtäglich, nachhaltig und ohne Kompromisse.

SCHWARZWALDMILCH – HEIMAT ZUM GENIESSEN

Ähnlich nachhaltig arbeitet die *Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg*, die PFALZGRAF seit 2018 mit Milchprodukten beliefert. Was *Schwarzwaldmilch* auszeichnet: hochwertigste Milchprodukte und faire Preise für die Milchbauern. Die Höfe der Milchbauern liegen zum Großteil inmitten der unverwechselbaren Landschaft des Schwarzwaldes. Fest verwurzelt im Südwesten Deutschlands hat *Schwarzwaldmilch* es sich zur Aufgabe gemacht, die wertvolle Rohmilch zu hochwertigen Milchprodukten zu veredeln und einen fairen Milchauszahlungspreis für die Milcherzeugerinnen zu erwirtschaften.

„Die Wurzel unserer Molkerei ist die kleinteilige, familiengeführte Landwirtschaft in den Höhenlagen und Tälern des Schwarzwaldes.“, sagt Markus Kaiser, Milchbauer und Aufsichtsratsvorsitzender der *Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg*. „Hier denkt man bereits seit Generationen an morgen, weil man in der Heimat wirtschaftet und weil man das nur an die Kinder und Kindeskinde weitergeben kann, wenn man verantwortungsvoll mit Tier und Natur umgeht.“



Die Zusammenarbeit zwischen PFALZGRAF und *Schwarzwaldmilch* ist über viele Jahre beständig gewachsen. „Bei einem der wichtigsten Rohstoffe in unserem Portfolio sind Kommunikation, Qualität und Kontinuität die wichtigsten Bausteine“, unterstreicht Christian Gerbing, Einkaufsleiter bei PFALZGRAF. „Die Zusammenarbeit mit *Schwarzwaldmilch* erfolgte vom ersten Tag an auf einer vertrauensvollen Basis und ist geprägt von einem intensiven kommunikativen Austausch.“

Gemeinsam entwickeln wir die Partnerschaft weiter, optimieren Abläufe und tauschen Ideen aus – alles im Sinne der regionalen Wertschöpfung und des nachhaltigen Nutzens für beide Seiten. Was die Top-Argumente dafür sind, Milchprodukte regional einzukaufen? Die Milchwirtschaft in der Region sorgt dafür, dass lokale, sichere und hochwertige Milchprodukte hergestellt werden, dass regionale Wertschöpfung entsteht und dass durch die Milcherzeugerinnen die unverwechselbare Schwarzwälder Kulturlandschaft erhalten bleibt.





Vom Schwarzwald in die Welt

Wir schauen zurück auf 40 Jahre PFALZGRAF: Welches waren die geheimen Zutaten, die aus einem kleinen Café mit Konditorei einen der wichtigsten Marktplayer gemacht haben?

Unsere Story beginnt in den 1960er Jahren, dem goldenen Zeitalter des Kurtourismus. In einem kleinen Kurort im Schwarzwald betreiben Roland und Marlene Brünz ein Café mit eigener Konditorei. Das Café Brünz ist der Treffpunkt im Ort und steht für Geselligkeit und Genuss. In der Konditorei entstehen mit viel Können, Leidenschaft und Handwerk Klassiker wie die Sachertorte, der Mandel-Bienenstich und natürlich die Schwarzwälder Kirschtorte – das Markenzeichen des Hauses. Für die Gäste Grund genug, bis in die Abendstunden im Café zu sitzen und es sich richtig gut gehen zu lassen. Schon bald häufen sich die Anfragen nach einer To-Go-Version der begehrten Kuchen und Torten.

Das bringt Roland Brünz auf eine Idee: Warum nicht die süßen Meisterwerke direkt zu den Kunden nach Hause schicken?

Seit 1964



KUCHEN, DIE ZU DIR KOMMEN

Was heute selbstverständlich klingt, war in den frühen Tagen des Café Brünz eine echte Pionierleistung. Damit Kuchen und Sahnetorten auch nach dem Auftauen noch eine Textur zum Genießen aufweisen und den Transport unbeschadet überstehen, braucht es eine kreative Lösung. Und mit dem eigentlich simplen Zusammenspiel aus Schockfrostern, Styroporboxen und Trockeneis hat Roland Brünz sie gefunden.



„Bei PFALZGRAF ist alles 100 % made im Schwarzwald.“

DER SPRUNG VON DER KONDITOREI ZUM HIDDEN CHAMPION

Das neuartige Angebot wird schnell zum Verkaufsschlager, wenn auch mit Startschwierigkeiten. Später, in den 70er Jahren werden die ersten tiefgekühlten Kuchen und Torten im Lebensmitteleinzelhandel angeboten – so entsteht die Schwarzwald Konditorei Brünz GmbH. Doch statt den harten Preiskampf im preissensiblen Einzelhandel zu kämpfen, fokussierte sich Sohn Dirk Brünz, der mittlerweile ins Unternehmen eingestiegen ist, Mitte der 80er Jahre auf den professionellen Fachmarkt. Und das bringt den entscheidenden Erfolg. Denn damit legt die Familie Brünz den Grundstein für die Gründung der Pfalzgraf Konditorei GmbH und ein jahrzehntelanges gesundes Wachstum.



