Feine Momente

Kuchen Torten & Coffee-Shop

Eine erstklassige Auswahl schafft auch ein erstklassiges Ertragspotential. Unser spezieller Service für Sie: Exakte Auftauanleitungen und Produktbeschreibungen.

Trend zu noch mehr Genuss und Individualisierung

Verführen Sie Ihre Gäste mit einer großen Auswahl an Kuchen, Torten und Coffee-Shop Kompositionen. Neue Aromen und neue Trends bestimmen hier das Angebot.

Der Service-Bund bietet Ihnen dazu ein umfassendes Angebot an tiefgefrorenen Spezialitäten: Unvergleichbar in der Qualität, nach traditionellen Rezepturen, für ein individuelles Angebot. Auch das Non-Food Sortiment setzt neue Akzente.

service bund
die food-service company

Service-Bund GmbH & Co. KG
Bundeszentrale
Friedhofsallee126 • 23554 Lübeck
Tel.: 0451/ 49952-0 • Fax 0451/ 4993270
E-Mail: info@servicebund.de
Internet: www.servicebund.de

05/11 K45 ZI

Coffee-Shop Teilchen Sahne-Torten Desserts Cup Cakes Italienische Spezialitäten Muffins & Cookies Desserts Törtchen

Kuchen Torten & Coffee-Shop

für Diabetiker Sahne-Schnitten Landbackhaus Obst & Sahne-Torten Creme-Torten Blechkuchen Tortenböden Non-Food

Verführen & Genießen Torten & Sahne-Schnitten Hausmacher-Kuchen Eistorten Teilchen für Diabetiker

Kuchen, Torten & Coffee-Shop
Verführen & Genießen

Der Gastronomie-Trend

Nach den Zahlen großer Marktforschungsinstitute sind die Zuwachsraten für Kuchen und Torten weiterhin steigend. Insbesondere wächst die Nachfrage bei Premiumtorten und portionierbaren Produkten, wie geschnittene Sahne- und Blechkuchen. Verglichen mit den Zuwächsen im LEH schnitt der Bedarf im GV-Segment auffällig gut ab, der Außer-Haus Markt brummt. Insgesamt geht der Trend zu noch mehr Genuss und Individualisierung (Sahne-Schnitten, Blechkuchen). So wächst die Auswahl an Kuchen- und Torten im Außer-Haus Verzehr ständig.

In diesem Folder finden Sie einen Ausschnitt aus unserem aktuell überarbeiteten Kuchen und Torten-Sortiment. Mit allen Klassikern, Neuheiten aber auch den modernen Trends, wie Coffee-Shop und To-Go-Artikel.

„Man isst, wo man ist“

Gretel Weiß bringt es so auf den Punkt. D.h. „Wachstum an den Schnittstellen zwischen Arbeit, Freizeit, Handel und Verkehr“ ist durch hübsch verpackte Cup Cakes, kleine, feine Törtchen, Cup Desserts mit Löffeln oder Donuts, die in der Hand zu essen sind, ideal umzusetzen. Mit diesen Sortimenten bieten sich neue Umsatzpotentiale, auch neben der klassischen Kuchen- & Tortenkarte.

Zubereitungs-Tipp
Auch so kann ein Cup Cake angerichtet werden

1 TK Erdbeer-Käse-Sahne-Törtchen

– Stückgewicht 75 g, Ø 5,4 cm unten, 6,2 cm oben – ein genussvolles Arrangement aus leckerer Käse-Sahne und fruchtig-aromatischen Erdbeerwürfeln auf einem knusprigen Mürbeteigboden

67777, Ktn. 4 x 900 g (4 x 12 Stück)

Auftauzeit ca. 6 Stunden

1 TK Mousse au Chocolat-Törtchen

– Stückgewicht 75 g, Ø 5,4 cm unten, 6,2 cm oben – zweierlei luftig-leichte Mousse au Chocolat auf einem knusprigen Mürbeteigboden, veredelt mit hellen und dunklen Schokoraspeln

67923, Ktn. 4 x 900 g (4 x 12 Stück)

1 TK Himbeer-weiße Schokolade-Törtchen

– Stückgewicht 90 g, Ø 5,4 cm unten, 6,2 cm oben – aromatische Himbeeren und mit weißer Schokolade verfeinerte Puddingcreme auf einem knusprigen Mürbeteigboden

67990, Ktn. 4 x 1080 g (4 x 12 Stück)

Inhalt

	Seite
Verführen & Genießen	
Törtchen & Cup Cakes	2-3
Cup Desserts & Muffins	4-5
Donuts & Cookies	6-7
Italienische Spezialitäten	8-9
Torten & Sahne-Schnitten	
Tartes & Kuchen	10
Creme-Torten	11-12
Obst-Sahne-Torten	13-17
Sahne-Torten	18-19
Sahne-Schnitten	20-21
Hausmacher-Kuchen	
Runde Kuchen	22-23
Landhaus-Kuchen	24-25
Blechkuchen	26-27
Strudel	28
Rührteig-Kuchen	28
Eistorten, Teilchen & Diät	
Eistorten	29
Teilchen	30-31
Für Diabetiker	32
Biskuit-Sahnerollen	33
Tortenböden	33
Non-Food	34-35

2 TK Cup Cakes „Caramel“

– Stückgewicht ca. 80 g – kleines Karamelltörtchen mit Toffeefüllung, garniert mit einer Patisseriecreme mit Karamellgeschmack, verziert mit Karamellsauce und Stückchen von Zartbitterschokolade

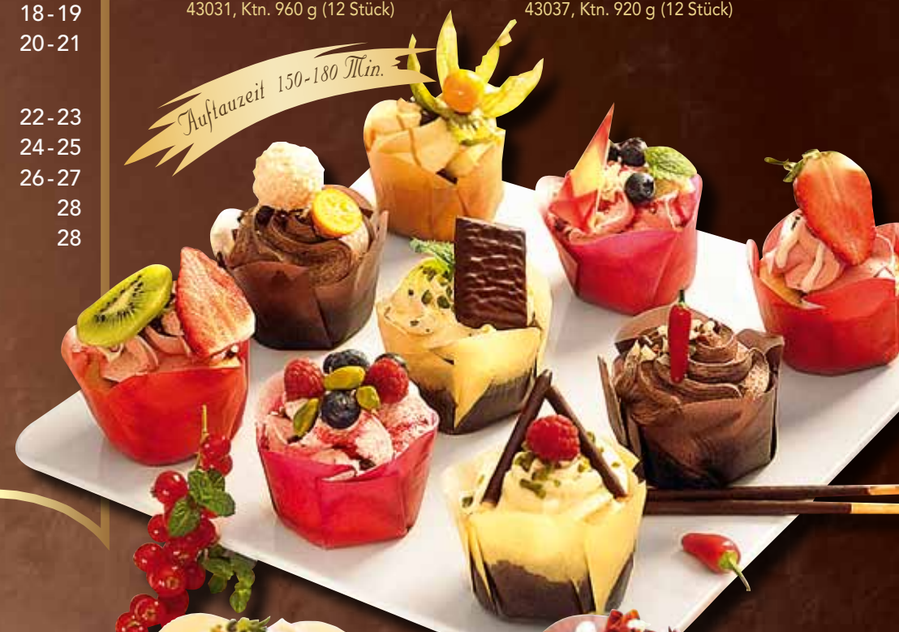
43031, Ktn. 960 g (12 Stück)

2 TK Cup Cakes „Wild Blueberry“

– Stückgewicht ca. 77 g – kleines Törtchen mit Blaubeeren, liebevoll und aufwendig garniert mit einer Patisseriecreme mit Blaubeergeschmack und dekoriert mit Blaubeersauce mit weißen Schokoladenstückchen

43037, Ktn. 920 g (12 Stück)

Auftauzeit 150-180 Min.



2 TK Cup Cakes „Strawberry Yoghurt“

– Stückgewicht ca. 80 g – kleines Törtchen gefüllt mit Erdbeerkonfitüre, liebevoll und aufwendig garniert mit einer Patisseriecreme mit Erdbeergeschmack und dekoriert mit einer Zucker-Glasur und Milchschokoladenstückchen

43034, Ktn. 960 g (12 Stück)

2 TK Cup Cakes „Vanilla“

– Stückgewicht ca. 76 g – kleines Schokoladen-Törtchen, liebevoll und aufwendig garniert mit einer Patisseriecreme mit Vanillegeschmack und dekoriert mit Pistazienstückchen

43029, Ktn. 910 g (12 Stück)

2 TK Cup Cakes „Triple Chocolate“

– Stückgewicht ca. 80 g – kleines Schokoladentörtchen, gefüllt mit Schokocreme, garniert mit einer Patisseriecreme und dekoriert mit weißen und Zartbitter-Schokoladenstückchen

43030, Ktn. 960 g (12 Stück)

Cup Desserts

1 TK Cup Desserts
„Pfirsich-Joghurt-Mango"

– Portionsgewicht 75 g –
fruchtige Pfirsichwürfel auf lockeren Rührteigwürfeln, bedeckt mit fruchtiger Pfirsichzubereitung sowie luftiger Joghurt- und cremiger Pfirsich-Mango-Mousse, gekrönt mit knackigen Mandelblättchen. In einem hochwertigen Becher aus Kunststoff, der Glas zum Verwechseln ähnlich sieht

42585, Ktn. 2 x 900 g (2 x 12 Stück)

1 TK Cup Desserts
„Schokolade"

– Portionsgewicht 75 g –
knusprige Weizenkügelchen auf lockeren Rührteigwürfeln, bedeckt mit heller und dunkler Mousse, zartschmelzernder Kakaocreme sowie hellen und dunklen Schokoladenraspeln. In einem hochwertigen Becher aus Kunststoff, der Glas zum Verwechseln ähnlich sieht

42584, Ktn. 2 x 900 g (2 x 12 Stück)

1 TK Cup Desserts
„Cassis-Vanille"

– Portionsgewicht 75 g –
fruchtige schwarze Johannisbeeren liegen zwischen lockeren Rührteigwürfeln, bedeckt mit saurer Johannisbeerfruchtzubereitung, sowie cremiger Vanille- und Johannisbeermousse und ausgefallenem Schokoladendekor in einem hochwertigen Becher aus Kunststoff, der Glas zum Verwechseln ähnlich sieht

42588, Ktn. 2 x 900 g (2 x 12 Stück)

1 TK Cup Desserts
„Erdbeer-Buttermilch"

– Portionsgewicht 75 g –
fruchtige Erdbeerwürfel auf hellen Rührteigwürfeln, bedeckt mit besonders fruchtiger Erdbeerzubereitung sowie cremiger Erdbeer- und Buttermilchmousse und einem Dekor aus dunklen Schokoladenschnecken.In einem hochwertigen Becher aus Kunststoff, der Glas zum Verwechseln ähnlich sieht

42586, Ktn. 2 x 900 g (2 x 12 Stück)

1 TK Cup Desserts
„Tiramisu"

– Portionsgewicht 65 g –
ein Mix aus Mascarponecreme mit Amarettolikör und in Kaffeelikör getränkten Löffelbiskuitwüfeln, abgestaubt mit hellem Kaffeepulver

67989, Ktn. 2 x 780 g (2 x 12 Stück)

Auftauzeit 2,5 - 5 Std.

