

Der richtige Schnitt für das beste Stück



*Mit kleinen zarten Grüssen
aus längst vergessenen Tagen
kann man Augenblicke wecken
und nichtige Sorgen verjagen.

Gedanken ziehen sanft vorbei
wenn Minuten zu Stunden zerfließen
bin ich ganz plötzlich dabei
jeden Moment zu genießen.*

Artikel-Nr. 610 – Schoko-Sahnetorte

Gourmet Apfeltorte, laktosefrei*

Genießen ohne Reue bei Laktoseintoleranz! Immer willkommen und wie handgefertigt: Die Gourmet Apfeltorte glänzt mit erlesenen, von Hand eingelegten frischen, knackigen Apfelstücken auf einem Hefemürbteig, leicht bedeckt mit Mandelblättchen. Sehr köstlich durch den extra hohen Fruchtanteil, ohne Rosinen.

*Laktosegehalt < 0,01 g/100 g



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

Rahmkäsekuchen

Die lockere Käsekuchenmasse, zubereitet mit einer unschlagbaren Kombination aus frischem Quark und Sauerrahm, lässt den Rahmkäsekuchen richtig saftig werden. Nach schwäbischer Hausfrauenart zubereitet, schmeckt er auch ohne Rosinen hervorragend.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
9105	ø 28 cm	2.000 g	geschnitten	12	4
geschnitten – ohne Rosinen					

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
210	ø 28 cm	2.000 g	ungeschnitten	ca. 12-14	4
ungeschnitten – mit Rosinen					

Wiener Apfelkuchen

Wer kann da widerstehen: Braune Sandmasse mit Karamellgeschmack, feine Walnüsse und frische Äpfel, bedeckt mit Haselnussblättchen, die mit einer Karamellglasur leicht überzogen sind.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
221	ø 28 cm	1.150 g	geschnitten	12	4

Kirsch-Joghurt-Kuchen

Ein Highlight unter den gebackenen Kuchen: Saftige Sandmasse, bedeckt mit einer leckeren Joghurtcreme und Sauerkirschen. Mit gehackten Haselnüssen als Randdekoration. Ein tolles Geschmackserlebnis!



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
222	ø 28 cm	1.550 g	geschnitten	12	4

Birnen-Joghurt-Kuchen

Lockere Sandmasse mit leckerer Joghurtcreme und saftigen Birnenspalten. Leicht abgestaubt mit Kakaopulver und mit Gelee abgeglänzt.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
223	ø 28 cm	1.400 g	geschnitten	12	4

... und Schnitt!

Damit Sie für Ihre Gäste immer das beste Stück im richtigen Schnitt haben, bieten wir Ihnen für jeden Kundenwunsch die optimale Lösung. Unsere Ultraschall-Schnitttechnik ermöglicht besonders exakte und saubere Schnitte. Gerade im Convenience-Bereich, beim Catering, in Kliniken und Heimen sowie in Cafeterien und in der Großverpflegung ist der richtige Schnitt enorm wichtig und erspart Ihnen sogar einen erheblichen Zeitaufwand. Durch die fixe Stückkalkulation lassen sich in Stoßzeiten auch nur einzelne Kuchenstücke auftauen.



Maracuja-Mango-Sahnetorte
Für viele die beste Sahnetorte, von der man nicht genug kriegen kann! Der dunkle Biskuitboden ist mit Pfirsich-Maracuja Zubereitung sowie Maracuja-Sahne gefüllt und mit hellem Biskuit abgedeckt. Die Torte hat ein Topping aus marmorierter Maracujasahne und mit Gelee abgeglänzten Mangowürfeln. Geröstete Mandeln garnieren den Rand.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
9132	ø 28 cm	2.000 g	geviertelt	ca. 16	4



Schoko-Sahnetorte
Jetzt in neuer Optik! Eine Variation aus frischer Sahne, feiner Schokolade sowie hellen und dunklen Biskuitböden. Als Highlight wird der helle Boden als Kuppel zwischen zwei Schokoladen-Biskuitböden eingelegt. Garniert mit Sahne mit Vanillegeschmack und einer kakaohaltigen Fettglasur.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
614	ø 28 cm	1.900 g	geschnitten	16	4

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
610	ø 28 cm	1.900 g	ungeschnitten	ca. 16	4



Eierlikör-Schoko-Sahnetorte
Willkommen im Schlaraffenland! Diese Torte lässt Naschkatzen aufhorchen: Ein heller Biskuitboden und ein Rührteigboden sind gefüllt mit einer schmackhaften Birnenfruchtfüllung, Schokosahne und exquisiter Eierlikörsahne.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
9111	ø 28 cm	1.400 g	geschnitten	14	4

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
690	ø 28 cm	1.400 g	eingeteilt	14	4



Erdbeer-Sahnetorte „Senga“
Diese Torte schmeckt nach Sommer! Frische Erdbeersahne und eine aromatische Erdbeerfruchtfüllung breiten sich sanft zwischen hellen und dunklen Biskuitböden aus. Die Torte ist mit Vollmilchschokoladenspänen und Sahnetupfen garniert.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
652	ø 28 cm	2.000 g	geschnitten	16	4

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
650	ø 28 cm	2.000 g	ungeschnitten	ca. 16	4



Käse-Sahnetorte
Für heiße Sommertage! Erfrischende Käsesahne aus feiner Sahne, Quark und Joghurt liegt leicht zwischen lockeren Biskuitböden. Abgedeckt mit einem Rührteigdeckel und Dekorpudder. Die geschnittene Version mit gerösteten Mandeln als Randgarnierung.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
632	ø 28 cm	1.800 g	geschnitten	16	4

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

ungeschnitten – ohne Randgarnierung



Original Schwarzwälder Kirsch-Torte „Classic“
Eine der beliebtesten Torten: Der Klassiker aus frischer Sahne, saftigen Sauerkirschen und original Schwarzwälder Kirschwasser auf zarten Schokoladen-Biskuitböden. Original mit Sahnekuppel. Die geschnittene Version mit Spänen aus Schokoladenkuvertüre als Randgarnierung.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
609	ø 28 cm	2.100 g	geschnitten	16	4

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
600	ø 28 cm	2.100 g	ungeschnitten	ca. 16	4

ungeschnitten – ohne Randgarnierung



UNSERE TORTEN UND KUCHEN GIBT ES IN VERSCHIEDENEN SCHNITTEN.
(ACHTEN SIE AUF UNSERE KENNZEICHNUNGEN)