TRADITION UND MODERNE

Und heute? Was als gemütliches Café mit Tradition im Handwerk begann, hat sich zu einem Unternehmen mit über 200 Mitarbeitenden im PFALZGRAF Team entwickelt, das täglich bis zu 30.000 Kuchen und Torten produziert. Mit Tim Brünz ist im Jahr 2023 die dritte Generation in die Geschäftsleitung eingestiegen, der das Unternehmen zusammen mit Vater Dirk Brünz leitet. Noch immer sind einige der Klassiker wie der Mandel-Bienenstich von damals im Sortiment. Und noch immer ist alles 100 % made im Schwarzwald. Mit neuen Kreationen und großer Vielfalt exportiert PFALZGRAF inzwischen in über 40 Länder. Und die Produktion wächst weiter: Mit 6.000 m² neuer Produktionsfläche wird PFALZGRAF ab 2025 so viele Kuchen und Torten produzieren wie nie zuvor.



EIN BLICK NACH VORNE

Der Blick in die Vergangenheit zeigt: Mit Leidenschaft perfekte Kuchen und Torten zuzubereiten steckt schon seit jeher in unserer DNA. Deshalb werden wir auch in Zukunft genau das machen, was wir schon die letzten fast 60 Jahre tun: Backen, und das mit Leidenschaft. Für uns ist das keine Marketingfloskel, sondern Teil unserer Identität und unserer Mission, die uns seit der Gründung des Café Brünz antreibt. Wir wollen Menschen begeistern und inspirieren und mit unseren Kuchen und Torten für kurze Glücksmomente sorgen.



So geht nachhaltiger Genuss

Erfahren Sie hier, welche nachhaltigen Zutaten und Strategien unsere süßen Kreationen so besonders machen – und wie wir kleine, aber wirkungsvolle Schritte für eine bessere Zukunft auf den Kuchenteller bringen.



KANTE ZEIGEN GEGEN LEBENSMITTELVerschWENDUNG

Allein in Deutschland landen laut dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft jedes Jahr rund 1,5 Millionen Tonnen Lebensmittel aus der verarbeitenden Industrie im Müll. Ein Teil davon entsteht durch übertriebene Perfektion: Bei Blechkuchen und Sahneschnitten werden oft die Kanten entfernt, um optisch einheitliche Stücke zu garantieren. Wir setzen ein klares Zeichen gegen diesen unnötigen Abfall: Bei uns bleibt der Rand dran! Weniger in die Tonne, mehr auf den Teller – ein einfacher Schritt für weniger Lebensmittelabfälle.



ZERO PLASTIC

Unsere Kuchen und Torten werden komplett plastikfrei verpackt. Backtrays und Faltschachteln sind zu 100 % aus reiner Papierfrischfaser. Das hat bedeutende Vorteile: Wir schließen einen Übergang von Mineralölrückständen auf unsere Produkte aus und können unsere Kuchen und Torten ohne Folierung in die Faltschachtel verpacken. Dadurch vermeiden wir große Mengen Kunststoffabfall, da unsere Verpackungen aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt werden und vollständig recyclebar sind.



PALMFREI IN DIE ZUKUNFT

Uns ist bewusst, dass der Anbau von Palmöl oft mit erheblichen ökologischen Problemen verbunden ist. Leider gibt es zu Palmöl aktuell noch keine gleichwertige Alternative: Palmöl ist geschmacksneutral und besitzt hervorragende technologische Eigenschaften, die es zu einem wichtigen Bestandteil in der Lebensmittelproduktion machen. Trotz dieser Herausforderungen streben wir eine nachhaltige Lösung an. Unser aktuelles Sortiment besteht bereits zu zwei Dritteln aus palmölfreien Kuchen und Torten, darunter alle Sahneschnitten und ein Großteil unserer gebackenen Kuchen und Torten. Wir arbeiten weiter mit Hochdruck daran, langfristig zu 100 % auf Palmöl zu verzichten.



NUR REGIONAL IST WIRKLICH NACHHALTIG

Vieles aus unserem Warenkorb kaufen wir bevorzugt regional. Unser Mehl stammt von einer Mühle unweit unserer Produktion. Milchprodukte beziehen wir zum Großteil aus Freiburg im Breisgau. Die Äpfel für unsere Apfelkuchen kommen vom Bodensee und aus Südtirol. Und natürlich stammt das Kirschwasser für unsere Schwarzwälder Kirschtorte aus dem Schwarzwald.