Auftauzeit ca. 30 Min.

3 TK Mini-Muffins
„Vanille"

– Stückgewicht ca. 19 g –
original amerikanisches Rührteiggebäck mit Vanillegeschmack

94757, Ktn. ca. 2,39 kg
(ca. 126 Stück)

3 TK Mini-Muffins
„Schokolade"

– Stückgewicht ca. 19 g –
original amerikanisches Rührteiggebäck mit Schokoladenstückchen

94756, Ktn. ca. 2,39 kg
(ca. 126 Stück)

3 TK Mini-Muffins
„Zitrone"

– Stückgewicht ca. 19 g –
original amerikanisches Rührteiggebäck mit feinem Zitronengeschmack und Hagelzucker

94759, Ktn. ca. 2,39 kg
(ca. 126 Stück)

erlenbacher ...so backen Meister! 1 vandemoortele 2 Dr.Oetker 3 Baker & Baker 4

Cup Desserts & Muffins
Zu jedem Anlass etwas Besonderes

Muffins

Auftauzeit 90-120 Min.

4 TK myMuffins
„Rich Chocolate"

– Stückgewicht ca. 100 g –
der Schokoklassiker mit hohem Kakaoanteil und extra vielen Schokostückchen

84814, Ktn. 3,6 kg
(3 x 12 Stück)

4 TK myMuffins
„Black & White"

– Stückgewicht ca. 100 g –
Kombination aus großen hellen und dunklen Schokostückchen in zweifarbiger Masse, dekoriert mit weißen Chunks

82810, Ktn. 3,6 kg
(3 x 12 Stück)

4 TK myMuffins
„Choco Nougat"

– Stückgewicht ca. 115 g –
gefüllt mit Nougatcreme und mit zartschmelzender Glasur überzogen, dekoriert mit Schokolocke

75970, Ktn. 4,14 kg
(3 x 12 Stück)

4 TK myMuffins
„Raspberry-Yoghurt"

– Stückgewicht ca. 110 g –
fruchtige Himbeer-Füllung in einem lockeren Joghurt-Muffin mit einem Frischkäse-Topping

44105, Ktn. 3,96 kg
(3 x 12 Stück)

4 TK myMuffins
„Deep Blueberry"

– Stückgewicht ca. 100 g –
zart-knusprige Streusel auf herrlich weichem Teig mit Heidelbeeren

84815, Ktn. 3,6 kg
(3 x 12 Stück)

4 TK myMuffins
„Apple Cinnamon"

– Stückgewicht ca. 100 g –
supersaftig mit vielen Apfelstückchen und feinem Zimtgeschmack, verführerisch dekoriert mit einer Apfelspalte

83114, Ktn. 3,6 kg
(3 x 12 Stück)

2 TK Muffins
„Schoko"

– Stückgewicht 82 g –
original amerikanisches Rührteiggebäck mit dunklen Schokolade-Stückchen, in einer dekorativen Papiermanschette

61823, Ktn. 3,28 kg
(40 Stück) 21,60

4 TK Schoko-Muffins,
mit „Milka®"*

– Stückgewicht ca. 110 g –
nach original amerikanischer Rezeptur werden zartschmelzende Milka-Drops eingebacken und auf der feinen Milka-Schokoladenglasur dekoriert, mit attraktiver Milka-Gebäckkapsel

84928, Ktn. 3,96 kg (3 x 12 Stück)

** MIILKA® und die MILKA® Farbe Lila sind geschützte Marken der Kraft Foods-Unternehmensgruppe und werden in Lizenz genutzt.*

2 TK Muffins
„Vanille"

– Stückgewicht 82 g –
original amerikanisches Rührteiggebäck mit Vanille-Geschmack, in einer dekorativen Papiermanschette

61822, Ktn. 3,28 kg
(40 Stück)

2 TK Muffins
„Blueberry"

– Stückgewicht ca. 82 g –
original amerikanisches Rührteiggebäck mit Heidelbeeren, in einer dekorativen Papiermanschette

61820, Ktn. 3,28 kg
(40 Stück)

Donuts

2 TK Filly Vanilli Donuts

– Stückgewicht ca. 76 g –
gefüllt mit leichter Vanillecreme und dekoriert mit weißer und kakaohaltiger Glasur in Streifenoptik

89338, Ktn. 3,65 kg (4 x 12 Stück)

Auftauzeit 60 - 90 Min.

2 TK Filly Chococreme Donuts

– Stückgewicht ca. 75 g –
ein sehr saftiger lockerer Donut, gefüllt mit Schokocreme, überzogen mit einer hochwertigen Kakaofettglasur in attraktiver Streifenoptik

65044, Ktn. 3,6 kg (4 x 12 Stück)

1 TK Donuts Mixed Box

Mischkarton 5-fach sortiert

– Stückgewicht ca. 57 g –
fertig frittiertes Hefegebäck nach amerikanischer Art, in den Sorten, Banana Doonys, Party Doonys, Pinky Doonys, Real Chocolate Doonys, White Vanilla Doonys

75528, Ktn. 3,42 kg (5 x 12 Stück)

1 TK Mini-Doonys

„Choco"

– Stückgewicht 20 g –
die attraktiven Minis mit einer kakaohaltigen Fettglasur nach original amerikanischem Rezept

91090, Ktn. 2,2 kg (110 Stück)

1 TK Mini-Doonys

„Jugga"

– Stückgewicht 18 g –
die attraktiven Minis gezuckert nach original amerikanischem Rezept

91089, Ktn. 1,98 kg (110 Stück)

2 TK Schoko Donuts,

mit „Milka®"*

– Stückgewicht ca. 56 g –
nach original amerikanischer Rezeptur werden zartschmelzende Milka-Drops auf der feinen Milka-Schokoladenglasur dekoriert, in attraktiver Milka-Gebäckkapsel

84929, Ktn. 2,69 kg
(4 x 12 Stück)

2 TK Kids Crunch Donuts

– Stückgewicht ca. 57 g –
überzogen mit weißer Fettglasur und mit buntem Schokolinsenbruch dekoriert

98404, Ktn. 2,74 kg
(4 x 12 Stück)

2 TK White Donuts

– Stückgewicht ca. 55 g –
veredelt mit weißen Schokoladenstückchen auf einer weißen Zuckercremeglasur

84940, Ktn. 2,64 kg
(4 x 12 Stück)

2 TK Black Crumble Donuts

– Stückgewicht ca. 55 g –
dekoriert mit kakaohaltiger Fettglasur und dragierten Schokoladenflocken

84930, Ktn. 2,64 kg
(4 x 12 Stück)

1 TK Doonys

„Jugga"

– Stückgewicht ca. 49 g –
der Klassiker: gezuckerter Hefeteig, mit Zucker bestreut, nach amerikanischen Rezept

66261, Ktn. 1,76 kg (36 Stück)

1 TK Donuts,

mit heller kakaohaltiger Fettglasur

– Stückgewicht 54 g –
mit heller kakaohaltiger Fettglasur, nach original amerikanischem Rezept

57811, Ktn. 3,888 kg (72 Stück)

1 TK Donuts,

mit dunkler kakaohaltiger Fettglasur

– Stückgewicht 54 g –
mit dunkler kakaohaltiger Fettglasur, nach original amerikanischenm Rezept

93986, Ktn. 2,592 kg (48 Stück)

** MIILKA® und die MILKA® Farbe Lila sind geschützte Marken der Kraft Foods-Unternehmensgruppe und werden in Lizenz genutzt.*

zum Aufbacken

Cookies, die Kekse aus Übersee

Amerikanischer Genuss

Die Kunst am Cookie ist die Backzeit

Eine Todsünde beim Cookie-Backen ist ein zu langer Aufenthalt im Ofen. Man muss das Gefühl haben, dass die Cookies eigentlich noch ein oder zwei Minuten gebrauchen könnten, doch genau wenn man das denkt, sind sie richtig. Sie sind dann noch sehr weich. Nicht davon irritieren lassen!

