

Neue Ideen – gewohnt lecker

NEUHEITEN 2024









Mohn-Butterstreusel-Kuchen

Eine lockere Mohnmasse liegt auf einem leckeren Buttermürbteig. Abgedeckt mit krossen Butterstreuseln ist dieser Mohn-Butterstreusel-Kuchen ein Hochgenuss.

9275	ø 28 cm	1.700 g	geschnitten	12	4	
Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt	





Apfelkuchen mit Butterstreuseln

Ein wahrer Klassiker: Frische Apfelstücke und Sultaninen auf einem leckeren Mürbteig. Garniert mit einer goldgelben Schicht Butterstreusel.

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





Landfrauenkuchen Rhabarber-Erdbeere

Die Grundlage aus Buttermürbteig und Sandmasse ist mit einer leichten Joghurtmasse bedeckt. Darauf eine Schicht aus saftigen Erdbeeren und Rhabarberstücken, verfeinert mit knusprigen Butterstreuseln.

9297	ø 36 cm	2.550 g	geschnitten	14	2	
Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt	





Himbeer-Stracciatella-Torte

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

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



Schoko-Sahneschnitte

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

Artikel-Nr.	Маßе	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt	
505	25 x 38 cm	1.800 g	geschnitten	24	6,3 x 6,2 cm	3	





FINDEN SIE IHREN ANSPRECHPARTNER IN IHRER NÄHE



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