Unser Qualitätsversprechen



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

BEI PFALZGRAF IST NUR DRIN, WAS DRAUFSTEHT:

- keine Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker
- keine deklarationspflichtigen Farb- und Zusatzstoffe
- keine gehärteten Fette oder Öle
- nur natürliche Aromen
- keine Sojazutaten
- ausschließlich Rindergelatine
- alle gebackenen Produkte (ohne Sahne) sind vegetarisch
- über 65 % unserer Produkte sind bereits palmölfrei
- Primärverpackung aus reiner Frischfaser ohne Recyclinganteil



NUR NATÜRLICHE
ROHSTOFFE



NUR ZERTIFIZIERTE
LIEFERANTEN



100 % PRODUKT-
SICHERHEIT



TRANSPARENTE
LIEFER- UND
PRODUKTIONSKETTEN



Gebackene Kuchen

UNSER RUNDES VERGNÜGEN



Unser Tipp

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

Unsere Auftautipps finden Sie auf Seite 48.

Das macht sie so besonders!

Mit zeitlosen Klassikern und trendigen Kreationen sorgen wir für Vielfalt in der Vitrine. Die vorgeschnittenen, einzeln entnehmbaren Stücke sorgen für einfaches Handling und ein perfektes Preis-Leistungsverhältnis.

Dafür eignen sie sich besonders gut!

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



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 |



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 |



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 |



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 |



Apfel-Nuss-Kuchen

Ein 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 |



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

Ein leckerer Mürbteig, mit Apfelstücken 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 |



Schokokuchen

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

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



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 |





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 Mandarinspalten. 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 |





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 |

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 |



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 Erdbeerhälften. 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 |



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 |





Landfrauen- kuchen

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 48.

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 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 |



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 |





Sahne- und Cremetorten

UNSERE SÜSSEN VERFÜHRUNGEN



Unser Tipp

Für eine Dekoration mit Wow-Effekt: Frische Beeren, Schokoladenspäne und essbare Blüten sind die perfekte Ergänzung auf dem Kuchenteller.

Unsere Auftautipps finden Sie auf Seite 48.

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 Individualgastronomie, Coffee-Shops, Cafeterien, Hotellerie und natürlich auch für Bäckereien.



Erdbeerkuchen

Auf einer feinen Buttermilchsahne, verteilt zwischen zwei hellen Tortenböden, liegt ein Genuss aus aromatischen Erdbeerrhäften. 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 |



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 |



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 |



Himbeer-Stracciatella-Torte

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

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



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 |



Marzipan-Cremetorte

Vier helle Tortenböden, dazwischen eine Creme mit Amaretto-Geschmack, Schokoladenstücke und eine fruchtige Himbeereubereitung. 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 |



Pistazien-Mohn-Sahnetorte

Köstliche Pistazien- und Mohnsahne, dazwischen eine Himbeereubereitung auf leckeren Haselnuss-Tortenböden. Umhüllt mit einer Schicht aus Marzipan und 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 |



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 |

Käse-Sahnetorte

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

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



Pfirsich-Melba-Sahnetorte

Helle Tortenböden, gefüllt mit Pfirsichzubereitung, leckerer Pfirsichsahne und einem Topping aus Himbeereubereitung. 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 |





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 |
|-------------|---------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 9111 | ø 28 cm | 1.400 g | geschnitten | 14 | 4 |



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 |



Karotten-Frischkäse-Torte

Eine unvergleichliche Kombination von Texturen und Aromen: Zwischen einem saftigen Karotten-Nuss-Rührteig wird lockere Frischkäsesahne geschichtet. Getoppt wird das Ganze von feinem Karamell.

| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Kartoninhalt |
|-------------|---------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 635 | ø 24 cm | 2.000 g | geschnitten | 12 | 4 |

Verfügbar ab 1. Juli 2025



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 |



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 |



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 |



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 |





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 48.

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 Persipannote. Immer wieder ein Genuss.

| Artikel-Nr. | Maße | Gewicht | Schnitt | Portionen | Portionsgröße | Kartoninhalt |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|---------------|--------------|
| 550 | 25 x 38 cm | 2.600 g | geschnitten | 20 | 9,5 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 |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|---------------|--------------|
| 572 | 25 x 38 cm | 2.900 g | geschnitten | 20 | 9,5 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 |



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 |



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 |



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 |



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 |



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 |



Käse-Blechkuchen

Quarkteig mit einer lockeren Käsemasse aus frischem Quark und Sauerrahm, bedeckt mit einer Eierschneckenmasse. 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 |





Apfel-Mandel-Blechkuchen

Die lockere Sandmasse ist mit frischen Apfelstücken 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 |

Schoko-Blechkuchen

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 |



Butterstreusel-Blechkuchen

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 |

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 | Portionsgröße | Kartoninhalt |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|---------------|--------------|
| 762 | 25 x 38 cm | 1.900 g | geschnitten | 24 | 6,3 x 6,2 cm | 3 |



Zitronen-Blechkuchen

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-Blechkuchen

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-Blechkuchen

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 |





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 48.

Das macht sie so besonders!

Eine Augenweide in jeder Kuchenvitrine, im Verkauf ein echter Renner, im Preis-Leistungsverhältnis 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.