2 TK Triple Chocolate Cookies, XL, backfertig

– Stückgewicht ca. 80 g –
aus herrlich schokoladigem Mürbeteig mit zartem Buttergeschmack, weißen und dunklen Schokoladenstücken. 13 - 15 Minuten bei 150° -170°C backen

88419, Ktn. ca. 7,68 kg
(ca. 96 Stück)

2 TK Raspberry & White Cookies,

XL, backfertig

– Stückgewicht ca. 80g –
aus hellem Mürbeteig mit zartem Buttergeschmack und aromastarken Himbeer- und Schokoladenstücken. 13 - 15 Minuten bei 150° - 170°C backen

88417,
Ktn. ca. 7,68 kg
(ca. 96 Stück)

2 TK Chocolate Chunk Cookies, XL, backfertig

– Stückgewicht ca. 80 g –
aus hellem Mürbeteig mit zartem Buttergeschmack und Vollmilchschokoladenstückchen. 13 - 15 Minuten bei 150° - 170°C backen

88418, Ktn. 7,68 kg
(ca. 96 Stück)

Cookies

Dolci, wenn die Sonne aufgeht
Italienische Leidenschaft

Genuß pur

Siciliano

TK Cannolo Siciliano,
Sizilianische Knusperröllchen

– Stückgewicht 120 g –
innen schokoliert, gefüllt mit einer Creme aus Ricotta, Schokoladentropfen und kandierter Orangenschale. Dekoriert mit Puderzucker. Auftauzeit 1 - 2 Stunden

78341, Ktn. 1,2 kg (10 Stück)

Al Limone

TK Delizie al Limone

– Stückgewicht ca. 118 g –
Biskuitkuppel, gefüllt und überzogen mit feiner Zitronencreme und mit einem Cremetupfer garniert, Auftauzeit 2 - 3 Stunden

55382, Ktn. ca. 1,3 kg (11 Stück)

Nocciola

TK Torta Nocciola

– Quadratische Torte 21 x 21 cm = 1200 g, ungeschnitten ca. 10 Portionen –
2 Lagen saftiger Haselnussbiskuit, gefüllt mit Schokoladen- und Haselnusscreme. Dekoriert mit karamellisierten Haselnussstückchen. Auftauzeit 2 - 3 Stunden

40365, Ktn. 1 Kuchen

Tiramisù

TK Tiramisù BIG

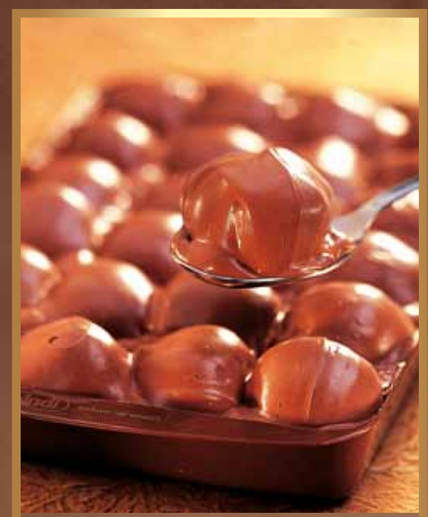
– Stückgewicht ca. 90 g –
die besonders hohe Tiramisù, aus 3 mit Kaffeelikör beträufelten Biskuitböden, gefüllt mit Zabaionecreme. Besiebt mit Kakaopulver. Auftauzeit 2 - 3 Stunden

85551, Schale 1750 g
(20 Portionen)

TK Tiramisù Rustica, mit Kaffeelikör

– Riegel 370x105x42mm = 900 g, ungeschnitten, ca. 10 Portionen –
Tiramisù-Riegel aus mit Kaffeelikör beträufelten Biskuitböden, bedeckt mit einer Kaffee- und Zabaglionecreme, Auftauzeit 1 Stunde

58909, Ktn. 1 Riegel



TK Profiteroles „scuro vaschetta"

– Stückgewicht ca. 45 g –
24 Stück mit Schokoladencreme gefüllte und mit Schokoladencreme überzogene Brandteigkugeln in einer Plastikschale. Ein Blickfang für jedes Buffet, Auftauzeit 2 - 3 Stunden

62329, Schale ca. 1,1 kg
(24 Stück)

TK Profiteroles
„bianco vaschetta"

– Stückgewicht ca. 45 g –
24 Stück mit Schokoladencreme gefüllte und mit Creme überzogene Brandteigkugeln. Ein Blickfang für jedes Buffet

66927, Schale ca. 1,1 kg

TK Petit Fours,
Mischkarton 20-fach sortiert

– Stückgewicht 20 g –
eine Vielfalt an süßen Spezialitäten. Ideal für jedes Buffet. Bei Raumtemperatur ca. 0,50 - 1 Stunde auftauen lassen

62334, Ktn. 1,6 kg (80 Stück)

Della Nonna

TK Torta della Nonna

– 1300 g, Ø 26 cm, ungeschnitten, ca. 14 Stücke –
feine Patisseriecreme mit Zitronengeschmack auf Mürbeteigboden. Dekoriert mit Pinienkernen, Mandeln und Puderzucker

67502, Ktn. 1 Kuchen

TK Selva Nera

– 1150 g, Ø 23 cm, Höhe 7,5 cm, ungeschnitten, ca. 12 Stücke –
Creme mit Amarenakirschen und Schokoladencreme zwischen Schokoladenbiskuitböden. Dekoriert mit einem Schokoladenfächer, bestäubt mit Kakaopulver. Auftauzeit 4 - 5 Stunden

68879, Ktn. 1 Torte

TK Torta Frutti di Bosco

– 1300 g, Ø 26 cm, ungeschnitten, ca. 14 Stücke –
Mürbeteigboden bedeckt mit Creme, belegt mit reichlich Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Blaubeeren und roten Johannisbeeren. Den Früchten wurde Wasser entzogen, dadurch kein Durchweichen der Böden. Mit Puderzucker bestäubt. Auftauzeit 1 - 2 Stunden

67501, Ktn. 1 Kuchen

TK Choco Nocciola

– Stückgewicht 1200 g, Ø 23 cm, ungeschnitten ca. 14 Stücke –
Schokobiskuitboden mit einer Schoko-Haselnusscreme und dekoriert mit feinen Schokoladen-Raspeln. Auftauzeit 2 - 3 Stunden

65189, Ktn. 1 Torte

Italienische Spezialitäten

bindi
fantasia nel dessert

Tartes & Kuchen

Einfach international

Tartes – ein Kuchen aus speziellem Mürbeteig

In der Regel wird der Teig ohne Zugabe von Salz oder Zucker, also geschmacksneutral, hergestellt. Er kann sowohl herzhaft als auch süß belegt sein und wird in speziellen flachen runden Backformen mit geriffeltem Rand, manchmal auch in einer Springform gebacken.

1 TK Mandelkuchen
„Santiago"
– 800 g, Ø 26 cm, ungeschnitten – leckerer Mandelrührteig, bestreut mit gehackten Mandeln und mit Dekorpuder abgestäubt. Ein Klassiker nach spanischer Art
62905, Ktn. 4 Kuchen

2 TK Himbeer-Tartes
– 1450 g, Ø 28 cm, vorgeschnitten in 12 Stücke – saftige Himbeer-Fruchtfüllung, gebettet auf einen, mit Joghurt-Puddingmasse gefüllten Buttermürbteig. Die Tarte ist mit ganzen Himbeeren belegt, mit Dekorpuder abgestaubt
78585, Ktn. 4 Tartes

Auftauzeit 8-10 Stunden

2 TK Aprikosen-Tartes
– 1400 g, Ø 28 cm, vorgeschnitten in 12 Stücke – Buttermürbteig gefüllt mit köstlicher Nussmasse. Die von Hand aufgelegten Aprikosen sind mit Rahmguss überzogen, mit Gelee abgeglänzt. Gehackte Haselnüsse verzieren den Rand
78469, Ktn. 4 Tartes

2 TK Waldbeeren-Tartes
– 1650 g, Ø 28 cm, vorgeschnitten in 12 Stücke – mit Joghurt-Puddingmasse gefüllter Buttermürbteig bedeckt mit Pfirsich-Fruchtfüllung. Belegt mit feinen Waldbeeren, abgeglänzt mit Gelee, mit gehobelten Mandeln dekoriert
78586, Ktn. 4 Tartes

2 TK Sacher-Torten
– 1450 g, Ø 27 cm, eingeteilt in 14 Stücke – nach Originalrezept, mit Aprikosenfüllung, Nuss-Schokoladenüberzug und edlen Zutaten. Als Dekor liegen Sacheraufleger bei
41351, Ktn. 4 Torten

Auftauzeit ca. 12 Stunden

Creme-Torten
Zarte Momente, gehobener Genuss

handgemacht

Gehobene, handgefertigte Konditorqualität

Mit Hingabe und Leidenschaft fertigt die Konditorei Brommler seit über 100 Jahren süße Köstlichkeiten.
Grundlage dafür ist das traditionelle Handwerk und die damit verbundene hochwertige Qualität.
Dem hohen Anspruch „Brommler bietet Besonderes" folgend, garantiert das Familienunternehmen allerfeinste Rezepturen und Zubereitungen.
Mit ausgesuchten Zutaten, von Hand zubereitet und verziert, sind Brommler-Kuchen und Torten somit immer höchster Genuss. 3

Konditor-Qualität

3 TK Prinzregenten-Torten
– 1750 g, Ø 27 cm, ungeschnitten, 16 Stücke – 7 Prinz-Biskuitböden mit feinster Schoko-Buttercreme gefüllt und fein-herbem Überzug aus zartbitterer Edelkuvertüre
83819, Ktn. 1 Torte

2 TK Marzipan-Creme-Torten
– 1950 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 16 Stücke – vier helle Biskuitböden gefüllt mit einer Creme mit Amarettoaroma, Schokoladenstücken und aromatischen Himbeeren. Die Torte ist komplett mit Marzipan umhüllt. Walnüsse liegen als Dekor bei
52200, Ktn. 4 Torten

Creme-Torten

Kaffeehaus-Kultur pflegen

Die ersten Kaffeehäuser entstanden im Osmanischen Reich. Über Istanbul erreichten sie im 17. Jahrhundert erstmals den europäischen Kontinent. Bis heute ist im Wiener Kaffeehaus der Wiener Melange eine Spezialität.

