



PFALZGRAF

Ein Stück Schwarzwald

Sortimentsempfehlung

Coffeeshops





Gebackene Kuchen



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
233	ø 28 cm	2.000 g	geschnitten	12	4



Gourmet Apfeltorte

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



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



Apfel-Nuss-Kuchen

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



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



Apfelkuchen

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



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



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



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
227	ø 28 cm	1.750 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



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 hellen Boden aus 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



Mohn-Mandarin-Käsekuchen

Zur klassischen Käsekuchenmasse gesellen sich eine geschmackvolle Mohnmasse und fruchtige Mandarinspalten. Mit Gelee abgeglänzt besticht der Mohn-Mandarin-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



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, Erdbeerbereitung 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



Sahne- und Cremetorten



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



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 kakao-haltigen Fettglasur.



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



Nuss-Sahnetorte

Ein Muss für alle Nussliebhaber: Köstliche Haselnussahne, zwischen einem dunklen Schoko-Tortenboden und zwei hellen Tortenböden. Eine Haselnuss-Krokant-Füllung sorgt für einen besonderen Crunch. Dekoriert mit verstrudeltem kakao-haltiger Haselnussfettglasur.



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



Blechkuchen 25 x 38 cm



Zwetschgen-Blechkuchen mit Butterstreuseln

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



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
550	25 x 38 cm	2.600 g	geschnitten	20	3



Mohn-Butterstreusel-Blechkuchen

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



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
583	25 x 38 cm	2.800 g	geschnitten	20	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	Kartoninhalt
762	25 x 38 cm	1.900 g	geschnitten	24	3



Brownie

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



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
9276	25 x 38 cm	2.000 g	geschnitten	20	3



Sahneschnitten 25 x 38 cm



Himbeer-Stracciatella-Sahneschnitte

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



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
575	25 x 38 cm	1.700 g	geschnitten	20	3



Sahneschnitte à la Tiramisu

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	Kartoninhalt
522	25 x 38 cm	2.250 g	geschnitten	20	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	Kartoninhalt
527	25 x 38 cm	2.250 g	geschnitten	20	3



Erdbeer-Sahneschnitte

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



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
588	25 x 38 cm	2.900 g	geschnitten	20	3



Erdbeer-Joghurt-Sahneschnitte

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



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
591	25 x 38 cm	2.800 g	geschnitten	20	3



Erdbeer-Cremeschnitte

Ein Erdbeertraum in vegan: Lockere Rührmasse, fruchtige Erdbeerfüllung und vegane Erdbeercreme, kunstvoll vollendet mit einer verstrudelten Erdbeerfruchtzubereitung.



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	Kartoninhalt
763	25 x 38 cm	1.900 g	geschnitten	20	3

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
536	25 x 38 cm	2.500 g	geschnitten	20	3



Schoko-Sahneschnitte

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

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