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 |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|---------------|--------------|
| 529 | 25 x 38 cm | 1.800 g | geschnitten | 20 | 9,5 x 5,0 cm | 3 |



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 |
|-------------|------------|---------|-------------|-----------|---------------|--------------|
| 528 | 25 x 38 cm | 1.950 g | geschnitten | 20 | 9,5 x 5,0 cm | 3 |



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 |



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 |



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 |



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 |



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

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 |



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 |





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 |



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. $+8\text{ °C}$ 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.

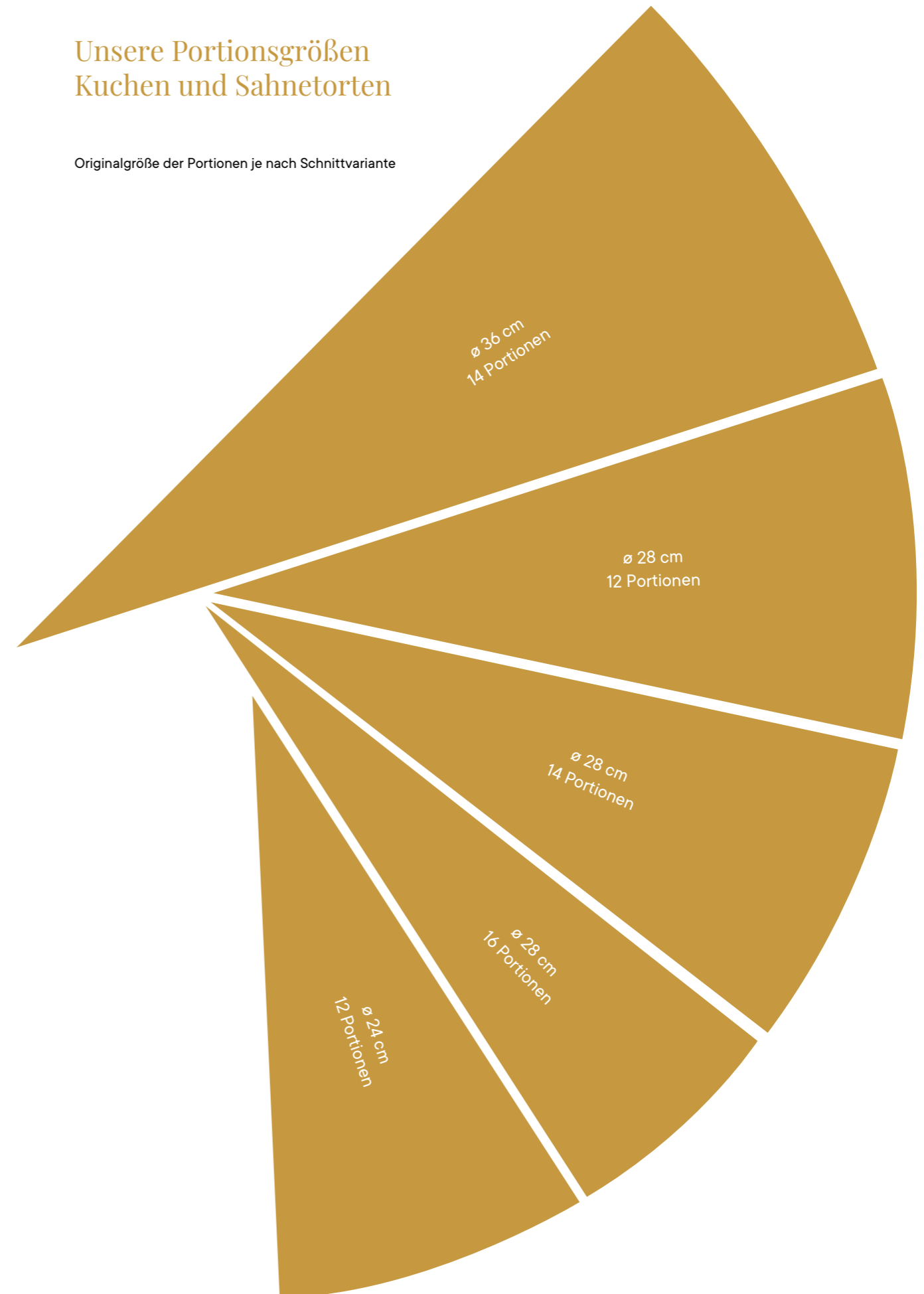
Verzehrzeiträume

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

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

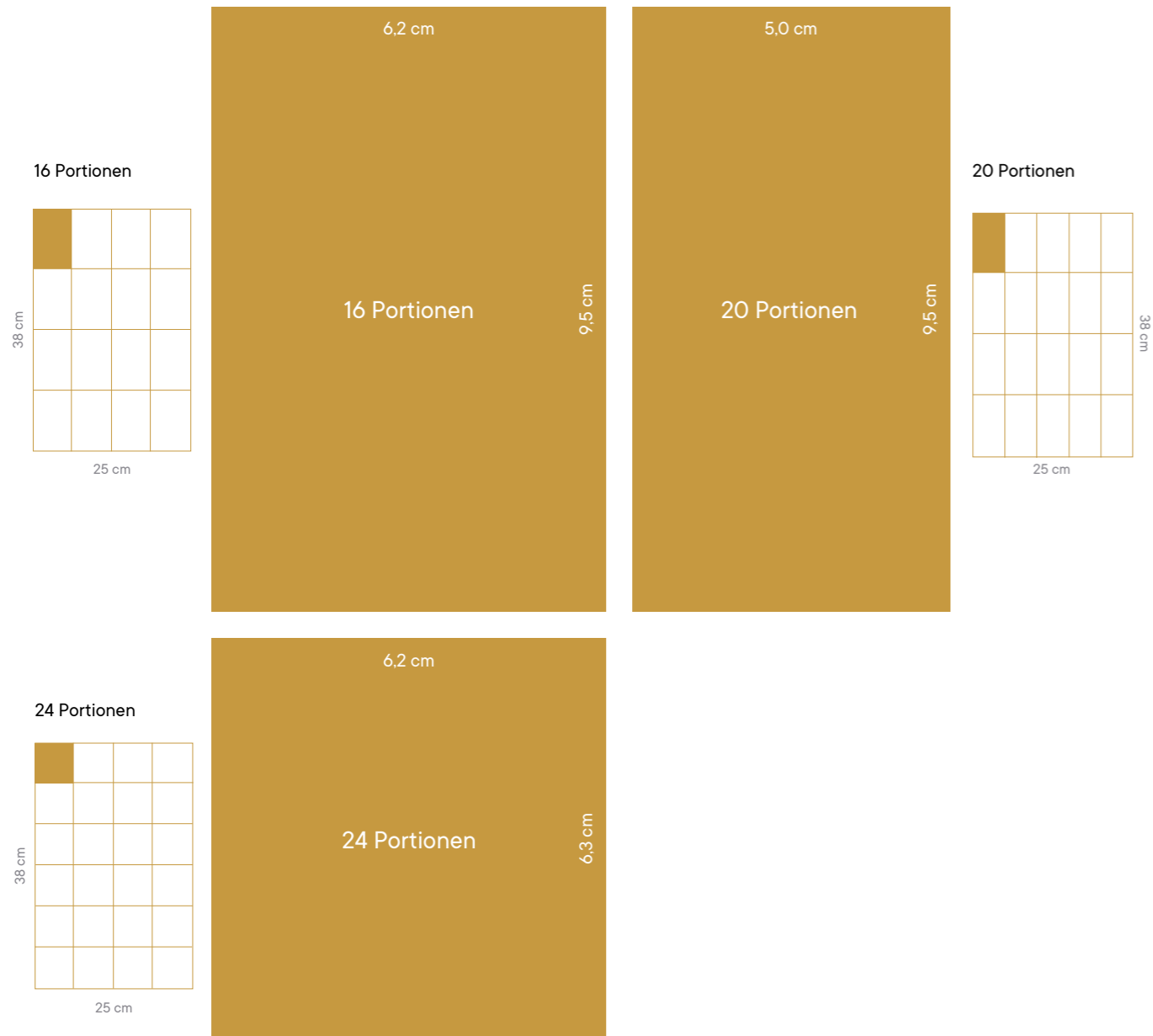
Unsere Portionsgrößen Kuchen und Sahnetorten

Originalgröße der Portionen je nach Schnittvariante



Unsere Portionsgrößen Blechkuchen und Sahneschnitten

Originalgröße der Portionen je nach Schnittvariante



Unsere Blechkuchen und Sahneschnitten im Überblick

| | | | | | | | |
