



PFALZGRAF

Ein Stück Schwarzwald

# Neue Trendprodukte. Mehr Vielfalt.



NEUHEITEN 2026 / 2027

# Dessert-Ikone mit Trendpotenzial.

Intensive Zitrone, eine luftige Baiserhaube und ein leckerer Boden: Die Zitronen-Baiser-Tarte ist ein Klassiker französischer Pâtisserie-Kunst und auf dem besten Weg, sich zu einem neuen Dessert-Trend zu entwickeln.

Die Tarte überzeugt mit einem spannenden Zusammenspiel aus Geschmack, Textur und Farbe: die gelbe Füllung und heller Baiser mit charakteristischen goldbraunen Spitzen sorgen für einen handwerklichen Pâtisserie-Look.

Dadurch wird sie zum perfekten **Eyecatcher in jeder Kuchentheke**. Ideal für Coffeeshops, Cafés, Gastronomie und Hotellerie.



Spritzige Zitrone trifft süßen Baiser.



verfügbar  
ab Januar  
2027

## Zitronen-Baiser-Tarte

Ein heller Boden aus Buttermürbteig, bedeckt mit einer feinen Zitronen-Zubereitung und gekrönt mit luftigem Baiser. Eine herrlich fruchtig-frische Kombination, die süße und fein säuerliche Aromen perfekt miteinander verbindet.

| Art. Nr. | Größe   | Gewicht | Schnitt     | Portionen | Kartoninhalt |
|----------|---------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 175      | ø 28 cm | 1.250 g | geschnitten | 12        | 4            |



## Strawberry Cheesecake

Cremige Cheesecakefüllung aus Frischkäse und Sahne auf einem hellen Cookie-Teigboden. Darauf eine Erdbeerfruchtzubereitung, mit frischen Erdbeerbhälften belegt und mit Gelee abgeglänzt.

| Art. Nr. | Größe   | Gewicht | Schnitt     | Portionen | Kartoninhalt |
|----------|---------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 208      | ø 24 cm | 1.600 g | geschnitten | 12        | 6            |



verfügbar  
ab Januar  
2027



## Himbeer Cheesecake

Auf einem hellen Boden aus Cookie-Teig liegt eine leckere Kombination aus fruchtiger Himbeerbereitung und Cheesecakemasse aus Frischkäse und Sahne. Abgerundet wird dieser Cheesecake durch ein Himbeertopping, das mit der Käsemasse verstrudelt wird.

| Art. Nr. | Größe   | Gewicht | Schnitt     | Portionen | Kartoninhalt |
|----------|---------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 9278     | ø 24 cm | 1.500 g | geschnitten | 12        | 6            |



## Matcha Cheesecake

Eine klassisch-feine und eine aromatische Matcha-Cheesecake-Masse vereinen sich auf einem Boden aus hellem Cookie-Teig und werden mit einem kunstvoll aufgetragenen Matcha-Topping verziert. Das Ergebnis: eine harmonische Balance aus zarter Textur und dem charakteristischen, trendigen Matcha-Geschmack.

| Art. Nr. | Größe   | Gewicht | Schnitt     | Portionen | Kartoninhalt |
|----------|---------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 9207     | ø 24 cm | 1.450 g | geschnitten | 12        | 6            |





verfügbar  
ab Januar  
2027



## Mango-Passionsfrucht-Sahnetorte

Ein dunkler Schoko-Tortenboden und zwei helle Tortenböden, gefüllt mit feiner Passionsfrucht-sahne und fruchtigen Mangostücken. Aufwendig verziert mit einer aromatischen Passionsfruchtzubereitung – eine exotisch-fruchtige Kombination, die nach Sommer schmeckt!

| Art. Nr. | Größe   | Gewicht | Schnitt     | Portionen | Kartoninhalt |
|----------|---------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 644      | ø 24 cm | 1.700 g | geschnitten | 12        | 4            |



## Nuss-Sahnetorte

Köstliche Haselnuss-sahne zwischen einem dunklen Schoko-Tortenboden und zwei hellen Tortenböden. Eine Haselnuss-Krokant-Füllung sorgt für einen besonderen Crunch. Dekoriert mit verstrudelter, kakaohaltiger Haselnussfettglasur.