Er besteht aus einem Teil Espresso und einem Teil Milch, mit etwas Milchschaum garniert - ideal passt dazu die feine Sachertorte oder eine andere zarte Tortenspezialität

Auftauzeit ca. 8 Stunden

Konditor-Qualität

1 TK Schachbrett-Torten

– 1950 g, Ø 27 cm, ungeschnitten, 16 Stücke –
aus zarter Weinbrandcreme zwischen Schoko- und hellem Butter-Biskuit wird diese locker-cremige Torte kunstvoll gefertigt. Der Anschnitt zeigt das interessante Muster eines Schachbretts. Dekor aus Rosetten und Schokoblättchen

83815, Ktn. 1 Torte

Konditor-Qualität

1 TK Nusskuppel-Torten

– 1800 g, Ø 27 cm, ungeschnitten, 16 Stücke –
fein gewalztes Haselnussmark in leichter Buttercreme zwischen lockerem, saftigem Nussbiskuit bildet die Grundlage für diese seit Jahrzehnten erfolgreiche Torte. Dekor: Nussglasur mit Mandelsplittern

83665, Ktn. 1 Torte

Saisonprodukt
Oktober - Dezember

Konditor-Qualität

1 TK Weihnachts-Torten

Pralinencreme, mit Weinbrand

– 1800 g, Ø 27 cm, ungeschnitten, 16 Stücke –
eine Kreation von Schoko-Butterbiskuit und Mandelbaiserboden, gefüllt mit feinster Weinbrand-Buttercreme, bestreut mit Trüffelstreuseln. Dekoriert mit weihnachtlichen Schokoladenauflegern und mit Puderzucker abgestaubt

49070, Ktn. 1 Torte

Obst-Sahne-Torten

Fruchtiges Vergnügen

2 TK Maracuja-Mango-Sahnetorten

– 2000 g, Ø 28 cm, geviertelt, ca. 16 Stücke –
dunkler Biskuitboden mit Pfirsich-Maracuja-Zubereitung sowie Maracujasahne gefüllt und hellem Biskuit abgedeckt. Ein Topping von marmorierter Maracujasahne und mit Gelee abgeglänzten Mangowürfeln. Geröstete Mandeln garnieren den Rand

45400, Ktn. 4 Torten

Auftauzeit 8-10 Stunden

2 TK Exotic-Torten

– 2050 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 14 Stücke –
exotische Früchte liegen mit Tortenguss umhüllt auf zwei hellen Biskuitböden, die mit feiner Sahne mit Vanillegeschmack gefüllt sind. Ein Mandelbiskuitband dient als Randgarnierung

41358, Ktn. 4 Torten

Der Obstgarten

Sonnengereifte Früchte in bester Qualität

Das breite Sortiment der beliebten Obsttorten ist auf die unterschiedlichen Bedürfnisse der Zielgruppen ausgerichtet. So werden vom Service-Bund die Gastronomie, Bäckereien, Konditoreien, Hotelerie, Coffee-Shops, Soziale Einrichtungen, Catering, System- sowie Verkehrsgastronomie gleichermaßen beliefert, um nur einige zu nennen.

Die Kuchen und Torten werden vorgeschnitten, ungeschnitten, eingeteilt, halbiert, geviertelt oder ansprechend verpackt geliefert.

Obst-Sahne-Torten

Obst-Sahne-Torten

Beerenzeit bedeutet Tortenzeit

3 TK Himbeerkuchen

– 1950 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 14 Stücke –
fruchtige Himbeeren überdeckt mit Tortenguss. Zwei helle Biskuitböden, die mit einer leichten Sahne mit Vanillegeschmack gefüllt sind. Darunter ein knuspriger Mürbeteigboden. Mit einem Mandelbiskuitband als Randgarnierung

51994, Ktn. 4 Kuchen

1 TK Himbeer-Käse-Sahnetorten

– 2350 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 16 Stücke –
ein heller und ein dunkler Biskuitboden mit Käse-Sahne gefüllt. Die Oberfläche ist mit reichlich Himbeeren belegt und mit fruchtigem Gelee überdeckt. Als Randgarnierung ein Mandel-Biskuitband

77095, Ktn. 4 Torten

Erdbeer-Buttermilch

2 TK Erdbeer-Buttermilch-Torten

– 2400 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 14 Stücke –
leckerer Mürbeteig und darauf, zwischen einem Rührteig und einem Bisquitboden, verstrudelte Erdbeer-Buttermilch-Sahne mit fruchtiger Erdbeerzubereitung. Üppig belegt mit halben Erdbeeren. Randgarniert mit gehackten Mandeln, Fruchtanteil 14 %

79669, Ktn. 4 Torten

3 TK Himbeer-Limetten-Sahnetorten

– 1900 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 16 Stücke –
ein erfrischender Genuss: 3 Schokoladenbiskuitböden sind gefüllt mit köstlicher, säuerlicher Limettensahne und fruchtiger Sahne mit Himbeergeschmack. Die Torte ist mit einer leckeren Himbeerfruchtfüllung bedeckt die mit Gelee abgeglänzt ist. Die Randgarnierung besteht aus einem Schokobiskuitband

90881, Ktn. 4 Torten

Tiefgefrorene Torten das ganze Jahr genießen

Eigentlich wird die Beerensaison von den Erdbeeren eröffnet. Im Juni kommen die ersten heimischen Früchte auf den Markt. Im Juli gibt es die größte Auswahl an heimischen Beeren, denn dann sind auch die Himbeeren, Heidelbeeren, Stachelbeeren und Johannisbeeren reif. Die Brombeeren kündigen im August das Ende der Beerensaison und des Sommers an.

3 TK Beerentorten, mit Waldfrüchten

– 1950 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 14 Stücke –
ein heller sowie ein dunkler Biskuitboden auf einem knusprigen Mürbteigboden, dazwischen eine leichte Sahne mit Vanillegeschmack, üppig bedeckt mit Waldbeeren und Tortenguss. Ein Mandelbiskuitband ziert den Tortenrand

41359, Ktn. 4 Torten

Auftauzeit 8-10 Stunden

1 TK Erdbeerkuchen

– 2100 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 14 Stücke –
zwei helle Biskuitböden auf einem knusprigen Mürbeteigboden, die mit einer feinen Buttermilchsahne gefüllt sind. Darauf frische Erdbeeren, überdeckt mit fruchtigem Tortenguss. Ein Mandel-Biskuitband als Randgarnierung

77098, Ktn. 4 Kuchen

Konditor-Qualität

4 TK Erdbeer-Joghurt-Sahnetorten

– 1800 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, 14 Stücke –
fruchtige Erdbeer-Joghurtsahne zwischen einem röschen Mürbeteig und einem hellen und dunklen Butter-Biskuitboden. Dekoriert mit einem Erdbeerfruchtspiegel und Sahnerosetten. Kann individuell mit frischen Erdbeeren belegt werden

94016, Ktn. 1 Torte

Serviervorschlag
Mit frischen Erdbeeren

Obst-Sahne-Torten

Auftauzeit 8-10 Stunden

2 TK Kirsch-Käse-Sahne-Traum-Torten

– 2500 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 16 Stücke –
zwischen drei lockeren Rührteigböden liegt eine leckere Käse-Sahne mit fruchtiger Kirschfüllung. Verstrudeltes, marmoriertes Dekor mit Randgarnierung aus weißer Schokolade

62740, Ktn. 4 Kuchen

Konditor-Qualität

Waldbeer-Schoko

4 TK Waldbeer-Schokoladen-Sahnetorten

– 2000 g, Ø 27 cm, ungeschnitten, ca. 14 Stücke –
zartschmelzende Schoko-Sahne zwischen zwei lockeren Schoko-Biskuitböden, das ganze auf einem mit Schokolade überzogenen Mürbeteigboden, belegt mit einem fruchtigen Waldbeermix

49092, Ktn. 1 Torte

Der Klassiker

Eine Schwarzwälder Kirschtorte ist eine Sahnetorte, die sich seit den 1930er Jahren zu der beliebtesten deutschen Torte wurde. Heute gilt sie als die klassische deutsche Torte schlechthin und ist auf der ganzen Welt bekannt. Die wesentlichen Komponenten sind mit Kirschwasser aromatisierte Schokoladenbiskuitböden, eine aromatisierte Kirschfüllung, Sahne, Kirschen sowie Schokoladenraspeln als Verzierung. Die genauen Ursprünge sind unklar, sie sind jedoch nicht zwangsläufig im Schwarzwald zu suchen.

1 TK Schwarzwälder Kirsch-Torten „Classic“

– 2100 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 16 Stücke –
aus frischer Sahne, saftigen Sauerkirschen und original Schwarzwälder Kirschwasser auf zarten Schokoladen-Biskuitböden. Original mit Sahnekuppel

41361, Ktn. 4 Torten

Servis 1 erlenbacher ...so backen Meister! 2 PFALZGRAF 3 4

Obst-Sahne-Torten

Garnier-Tipp

Mit etwas Kreation Ihren Kunden verzaubern

Auf den Seiten 34/ 35 bieten wir Ihnen ein ausführliches Non-Food Sortiment an.

Auch Tortenunterlagen und Gebäckkartons für den Außer-Haus Verzehr fehlen nicht.

3 TK Frischkäse-Sahnetorten, mit Mandarinen

– 1600 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 14 Stücke –
lockerer Kekskrümelteig mit einer dicken Schicht aus Sahne mit verfeinertem Frischkäse, in die ein heller Biskuitboden eingelegt ist. Garniert mit saftigen Mandarinen und einem fruchtigen Tortengussüberzug

55819, Ktn. 4 Torten

3 TK Stachelbeer-Kiwi-Sahnetorten

– 1600 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 16 Stücke –
eine Komposition erfrischender Stachelbeerfruchtfüllung unter einem Wolkenhauch aus schmackhafter Kiwisahne aufgesetzt auf zwei köstliche Nussböden

76310, Ktn. 4 Torten

3 TK Erdbeer-Sahnetorten „Senga“

– 2000 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 16 Stücke –
aus frischer Erdbeersahne mit einer aromatischen Erdbeerfruchtfüllung sowie hellen und dunklen Biskuitböden. Der Rand ist mit Löffelbiskuits und die Torte mit Schokoladenspänen aus Vollmilch garniert

41365, Ktn. 4 Torten

Genuss pur

Einfach erste Sahne

Solche Prachtstücke sind auf jeder Kaffeetafel immer herzlich willkommen – passen zu allen Anlässen und machen in jeder Situation eine gute Figur. Die Torten sind ungeschnitten bzw. schon eingeteilt erhältlich. Eine individuelle Garnierung ist möglich aber nicht nötig.