|---|---|---------------------------------------|--|--------------------------------------|--|---------------------------------------|--|
| Zwetschgen- Blechkuchen S. 38 | Apfel- Butterstreusel- Blechkuchen S. 38 | Wiener Apfel- Blechkuchen S. 38 | Rhabarber- Erdbeer- Blechkuchen S. 38 | Kirsch-Sand- Blechkuchen S. 38 | Kirsch- Butterstreusel- Blechkuchen S. 39 | Schoko-Kokos- Blechkuchen S. 39 | Mohn- Butterstreusel- Blechkuchen S. 39 |
| | | | | | | | |
| 16 Port. 20 Port. Art. 550 24 Port. | Art. 572 | Art. 567 | Art. 543 | Art. 562 | Art. 465 | Art. 460 | Art. 583 |
| Russischer Zupfkuchen S. 39 | Käse- Blechkuchen S. 39 | Apfel-Mandel- Blechkuchen S. 40 | Butterstreusel- Blechkuchen S. 40 | Zitronen- Blechkuchen S. 40 | Nuss-Karamell- Blechkuchen S. 40 | Marmor- Blechkuchen S. 40 | Schoko- Blechkuchen S. 41 |
| | | | | | | | |
| 16 Port. 20 Port. Art. 539 24 Port. | Art. 598 | Art. 552 | Art. 573 | Art. 556 | Art. 551 | Art. 557 | Art. 571 |
| Heidelbeer- Limetten- Blechkuchen S. 41 | Mandel- Bienenstich- Schnitte S. 44 | Donauwelle S. 44 | Himbeer- Stracciatella- Sahneschnitte S. 44 | Tiramisu- Sahneschnitte S. 44 | Schwarzwälder Kirsch- Sahneschnitte S. 44 | Mandarinen- Sahneschnitte S. 45 | Erdbeer- Sahneschnitte S. 45 |
| | | | | | | | |
| 16 Port. 20 Port. 24 Port. Art. 762 | Art. 529 | Art. 528 | Art. 575 | Art. 522 | Art. 527 | Art. 535 Art. 533 | Art. 590 Art. 588 |
| Erdbeer- Joghurt- Sahneschnitte S. 45 | Himbeer- Sahneschnitte S. 45 | Beeren- Sahneschnitte S. 45 | Schoko- Sahneschnitte S. 46 | | | | |
| | | | | | | | |
| 16 Port. Art. 9190 20 Port. Art. 591 24 Port. | Art. 536 | Art. 534 | Art. 505 | | | | |