| Art. Nr. | Größe   | Gewicht | Schnitt     | Portionen | Kartoninhalt |
|----------|---------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 634      | ø 24 cm | 1.700 g | geschnitten | 12        | 4            |



## Erdbeer-Matcha-Torte

Unsere neue Trendtorte kombiniert den erdig-süßlichen Geschmack von Matcha mit fruchtig-frischer Erdbeere. Zwei lockere Tortenböden, gefüllt mit Sahne und Erdbeerstücken, getoppt mit luftiger Matcha-Sahne und veredelt mit Erdbeerpüree.

| Art. Nr. | Größe   | Gewicht | Schnitt     | Portionen | Kartoninhalt |
|----------|---------|---------|-------------|-----------|--------------|
| 636      | ø 24 cm | 1.650 g | geschnitten | 12        | 4            |



### Palmfrei in die Zukunft

75 % aller PFALZGRAF-Produkte sind bereits palmfrei. Unser Ziel: 100 % auf Palmöl verzichten.



## Himbeerkuchen

Der sommerlich-leichte Klassiker ist wieder zurück: Zwei helle Tortenböden mit einer Füllung aus lockerer Vanillesahne, bedeckt mit Himbeeren und Gelee. Darunter ein Buttermürbteig und geröstete, gehackte Mandeln als Randgarnierung.

| Art. Nr. | Größe   | Gewicht | Schnitt       | Portionen | Kartoninhalt |
|----------|---------|---------|---------------|-----------|--------------|
| 270      | ø 28 cm | 2.050 g | ungeschnitten | ca. 14    | 4            |



## Brownie

Schokoladig & vegan. Ein leckerer Schoko-Rührkuchen mit Apfelpüree. Dekoriert mit Zartbitterschokoladen-Stückchen.

| Art. Nr. | Größe      | Gewicht | Schnitt     | Portionen | Portionsgröße | Kartoninhalt |
|----------|------------|---------|-------------|-----------|---------------|--------------|
| 9276     | 25 x 38 cm | 2.000 g | geschnitten | 20        | 9,5 x 5,0 cm  | 3            |



## Käse-Aprikosen-Blechkuchen

Eine zarte Käsemasse auf hellem Quarkteigboden, mit Aprikosenhälften belegt und mit krossen, goldgelben Butterstreuseln garniert. So einfach kann purer Genuss sein.

| Art. Nr. | Größe      | Gewicht | Schnitt     | Portionen | Portionsgröße | Kartoninhalt |
|----------|------------|---------|-------------|-----------|---------------|--------------|
| 584      | 25 x 38 cm | 2.800 g | geschnitten | 24        | 6,3 x 6,2 cm  | 3            |



## Matcha erobert derzeit Cafés, Dessertkarten und Social Media.

Matcha ist weit mehr als nur ein kurzlebiger Trend – es ist seit Jahrhunderten ein Superfood mit tiefen Wurzeln in der japanischen Teekultur. Mit seiner charakteristischen, bittersüßen Note und seinem hohen Gehalt an Antioxidantien bereichert diese besondere Zutat nun unser Produktsortiment.

Hier geht's zum  
Produktvideo ►



# 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 75 % aller unserer Produkte sind bereits palmölfrei
- Primärverpackung aus reiner Frischfaser ohne Recyclinganteil



NUR NATÜRLICHE  
ROHSTOFFE



NUR ZERTIFIZIERTE  
LIEFERANTEN



100 % PRODUKT-  
SICHERHEIT



TRANSPARENTE  
LIEFER- UND  
PRODUKTIONSKETTEN





PFALZGRAF

Ein Stück Schwarzwald



## Mehr Cheesecakes. Mehr Genuss.

Entdecke unsere  
Cheesecake-Vielfalt



ANSPRECHPARTNER  
IN IHRER NÄHE



Pfalzgraf Konditorei GmbH  
Zeißstraße 6 · D-72285 Pfalzgrafenweiler  
+49 7445 8510-0 · [info@pfalzgraf.de](mailto:info@pfalzgraf.de)  
[www.pfalzgraf.de](http://www.pfalzgraf.de)