Sahne-Torten
Sündhaft lecker

Konditor-Qualität

2 TK Mousse-au-chocolat-Paris-Torten

– 1850 g, Ø 27 cm, ungeschnitten, ca. 14 Stücke –
zarte Schokoladenmousse mit sehr hohem Kakaoanteil, zwischen zwei leckeren Schoko-Biskuitböden, auf einem knackigen Mürbeteigboden. Dekor: Überzug aus feinster Canache-Trüffelmasse

53220, Ktn. 1 Torte

3 TK Mandel-Bienenstich

– 1300 g, Ø 28 cm, eingeteilt in 14 Stücke –
in verhaltener Süße und geschmacklicher Eleganz präsentiert sich der Mandel-Bienenstich: Lockere Sahne mit Vanillegeschmack in zartem Hefeteig, bedeckt mit gerösteten Mandeln und einer verfeinerten Karamell-Glasur

41348, Ktn. 4 Kuchen

1 TK Käse-Sahne-Torten

– 1800 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 16 Stücke –
Käsesahne aus feiner Sahne, Quark und Joghurt, zwischen lockeren Biskuitböden. Abgedeckt mit einem Rührteigdeckel, mit Puderzucker bestäubt

54478, Ktn. 4 Torten

Auftauzeit 8-10 Stunden

3 TK Eierlikör-Schoko-Sahne-Torten

– 1400 g, Ø 28 cm, eingeteilt in 14 Stücke –
ein heller Biskuitboden und ein Rührteigboden sind gefüllt mit einer schmackhaften Birnenfruchtfüllung, Schokosahne und exquisiter Eierlikörsahne

41368, Ktn. 4 Torten

3 TK Latte Macchiato-Sahne-Torten

– 1850 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 16 Stücke –
zwei Schokoladen-Biskuitböden mit feiner Kaffeesahne und mit Sahne mit Vanillegeschmack gefüllt. Dekoriert mit weißen Schokoladenspänen und darüber gesiebtem Kakaopulver. Verziert mit einem Band mit Schokoladenkuvertürspänen

63773, Ktn. 4 Torten

3 TK Pistazien-Mohn-Sahne-Torten

– 2200 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 16 Stücke –
köstliche Pistazien- und Mohn-Sahne, dazwischen eine Himbeerfruchtfüllung auf schmackhaften Nuss-Biskuitböden. Die Torte ist mit Marzipan umhüllt und mit kakaohaltiger Fettglasur garniert

58838, Ktn. 4 Torten

3 TK Nougat-Sahne-Torten

– 1600 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 14 Stücke –
zwei Nussböden und eine raffinierte Schicht aus wohlschmeckender Birnenfüllung, umhüllt von verlockender Nougatsahne

64636, Ktn. 4 Kuchen

3 TK Schoko-Sahne-Torten

– 1900 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 16 Stücke –
eine Variation aus frischer Sahne, feiner Schokolade sowie hellen und dunklen Biskuitböden. Als optisches Highlight wird der helle Boden als Kuppel zwischen zwei Schokoladen-Biskuitböden eingelegt. Garniert mit Sahne mit Vanillegeschmack und einer kakaohaltigen Fettglasur. Späne aus Sckokolandenkuvertüre als Randgarnierung

41362, Ktn. 4 Torten

Sahne-Schnitten

Konditor-Qualität

Holländer Kirsch

4 TK Holländer-Kirsch-Schnitten

– Stückgewicht 155 g, vorgeschnitten in 21 Stücke, Portionsgröße 5,5 x 9 cm –
klassisches Dessert gefüllt mit Vanillesahne, Kirschsahne und reichlich Sauerkirschen. Deckel aus glasiertem Blätterteig

87847, Ktn. 3,26 kg

1 TK Schwarzwälder Kirsch-Sahne-Schnitten

– Blech 38 x 25 cm = 2250 g, vorgeschnitten in 20 Stücke –
mit frischer Sahne, saftigen Sauerkirschen und Kirschwasser auf zarten Schoko-Biskuitböden. Mit Schokoladenkuvertürspänen garniert

41355, Ktn. 3 Kuchen

3 TK Tiramisu-Sahne-Schnitten

– Blech 38 x 25 cm = 2250 g, vorgeschnitten in 20 Stücke –
zwei Biskuitböden, einer davon getränkt mit Kaffee, gefüllt und abgedeckt mit einer aromatischen Frischkäsesahne mit Amaretto-Geschmack. Dekoriert mit Kakao und Schokoblüten

51992, Ktn. 3 Kuchen

2 TK Zebra-Sahne-Schnitten

– Blech 29 x 19,5 cm = 1100 g, vorgeschnitten in 10 Stücke –
auf einem dunklen Muffinboden liegen eine Sahne-Füllung mit Vanillegeschmack und eine Kakao-Sahne-Füllung miteinander verstrudelt. Dekoriert mit kakaohaltiger Fettglasur

67963, Ktn. 6 Kuchen

Auftauzeit 8-12 Stunden

2 TK Flocken-Sahne-Schnitten

– Blech 29 x 19,5 cm = 1100 g, vorgeschnitten in 12 Stücke –
auf einem hellen Muffinboden liegt eine Vanillesahne-Füllung. Darauf befindet sich ein Brandteig, der mit feiner Kirschfurcht-zubereitung und einer weiteren Schicht Vanillesahne bedeckt ist. Den Abschluss bietet ein mit Dekorpuder abgestaubter Brandteigdeckel.

67964, Ktn. 4 Kuchen

2 TK Panna-Cotta-Orangen-Schnitten

– Blech 29 x 19,5 cm = 1750 g, vorgeschnitten in 12 Stücke –
köstliche Vanille-Sahne mit einer Fruchtzubereitung aus Pfirsichen, Ananas und Orangen verstrudelt, zwischen zwei lockeren Rührteigböden, mit fruchtigen Orangenscheiben als Topdekor. 18 % Fruchtanteil

70856, Ktn. 4 Kuchen

1 TK Mandel-Bienenstich-Schnitten

– Blech 38 x 25 cm = 1700 g, vorgeschnitten in 20 Stücke –
geschmacklich fein abgerundete, lockere Sahne mit Vanillegeschmack in zartem Hefeteig, bedeckt mit gerösteten Mandeln und Karamell-Glasur

41356, Ktn. 3 Kuchen

serviso 1 erlenbacher ...so backen Meister! 2 PFALZGRAF 3 4

Sahne-Schnitten

Der goldene Schnitt

Erdbeer-Buttermilch

2 TK Erdbeer-Buttermilch-Schnitten

– Blech 29 x 19,5 cm = 2000 g, vorgeschnitten in 12 Stücke –
zwei Rührteigböden, dazwischen lockere Erdbeer-Buttermilch-Sahne. Bedeckt mit fruchtigen Erdbeerhälften, überzogen mit Tortenguss. Fruchtanteil 21 %

70853, Ktn. 4 Kuchen

1 TK Mandarinen-Sahne-Schnitten

– Blech 38 x 25 cm = 2900 g, vorgeschnitten in 20 Stücke –
zwei Biskuitböden, gefüllt mit leichter Sahne mit Vanillegeschmack. Darauf eine üppige Schicht aus Mandarinenspalten und fruchtigem Tortenguss

54480, Ktn. 3 Kuchen

3 TK Erdbeer-Frucht-Schnitten

– 2000 g, vorgeschnitten in 10 Stücke –
zwei helle Biskuitböden, gefüllt mit frischer Vanille-Sahne. Reichlich belegt mit Erdbeer-Hälften, bedeckt mit fruchtigem Tortenguss

49128, Ktn. 3 Kuchen

2 TK Buttermilch-Erdbeer-Schnitten

– Blech 19,5 x 29 cm = 1150 g, vorgeschnitten in 10 Stücke –
auf einem hellen Muffinboden sind Buttermilch-Sahne- und Erdbeer-Buttermilch-Sahne-Füllung miteinander verstrudelt, mit Tortenguss abgeglänzt

67961, Ktn. 6 Kuchen

2 TK Joghurt-Pfirsich-Schnitten

– Blech 29 x 19,5 cm = 1150 g, vorgeschnitten in 10 Stücke –
eine Jogurt-Sahne- und eine Pfirsich-Sahne-Füllung liegen miteinander verstrudelt auf einem hellen Muffinboden. Mit Tortenguss abgeglänzt

67962, Ktn. 6 Kuchen

Alle Produkte sind vorgeschnitten

3 TK Ricotta-Himbeer-Sahne-Schnitten

– Blech 38 x 25 cm = 2350 g, vorgeschnitten in 20 Stücke –
frische Ricotta-Himbeer-Sahne und aromatische Himbeeren zwischen zarten dunklen Böden. Aufgelockert mit Tupfen aus Ricotta-Himbeer-Sahne, mit weißen Schokoblüten garniert

75201, Ktn. 3 Kuchen

Sahne-Schnitten

Hausmacher-Kuchen
Eine runde Sache

1 TK Rahmkäsekuchen, mit Rosinen

– 2000 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 14 Stücke – köstliche Käsekuchenmasse mit frischem Quark, Sauerrahm und Rosinen bedecken den Hefemürbteigboden