Produktübersicht Kuchen und Sahnetorten

Artikel-Nr. Artikelbezeichnung Portionen Stück/VE Ktn/Lage Ktn/Pal P, V, OG, L, A Zusatzstoffe* Seite

Gebackene Kuchen

| | | | | | | | | |
|------------|---|------------|---|---|----|-------------|------|----|
| 106 | Karotten-Nuss-Kuchen 1.400 g, ø 28 cm, ungeschnitten | 12-14 | 4 | 4 | 40 | OG | 2, 3 | 20 |
| 163 | Erdbeer-Tarte 1.650 g, ø 28 cm, geschnitten | 12 | 4 | 4 | 56 | P, OG | | 24 |
| 200 / 233 | Apfelkuchen mit Butterstreuseln 2.000 g, ø 28 cm, ungeschnitten/geschnitten | 12-14 12 | 4 | 4 | 52 | OG | | 20 |
| 203 | Gourmet Apfeltorte 2.250 g, ø 28 cm, geschnitten | 12 | 4 | 4 | 36 | OG, L | | 20 |
| 205 | Blueberry Cheesecake 1.700 g, ø 24 cm, geschnitten | 12 | 6 | 6 | 42 | P, OG | | 22 |
| 206 | Cheesecake New York Style 1.700 g, ø 24 cm, geschnitten | 12 | 6 | 6 | 42 | P, OG | | 22 |
| 210 / 9105 | Rahmkäsekuchen 2.000 g, ø 28 cm, ungeschnitten/geschnitten | 12-14 12 | 4 | 4 | 52 | OG | | 22 |
| 220 / 227 | Zwetschgenkuchen mit Butterstreuseln 1.750 g, ø 28 cm, ungeschnitten/geschnitten | 12-14 12 | 4 | 4 | 52 | OG | 3 | 21 |
| 223 | Birnen-Joghurt-Kuchen 1.400 g, ø 28 cm, geschnitten | 12 | 4 | 4 | 40 | P, OG | | 24 |
| 224 | Schokokuchen 1.050 g, ø 28 cm, geschnitten | 12 | 4 | 4 | 56 | P, OG | 1 | 21 |
| 228 | Mohn-Mandarinen-Käsekuchen 1.900 g, ø 28 cm, geschnitten | 12 | 4 | 4 | 52 | OG | | 22 |
| 230 | Kirschkuchen mit Butterstreuseln 1.900 g, ø 28 cm, ungeschnitten | 12-14 | 4 | 4 | 52 | OG | | 21 |
| 401 | Haselnuss-Kranz 1.100 g, ø 22 cm, ungeschnitten | 16-20 | 4 | 6 | 48 | P, OG | | 24 |
| 410 | Marmor-Kranz 1.100 g, ø 22 cm, ungeschnitten | 16-20 | 4 | 6 | 48 | P, OG | | 24 |
| 415 | Zitronen-Kranz 1.100 g, ø 22 cm, ungeschnitten | 16-20 | 4 | 6 | 48 | P, OG | | 25 |
| 760 | Apfel-Nuss-Kuchen 2.100 g, ø 28 cm, geschnitten | 12 | 4 | 4 | 36 | V, OG, L | | 20 |
| 9189 | Himbeer-Haselnuss-Kuchen 1.350 g, ø 28 cm, geschnitten | 12 | 4 | 4 | 56 | P, V, OG, L | | 24 |
| 9269 | Pfirsich-Maracuja-Cheesecake 1.550 g, ø 24 cm, geschnitten | 12 | 6 | 6 | 42 | P, OG | | 22 |
| 9271 | Apfelkuchen 2.000 g, ø 28 cm, geschnitten | 12 | 4 | 4 | 36 | P, V, OG, L | | 20 |
| 9272 | Schoko-Birnen-Kuchen 1.350 g, ø 28 cm, geschnitten | 12 | 4 | 4 | 56 | P, V, OG, L | | 21 |
| 9275 | Mohn-Butterstreusel-Kuchen 1.700 g, ø 28 cm, geschnitten | 12 | 4 | 4 | 52 | P, OG | | 21 |