54476, Ktn. 4 Kuchen

Finger-Food

Apfel, Pflaumen & Käse

3 TK Port. Kuchen

„Finger-Food", Mischkarton 3-fach sortiert

– Stückgewicht ca. 42,5 g, vorgeschnitten – ideal für Tagungen, den kleinen Kuchenhunger oder für das Kuchenbuffet: 4 x 12 Port. aromatischer Apfel-Streusel-Kuchen, 2 x 12 Port. saftiger Pflaumen-Streusel-Kuchen, 2 x 12 Port. Käse-Rosinen-Streusel-Kuchen

61698, Ktn. 4,05 kg
(8 x 12 Stück)

2 TK Rahm-Käsekuchen, mit Mandarinen

– 2150 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 14 Stücke – Krosser Mürbeteig unter einer Schicht cremiger Käsefüllung, zubereitet mit frischem Quark, Sauerrahm und Eiern. Üppig belegt mit exquisiten Mandarinenfilets in aromatischem Tortenguss, Fruchtanteil 14 %

62832, Ktn. 4 Kuchen

4 TK Frankfurter Kränze

– 2250 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 20 Stücke – helle Wiener Böden, gefüllt mit einer feinen Creme mit Vanillearoma und fruchtiger Himbeer-Johannisbeer-Fruchtfüllung. Bedeckt mit Haselnuss-Krokantstreuseln und und Buttercremetupfen, dekoriert mit Belegkirschen

70035, Ktn. 2 Kuchen

1 TK Apfelkuchen,
mit Butterstreuseln

– 2000 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 14 Stücke – ein Hefe-Mürbeteig mit frischen saftig-aromatischen Apfelstücken und Sultaninen. Abgedeckt mit goldgelben, knusprigen Butterstreuseln

41343, Ktn. 4 Kuchen

Sehnsucht nach Tradition und altbekannten Geschmacksrichtungen stillen

Praktisch in geschnittener oder ungeschnittener Ausführung sind die Kuchen sowohl in der System- als auch in der Individualgastronomie nach wie vor gefragt. Nur auftauen und schon einsatzbereit.

4 TK Kirschkuchen, mit Butterstreuseln

– 1900 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 14 Stücke – Hefemürbeteig mit edlen Kirschen in einem Rahmguss, abgedeckt mit knusprigen Butterstreuseln

41346, Ktn. 4 Kuchen

Auftauzeit 8-10 Stunden

4 TK Birnen-Joghurt-Kuchen

– 1400 g, Ø 28 cm, vorgeschnitten in 12 Stücke – lockere Sandmasse mit leckerer Joghurtcreme und und saftigen Birnenspalten. Leicht abgestaubt mit Kakaodekor und mit Gelee abgeglänzt

59805, Ktn. 4 Kuchen

1 TK Gourmet-Apfel-Torten

– 2250 g, Ø 28 cm, vorgeschnitten in 12 Stücke, laktosefrei – erlesene, per Hand ausgelegte frische, knackige Apfelstücke auf einem knusprigen Hefe-Mürbeteig, ohne Rosinen. Mit Mandelblättchen bedeckt. Ein besonders fruchtiger Genuss durch den extra hohen Fruchtanteil, Lactosegehalt < 0,01g/100g

77096, Ktn. 4 Torten

laktosefrei

4 TK Zwetschgenkuchen,
mit Butterstreuseln

– 1750 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 14 Stücke – fruchtig-saftige Zwetschgen eingetaucht in eine Creme mit Vanillegeschmack auf einem Hefemürbteig, bedeckt von leckeren Butterstreuseln

41352, Ktn. 4 Kuchen

Landhaus-Kuchen
Rustikale Erinnerungen

2 TK Landbackhaus - Apfelkuchen, halbiert

– Stückgewicht 3000 g (2 x 1500 g), Ø 38 cm, ca. 16 Stücke –
ein lockerer Rührteig auf lecker-krossem Mürbeteigboden. Belegt mit frischen Apfelspalten der Sorte Cripps Pink, mit goldbraun gebackenen Butterstreuseln belegt, Fruchtanteil 34 %

47625, Ktn. 2 x 2/2 Kuchen

Konditor-Qualität

1 TK Omas Linzer-Kuchen, halbiert

– 2250 g, Ø 38 cm, ungeschnitten, ca. 16 Stücke –
ein Kuchen nach guter alter Tradition, mit vielen Haselnüssen und Johannisbeer-Marmelade. Hält sich aufgetaut mehrere Tage in bester Qualität

89042, Ktn. 1 x 2/2 Kuchen

2 TK Landbackhaus Käsekuchen mit Streuseln, halbiert

– Stückgewicht 3500 g (2 x 1750 g), Ø 38 cm, ca. 16 Stücke –
eine cremige Käsemasse auf einem lecker-krossen Mürbeteigboden. Belegt mit dicken, goldbraunen Butterstreuseln

47634, Ktn. 2 x 2/2 Kuchen

extra groß

Servieren wie hausgemacht

Ofenfrischer Landhaus-Kuchen

Mit den fruchtig-frischen rustikalen Versuchungen nehmen Sie Ihre Gäste mit auf eine Reise in die Vergangenheit und stillen Sehnsucht nach traditionellen Produkten.
Ihre Vorteile sind: 38 cm Durchmesser, als halbe Kuchen verpackt und die einzelnen Sorten können beliebig miteinander kombiniert werden.

Konditor-Qualität

1 TK Omas Johannisbeer-Baiser-Kuchen, halbiert

– 3000 g (2 x 1500g), Ø 38 cm, ungeschnitten, ca. 16 Stücke –
krosser Mürbeteig, darüber eine reichliche Füllung fruchtiger Johannisbeeren in lockerleichtem Nussbaiser. Individuell portionierbar

49069, Ktn. 1 x 2/2 Kuchen

2 TK Landbackhaus Zwetschgenkuchen, halbiert

– Stückgewicht 3000 g (2 x 1500 g), Ø 38 cm, ca. 16 Stücke –
ein locker-saftiger Rührteig auf einem lecker-krossen Mürbeteigboden. Belegt mit halben Zwetschgen und groben, goldbraunen Butterstreuseln, Fruchtanteil 28 %

47627, Ktn. 2 x 2/2 Kuchen

Extra große Landhaus-Kuchen ø 38

Rhabarber-Erdbeer

2 TK Landbackhaus Rhabarber-Erdbeer-Kuchen, halbiert

– Stückgewicht 3000 g (2 x 1500 g), Ø 38 cm, ca. 16 Stücke –
ein lockerer Rührteig auf lecker-krossem Mürbeteigboden. Belegt mit leckeren Rhabarber- und Erdbeerstückcken, bestreut mit knackigen Zuckermandeln, Fruchtanteil 28 %

53293, Ktn. 2 x 2/2 Kuchen

Käse-Mandarinen

2 TK Landbackhaus Käse-Mandarinen-Kuchen, halbiert

– Stückgewicht 3800 g (2 x 1900 g), Ø 38 cm, ca. 16 Stücke –
eine cremige Käsefüllung mit saftigen Mandarinenfilets auf krossem Mürbeteigboden, mit Tortenguss abgeglänzt, Fruchtanteil 14 %

47621, Ktn. 2 x 2/2 Kuchen

Auftauzeit 8-10 Stunden

2 TK Landbackhaus Aprikosen-Mohnkuchen, halbiert

– Stückgewicht 2 x 1500 g, Ø 38 cm –
auf einem krossen Mürbeteigboden befindet sich eine leckere Mohn-Puddingcreme verstrudelt mit einer hellen Rührteigmasse. Eingebettete saftige Aprikosen runden den Geschmack ab

56339, Ktn. 2 x 2/2 Kuchen

Landhaus-Kuchen

Blechkuchen

Einfach praktisch, quadratisch lecker

Apfel-Butterstreusel

2 TK Apfel-Schnitten,
mit Butterstreuseln

– Blech 38 x 28 cm = 3300 g, vorgeschnitten in 16 Stücke – zarte Spalten von frischen Äpfeln mit Rosinen auf einem knusprigen Mürbeteig. Abgedeckt mit goldbraunen Butterstreuseln. Fruchtanteil 57 %

62843, Ktn. 3 Kuchen

2 TK Apfel-Mandel-Schnitten

– Blech 38 x 28 cm = 2250 g, vorgeschnitten in 16 Stücke – frische Apfelspalten der Sorte „Cripps Pink", eingebettet in einen hellen Rührteig, abgerundet mit gerösteten Mandelstiften, verleihen dem Kuchen handwerklichen Charakter und unvergleichlichen Genuss

62840, Ktn. 3 Kuchen

3 TK Wiener Apfel-Blechkuchen

– Blech 38 x 25 cm = 1900 g, vorgeschnitten in 20 Stücke – braune Sandmasse mit Karamellgeschmack, feinen Walnüssen und frischen Äpfeln, garniert mit hauchdünnen Haselnussblättchen, mit einer Karamellglasur leicht bedeckt

75198, Ktn. 3 Kuchen

3 TK Mohn-Butterstreusel-Blechkuchen

– Blech 38 x 25 cm = 2800 g, vorgeschnitten in 20 Stücke – saftige Mohnfüllung auf einem knusprigen Quarkteigboden, mit krossen Butterstreuseln bedeckt

58847, Ktn. 3 Kuchen

Auftauzeit 8–10 Stunden

3 TK Rhabarber-Erdbeer-Blechkuchen

– Blech 29 x 19,5 cm = 1350 g, vorgeschnitten in 10 Portionen – Rhabarber und Erdbeeren ergänzen sich geschmacklich auf lockerer, feiner Rührteigmasse, bedeckt mit krossen Butterstreuseln

49363, Ktn. 3 Kuchen

Butterkuchen

Butter-Mandel

1 TK Butterkuchen,
fertig gebacken

– Blech 26 x 17 cm = 350 g, vorgeschnitten in 8 Stücke – locker ausgerollter Hefeteig, mit echter Butter, bestreut mit feinen Mandelblättchen und Zucker

96407, Ktn. 6 Kuchen

Butter-Streusel

1 TK Butterstreuselkuchen,
fertig gebacken

– Blech 26 x 17 cm = 480 g, vorgeschnitten in 8 Stücke – ein locker ausgerollter Hefeteig, saftig belegt mit Butter und knusprigen Streuseln

44874, Ktn. 6 Kuchen

2 TK Kirsch-Rhabarber-Schnitten

– Blech 38 x 28 cm = 1800 g, vorgeschnitten in 16 Stücke – fruchtig-saftige Mischung aus Kirschen und Rhabarberstückchen, eingebettet in lockeren Rührteig. Mit Tortenguss überzogen und mit Hagelzucker dekoriert. Fruchtanteil 28 %

62845, Ktn. 3 Kuchen

2 TK Kirschen-Michel-Schnitten

– Blech 38 x 28 cm = 2500 g, vorgeschnitten in 16 Stücke – auf einem krossen Mürbeteigboden liegt ein lockerer und saftiger Rührteig mit eingesunkenen Kirschen, abgestäubt mit Dekorpuder

85751, Ktn. 3 Kuchen

Erdbeer-Frucht

1 TK Donauwellen

– Blech 38 x 25 cm = 1950 g, vorgeschnitten in 20 Stücke – eine Kombination aus feiner hellen und dunklen Schokoladensandmasse mit Sauerkirschen und einem großzügigen Belag aus Sahne mit Vanillegeschmack. Abgestaubt mit Kakaodekor

41354, Ktn. 3 Kuchen

2 TK Pflaumen-Schnitten,
mit Butterstreuseln

– Blech 38 x 28 cm = 2750 g, vorgeschnitten in 16 Stücke – süß-säuerliche Pflaumenhälften auf einem kross gebackenen Mürbeteig, mit knusprigen, goldgelben Butterstreuseln und Tortenguss. Fruchtanteil 51 %

62844, Ktn. 3 Kuchen

2 TK Kirsch-Schoko-Crisp-Schnitten

– Blech 29 x 19,5 cm = 2100 g, vorgeschnitten in 12 Stücke – verstrudelte Kakao- und helle Creme zwischen dunklem Rührteigboden auf knackigem Schoko-Crispboden, mit Süß- und Sauerkirschen belegt und mit Tortenguss abgeglänzt

91827, Ktn. 4 Kuchen

3 TK Kirsch-Sand-Blechkuchen

– Blech 38 x 25 cm = 1900 g, vorgeschnitten in 20 Stücke – lockere Sandmasse mit saftigen Kirschen, gehackten Haselnüssen und mit Puderzucker bestäubt

52219, Ktn. 3 Kuchen

Alle Produkte sind vorgeschnitten

3 TK Russischer Zupfkuchen

– Blech 38 x 25 cm = 3000 g, vorgeschnitten in 20 Stücke – der Kuchen mit der originellen Zupfoptik ist die Krönung auf jeder Kaffeetafel und sieht aus wie selbstgemacht. Die hochwertige Käsemasse aus Quark und Sauerrahm auf einem Schokoladen-Quarkteigboden ist reichlich mit Schokobutterstreuseln bedeckt

52213, Ktn. 3 Kuchen

Blechkuchen

Strudel & Rührteig-Kuchen

Strudel

Apfelstrudel

1 TK Bayer. Apfelstrudel,
fertig gebacken

aus frisch geschälte Äpfeln, Rahm und edlen Gewürzen, gehüllt in feinen Strudelteig. Hoher Fruchtanteil (70 %)

– Stückgewicht 100 g, portioniert –
66628, Ktn. 4 kg (40 Stück)

– Stückgewicht ca. 160 g –
66630, Ktn. 5,76 kg (36 Stück)

1 TK Apfelstrudel, ungebacken

– Stückgewicht 2375 g –
aus frisch geschälten Äpfeln, Rahm und edlen Gewürzen, gehüllt in feinen Strudelteig. Hoher Fruchtanteil (70 %)
66658, Ktn. 4 Stangen

Zwetschgen mit Haselnüssen

3 TK Zwetschgenrahmstrudel,
fertig gebacken

– Stückgewicht ca. 160 g, portioniert –
heimische Zwetschgen mit Rahm und fein gehackten Haselnüssen sowie der feine Zimtgeschmack verleihen diesem Strudel im original Strudelziehteig seinen unvergleichlichen Geschmack
58698, Ktn. 5,76 kg (36 Stück)

Auftauzeit Strudel
Mikrowelle: 3 Min.
Backofen 8-12 Min. bei 180 C°
Zimmertemperatur° ca. 90 Min.

1 TK Topfenrahmstrudel,
fertig gebacken

– Stückgewicht 160 g, portioniert –
zarter Strudelteig nach altem Haus-rezept, gefüllt mit lockerem Bergbauerntopfen. Frischer Konditorenquark garantiert den cremigen Geschmack
58684, Ktn. 5,76 kg (36 Stück)

1 TK Marmorkuchen, in Scheiben

– 30 x 10 x 8 cm = 1000 g, vorgeschnitten in ca. 21 Scheiben –
aus saftigem Rührteig, in Stangenform gebacken und in ca. 14 mm dicke Scheiben geschnitten. Durch die zartschmelzende Kuvertüre erhält er seinen schokoladigen Geschmack, fix und fertig, nur noch auftauen
87243, Ktn. 6 Kuchen

Rührteig-Kuchen

1 TK Nusskuchen,
in Scheiben

– 30 x 10 x 8 cm = 1000 g, vorgeschnitten in ca. 21 Scheiben –
aus saftigem Rührteig, als längliche Stange gebacken und in ca. 14 mm dicke Scheiben geschnitten. Hocharomatisch durch knackige Haselnüsse. Mit Puderzucker bestäubt, fix und fertig, nur noch auftauen
87293, Ktn. 6 Kuchen

1 TK Sandkuchen, in Scheiben

– 30 x 10 x 8 cm = 1000 g, vorgeschnitten in ca. 21 Scheiben –
aus lockerem Rührteig, als längliche Stange gebacken und in ca. 14 mm dicke Scheiben geschnitten. Mit Puderzucker bestäubt, fix und fertig, nur noch auftauen
87292, Ktn. 6 Kuchen

Auftauzeit Rührteig ca. 60-120 Min.

Eistorten

4 TK Eistorten
„Yogurt-Arancio", Semifreddo

– Torte 1000 g –
eine Joghurt-Eistorte mit erfrischender Orange verarbeitet und dekoriert. Echte Handwerkskunst mit hochwertigen Zutaten made in Italy
40860, Ktn. 1 Stück

4 TK Eistorten „Tiramisu", Semifreddo

– Torte 1000 g –
aus Mascarpone, verfeinert, mit einem dekorativen Schokoladenspiegel. Echte Handwerkskunst mit hochwertigen Zutaten made in Italy
40855, Ktn. 1 Stück

4 TK Eistorten
„Nocciola Rotonda", Semifreddo

– Torte 1000 g –
Haselnuss und Schokolade in einer Eistorte vereint sorgen für einen Gaumengenuss erster Güte. Echte Handwerkskunst mit hochwertigen Zutaten made in Italy
40881, Ktn. 1 Stück

2 TK Marmor-Kränze

– 1100 g, Ø 22 cm, ungeschnitten,
ca. 16 - 20 Stücke –
helle und dunkle Sandmasse mit feinem Geschmack, mit einem Dekor aus Puderzucker und Schokoblüten
70124, Ktn. 4 Kuchen

Sommerhit

Eistorten aus traditionell handwerklicher Herstellung

Bruno Lucchetta hat in den frühen 80er Jahren erstmals in Norddeutschland ein Eiscafe eröffnet und schon damals seine speziellen Kenntnisse in der Fertigung von italienischem Speiseeis in seinen Betrieb einbringen können. In den 90er Jahren entstand weiter mit dem Bau einer separaten Eisproduktion die Firma „Bruno Gelato GmbH". Die Produktion wird seit ca. 15 Jahren von Brunos Bruder Stefano Lucchetta geleitet.

So sind bis heute Eistorten eine tolle Abwechslung zu herkömmlichen Torten, die sich nicht nur im Sommer als erfrischende Leckerei eignen. Mit dieser Handwerkskunst aus dem Hause Bruno Gelato „Köstliche Eistorten mit wunderschönen Spiegeln dekoriert" können Sie sich sicherlich profilieren.

4 TK Eistorten
„Zuppa Inglese", Semifreddo

– Torte 1000 g –
köstliche Eistorte mit Marsala-Wein. Nach klassisch italienischer Rezeptur mit echtem Gelato hergestellt. Echte Handwerkskunst mit hochwertigen Zutaten made in Italy
40862, Ktn. 1 Stück

Eistorten

Teilchen
Für jeden etwas dabei

5 TK Nussschnecken
fertig gebacken

– Stückgewicht 115 g –
fein abgestimmte Nussfüllung – gehüllt in einen lockeren Plunderteig

87215, Ktn. 2,3 kg
(4 x 5 Stück)

5 TK Rosinenschnecken
fertig gebacken

– Stückgewicht 115 g –
zarter Plunderteig mit saftigen Rosinen

87210, Ktn. 2,3 kg
(5 x 4 Stück)

5 TK Vanilleschleifen
fertig gebacken

– Stückgewicht 115 g –
zwei eingedrehte Plunderteigbrillen mit zarter Vanillecreme

87212, Ktn. 2,3 kg (5 x 4 Stück)

7 TK Apfelballen
fertig gebacken

– Stückgewicht ca. 83 g –
lockerer Berlinerteig, gefüllt mit Stücken von saftigen, frischen Äpfeln

75701, Ktn. 4,5 kg
(ca. 54 Stück)

Konditor-Qualität

Mandelhörnchen

3 TK Mandelhörnchen,
fertig gebacken

– Stückgewicht 80 g –
feinste Mandelmarkonenmasse mit Mandelblättchen umhüllt, in Edelkuvertüre von Hand getaucht, hält sich aufgetaut in bester Qualität über mehrere Tage

85710, Ktn. 2,16 kg
(27 Stück)

Spitzringe

2 TK Spritzringe,
fertig gebacken

– Stückgewicht 70 g –
rundes Brandmassegebäck mit Fondantüberzug

50315, Ktn. 1,68 kg
(24 Stück)

Konditor-Qualität

3 TK Nussecken,
fertig gebacken

– Stückgewicht 90 g –
feiner Mürbeteig, mit Aprikosenmarmelade bestrichen und mit einer gekochten Nussmasse gebacken. Handwerkliche Umrahmung mit Edelkuvertüre. Hält sich aufgetaut in bester Qualtität über mehrere Tage

85711, Ktn. 3,24 kg
(36 Stück)

Auftauzeit 60-120 Min.