Landfrauenkuchen Ø 36 cm

| | | | | | | | | |
|------|--|----|---|---|----|-------|---|----|
| 389 | Landfrauenkuchen Käse-Kirsch 2.700 g, geschnitten | 14 | 2 | 6 | 66 | P, OG | | 28 |
| 390 | Landfrauenkuchen Zwetschge mit Butterstreuseln 3.100 g, geschnitten | 14 | 2 | 6 | 66 | OG | 3 | 28 |
| 391 | Landfrauenkuchen Apfel 2.250 g, geschnitten | 14 | 2 | 6 | 66 | P, OG | | 28 |
| 394 | Landfrauenkuchen Wildheidelbeere 2.600 g, geschnitten | 14 | 2 | 6 | 66 | OG | | 28 |
| 9297 | Landfrauenkuchen Rhabarber-Erdbeere 2.550 g, geschnitten | 14 | 2 | 6 | 66 | P, OG | | 28 |

P = ohne Palmöl V = Vegan OG = ohne Gelatine / vegetarisch L = laktosefrei A = enthält Alkohol
 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

Sahne- und Cremetorten

| | | | | | | | | |
|------|---|----|---|---|----|-------|---|----|
| 240 | Beerentorte mit Waldfrüchten 2.050 g, ø 28 cm, ungeschnitten | 14 | 4 | 4 | 36 | P | | 32 |
| 255 | Himbeer-Käse-Sahnetorte 2.500 g, ø 28 cm, ungeschnitten | 16 | 4 | 4 | 28 | P | | 32 |
| 275 | Erdbeerkuchen 2.250 g, ø 28 cm, ungeschnitten | 14 | 4 | 4 | 36 | P | | 32 |
| 300 | Mandel-Bienenstich 1.300 g, ø 28 cm, eingeteilt | 14 | 4 | 4 | 36 | | | 33 |
| 425 | Premium Frankfurter Kranz 2.400 g, ø 28 cm, ungeschnitten | 20 | 2 | 4 | 36 | OG | 2 | 32 |
| 510 | Marzipan-Cremetorte 1.950 g, ø 28 cm, ungeschnitten | 16 | 4 | 4 | 28 | A, OG | | 33 |
| 516 | Pistazien-Mohn-Sahnetorte 2.250 g, ø 28 cm, ungeschnitten | 16 | 4 | 4 | 28 | P, A | 1 | 33 |
| 600 | Original Schwarzwälder Kirschtorte 2.180 g, ø 28 cm, ungeschnitten | 16 | 4 | 4 | 28 | P, A | | 34 |
| 604 | Schwarzwälder Kirschtorte 1.700 g, ø 24 cm, geschnitten | 12 | 4 | 6 | 42 | P, A | | 34 |
| 605 | Latte Macchiato-Sahnetorte 1.850 g, ø 28 cm, ungeschnitten | 16 | 4 | 4 | 28 | P | | 35 |
| 610 | Schoko-Sahnetorte 1.900 g, ø 28 cm, ungeschnitten | 16 | 4 | 4 | 28 | P | 1 | 35 |
| 620 | Pfirsich-Melba-Sahnetorte 1.950 g, ø 28 cm, ungeschnitten | 16 | 4 | 4 | 28 | P, L | | 33 |
| 630 | Käse-Sahnetorte 1.800 g, ø 28 cm, ungeschnitten | 16 | 4 | 4 | 28 | P | | 33 |
| 635 | NEU Karotten-Frischkäse-Torte 2.000g, ø 24 cm, geschnitten | 12 | 4 | 6 | 42 | P | | 34 |
| 9131 | Schoko-Mousse-Torte 1.650 g, ø 24 cm, geschnitten | 12 | 4 | 6 | 42 | P | 1 | 34 |
| 9111 | Eierlikör-Schoko-Sahnetorte 1.400 g, ø 28 cm, geschnitten | 14 | 4 | 4 | 36 | P, A | | 34 |
| 9150 | Himbeer-Straciatella-Torte 1.700 g, ø 28 cm, geschnitten | 12 | 4 | 4 | 40 | P | 1 | 32 |

P = ohne Palmöl V = Vegan OG = ohne Gelatine / vegetarisch L = laktosefrei A = enthält Alkohol
 1 = mit kakaohaltiger Fettglasur 2 = mit Pflanzenfettglasur 3 = Persipan

* Kennzeichnung loser Ware gemäß §5 Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung

Produktübersicht Blechkuchen und Sahneschnitten

| Artikel-Nr. | Artikelbezeichnung | Portionen | Stück/VE | Ktn/Lage | Ktn/Pal | P, V, OG, L, A | Zusatzstoffe* | Seite |
|-------------------------------|--|-----------|----------|----------|---------|----------------|---------------|-------|
| Blechkuchen 25 x 38 cm | | | | | | | | |
| 460 | Schoko-Kokos-Blechkuchen 2.500 g, geschnitten | 20 | 3 | 8 | 56 | P, OG | | 39 |
| 465 | Kirsch-Butterstreusel-Blechkuchen 2.700 g, geschnitten | 20 | 3 | 8 | 56 | P, OG | | 39 |
| 539 | Russischer Zupfkuchen 3.000 g, geschnitten | 20 | 3 | 8 | 56 | OG | | 39 |
| 543 | Rhabarber-Erdbeer-Blechkuchen 2.000 g, geschnitten | 20 | 3 | 8 | 56 | P, OG | | 38 |
| 550 | Zwetschgen-Blechkuchen mit Butterstreuseln 2.600 g, geschnitten | 20 | 3 | 8 | 56 | OG | 3 | 38 |
| 551 | Nuss-Karamell-Blechkuchen 1.550 g, geschnitten | 24 | 3 | 8 | 72 | P, OG | | 40 |
| 552 | Apfel-Mandel-Blechkuchen 2.250 g, geschnitten | 24 | 3 | 8 | 64 | P, OG | | 40 |
| 556 | Zitronen-Blechkuchen 1.400 g, geschnitten | 24 | 3 | 8 | 72 | P, OG | | 40 |
| 557 | Marmor-Blechkuchen 1.700 g, geschnitten | 24 | 3 | 8 | 64 | P, OG | | 40 |
| 562 | Kirsch-Sand-Blechkuchen 1.900 g, geschnitten | 20 | 3 | 8 | 64 | P, OG | | 38 |
| 567 | Wiener Apfel-Blechkuchen 1.900 g, geschnitten | 20 | 3 | 8 | 64 | P, OG | | 38 |
| 571 | Schoko-Blechkuchen 1.400 g, geschnitten | 24 | 3 | 8 | 72 | P, OG | | 41 |
| 572 | Apfel-Butterstreusel-Blechkuchen 2.900 g, geschnitten | 20 | 3 | 8 | 56 | OG | | 38 |
| 573 | Butterstreusel-Blechkuchen 1.600 g, geschnitten | 24 | 3 | 8 | 72 | P, OG | | 40 |
| 583 | Mohn-Butterstreusel-Blechkuchen 2.800 g, geschnitten | 20 | 3 | 8 | 56 | OG | | 39 |
| 598 | Käse-Blechkuchen 2.600 g, geschnitten | 20 | 3 | 8 | 56 | OG | | 39 |
| 762 | Heidelbeer-Limetten-Blechkuchen 1.900 g, geschnitten | 24 | 3 | 8 | 72 | P, V, OG, L | | 41 |

Sahneschnitten 25 x 38 cm

| | | | | | | | | |
|------------|---|---------|---|---|----|------|---|----|
| 505 | Schoko-Sahneschnitte 1.800 g, geschnitten | 24 | 3 | 8 | 72 | P | 1 | 46 |
| 522 | Tiramisu-Sahneschnitte 2.250 g, geschnitten | 20 | 3 | 8 | 56 | A | | 44 |
| 527 | Schwarzwälder Kirsch-Sahneschnitte 2.250 g, geschnitten | 20 | 3 | 8 | 56 | P, A | | 44 |
| 528 | Donauwelle 1.950 g, geschnitten | 20 | 3 | 8 | 64 | P | | 44 |
| 529 | Mandel-Bienenstich-Schnitte 1.800 g, geschnitten | 20 | 3 | 8 | 64 | | | 44 |
| 534 | Beeren-Sahneschnitte 2.650 g, geschnitten | 20 | 3 | 8 | 56 | P | | 45 |
| 535 / 533 | Mandarinen-Sahneschnitte 2.900 g, geschnitten | 16 / 20 | 3 | 8 | 56 | P | | 45 |
| 536 | Himbeer-Sahneschnitte 2.500 g, geschnitten | 20 | 3 | 8 | 56 | P | | 45 |
| 575 | Himbeer-Stracciatella-Sahneschnitte 1.700 g, geschnitten | 20 | 3 | 8 | 72 | P | 1 | 44 |
| 590 / 588 | Erdbeer-Sahneschnitte 2.900 g, geschnitten | 16 / 20 | 3 | 8 | 56 | P | | 45 |
| 9190 / 591 | Erdbeer-Joghurt-Sahneschnitte 2.800 g, geschnitten | 16 / 20 | 3 | 8 | 56 | P | | 45 |

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



Bildquellen

Jennifer Mönchmeier; Hanse Knödler fotodesign; Sebastian Wehrle; Rettenmeier Mühle GmbH; Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg; Christian Metzler; Corri Seizinger - stock.adobe.com; cnOrä - stock.adobe.com; lukaPixMedia - stock.adobe.com



PFALZGRAF

Ein Stück Schwarzwald



ANSPRECHPARTNER
IN IHRER NÄHE



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



teufels.com