1 TK Berliner (Krapfen)
gefüllt, fertig gebacken

– Stückgewicht 60 g –
aus feinem Hefeteig, fertig gebacken und mit Frucht-Marmelade gefüllt. In wenigen Minuten backfrisch auf dem Tisch

70592, Ktn. 5,76 kg (4 x 24er Trays)

Konditor-Qualität

3 TK Pfauenaugen
fertig gebacken

– Stückgewicht 65 g –
dünn ausgerollte Mürbeteigplätzchen mit einem dressierten Rand aus feinster Makronenmasse. In der Mitte eine Füllung aus Himbeer-/Mehrfruchtmarmelade. Bleibt über mehrere Tage aufgetaut in bester Qualität

49095, Ktn. 2,34 kg
(36 Stück)

2 TK Amerikaner
fertig gebacken

– Stückgewicht 110 g –
locker saftiger Rührteigkuchen mit feinem Fondantüberzug

74249, Ktn. 4,62 kg (42 Stück)

2 TK Johannisbeer-Streuseltaler, fertig gebacken

– Stückgewicht 175 g –
locker-saftiges Hefeteiggebäck mit fruchtigen Johannisbeeren und Streuseln belegt

50327, Ktn. 5,25 kg
(4 x 5 Stück)

Minis

6 Mini-Windbeutel
„Vanille"

– Stückgewicht 15 g –
luftige Brandteigwindbeutel gefüllt mit einer lockeren Vanille-Sahnefüllung

41378, Ktn. 1 kg
(66 - 67 Stück)

zum Backen

Plunder-Mix

1 TK Mini-Plunder-Mix
vorgegart, Mischkarton 4-fach sortiert, zum Backen

– Stückgewicht je 50 g,
pro Sorte 35 Stück –
Snack-Körbchen aus zartem Plunderteig in den Sorten Kirsch, Quark, Apfel und Marille

58614, Ktn. 7 kg (4 x 35 Stück)

Körbchenmix

5 TK Mini-Körbchenmix
fertig gebacken, Mischkarton 4-fach sortiert

– Stückgewicht 40 g –
feiner Snack in den Sorten Mini-Kirsch, Mini-Quark, Mini-Apfel, Mini-Marille

87195, Ktn. 1,92 kg (4 x 12 Stück)

Feingebäck

4 TK Mini-Feingebäcke
vorgegärt, Mischkarton 4-fach sortiert, zum Backen

– Stückgewicht ca. 30 - 40 g –
Blätterteiggebäck in den Sorten Creme-Brötchen mit 40 g, Cranberry-Plunder-Schleifen mit 30 g, Schokoladen-Plunder-Schleifen mit 28 g und Zimt-Schnecken mit 35 g. Bei 170° C 14 Minuten backen

46185, Ktn. 4 x 35 Stück

Feingebäck

5 TK Mini-Schnecken-Mix
fertig gebacken, Mischkarton 4-fach sortiert

– Stückgewicht 40 g –
fertig gebackene Minis zu einer Schnecke eingerollt. In den Sorten Mini-Quark, Mini-Nuss, Mini-Mohn und Mini-Vanillecreme

87216, Ktn. 1,92 kg (4 x 12 Stück)

zum Backen

Diabetiker-Artikel
Kuchen für Jedermann

Diabetiker-Artikel

1 TK Diabetiker Käsekuchen

– 1500 g, Ø 28 cm, vorgeschnitten in 14 Stücke –
Diabetiker Mürbeteig mit frischer Diabetiker Käsekuchenmasse, mit Streuseln abgedeckt. Gesüßt mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln. 1 Kuchenstück ca. 107 g = 2,8 BE

41373, Ktn. 4 Kuchen

laktosefrei

1 TK Diabetiker Kirschkuchen

– 1500 g, Ø 28 cm, vorgeschnitten in 14 Stücke –
saftige Sauerkirschen auf einem kusprigen Diabetiker-Mürbeteig, abgedeckt mit krossen Diabetiker-Streuseln. Gesüßt mit einer Zuckerart und Süßungsmittel. Lactosegehalt < 0,01 g/100 g, 1 Kuchenstück ca. 107 g = ca. 3,6 BE

41374, Ktn. 4 Kuchen

1 TK Diabetiker Apfel-Blechkuchen

– Blech 38 x 25 cm = 1850 g,
vorgeschnitten in 24 Stücke –
feine Diabetiker Sandmasse mit frischen Äpfeln, Haselnuss-Blättchen und einem Diabetiker-Tortenguss garniert und leicht abgeglänzt. 1 Kuchenstück = ca. 2,3 BE

75202, Ktn. 3 Kuchen

1 TK Diabetiker Mandarinen-Blechkuchen

– Blech 38 x 25 cm = 1500 g,
vorgeschnitten in 24 Stücke –
saftige Mandarinen in feiner Diabetiker Sandmasse, bedeckt mit krossen Diabetiker Streuseln. 1 Stück = ca. 2,1 BE

53816, Ktn. 3 Kuchen

2 TK Diabetiker Pflaumen-Schnitten

– Blech 39 x 29 cm = 2100 g,
vorgeschnitten in 21 Stücke –
saftige Pflaumenhälften auf einer leckeren Creme und lockerem Rührteig, mit Diabetiker-Tortenguss abgeglänzt und mit Mandelblättchen dekoriert. 1 Kuchenstück = 2,8 BE

70158, Ktn. 3 Kuchen

2 TK Diabetiker Erdbeer-Sahne-Schnitten

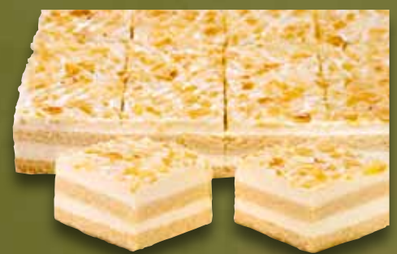
– Blech 29 x 19,5 cm = 1750 g,
vorgeschnitten in 12 Stücke –
fruchtige Erdbeer-Sahne zwischen zwei lockeren Rührteigböden. Üppig belegt mit fruchtigen Erdbeerwürfeln, mit Tortenguss abgeglänzt. Fruchtgehalt 16 %. 1 Kuchenstück = ca. 3,65 BE

70883, Ktn. 4 Kuchen

1 TK Diabetiker Pfirsich-Maracuja-Sahneschnitten

– Blech 38 x 25 cm = 1900 g,
vorgeschnitten in 24 Stücke –
lockere Diabetiker Pfirsich-Maracuja-Sahne auf hellem Diabetiker Biskuitboden, bedeckt mit Pfirsichwürfeln, die mit Diabetiker-Tortenguss abgeglänzt sind. 1 Kuchenstück ca. 79 g= ca. 1,4 BE

58851, Ktn. 3 Kuchen



1 TK Diabetiker Joghurt-Sahneschnitten

– Blech 38 x 25 cm = 1500 g,
vorgeschnitten in 24 Stücke –
frische Diabetiker-Sahne und Joghurt, zwischen zwei hellen Diabetiker-Biskuitböden, mit gerösteten Mandeln dekoriert. Gesüßt mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln.
1 Kuchenstück ca. 63 g= ca. 1,2 BE

41377, Ktn. 3 Kuchen

zum Belegen

Die Basis für Kreative

Belegen Sie Ihren Obstkuchen mit wenigen Handgriffen selbst: Immer frisch, einfach und je nach Obstsaison flexibel! Durch die feine Vanille-Sahnecreme ist kein Durchweichen des Bodens trotz saftiger Früchte möglich.

Serviervorschlag

3 TK Tortenboden,
gefüllt mit Vanille-Sahnecreme

– Stückgewicht 1100 g, Ø 27 cm,
ungeschnitten –
idealer Problemlöser bei kurzfristigem Bedarf für alle Obstkuchen: knuspriger Mürbeteigboden, darüber zwei lockere helle Butterbiskuitböden, gefüllt mit feinster Vanille-Sahnecreme. Oben dünn mit Vanillecreme abgestrichen. Mit stabiler Tortenbanderole aus Karton als Beleghilfe

41304, Ktn. 2 Tortenböden

1 TK Erdbeer-Sahnerollen

– 800 g, 38 cm lang, ungeschnitten,
ca. 15 - 19 Stücke –
eine helle, lockere Biskuitrolle, gefüllt mit köstlicher Erdbeerfruchtfüllung und frischer Erdbeersahne, überzogen mit einem Netz feinster kakaohaltiger Fettglasur

60994, Ktn. 4 Rollen

1 TK Zitronen-Sahnerollen

– 750 g, 38 cm lang, ungeschnitten,
ca. 15 - 19 Stücke –
einzigartig frisch: Die fruchtige Zitronen-Sahne ist eingehüllt in zartem, hellem Biskuit und mit Dekorpuder bestäubt

60998, Ktn. 4 Rollen

1 TK Diabetiker Schokoladen-Sahneschnitten

– Blech 38 x 25 cm = 1500 g,
vorgeschnitten in 24 Stücke –
Diabetiker-Schokosahne mit feiner Diabetiker-Schokokuvertüre und lockeren Diabetiker-Schokoladen-Biskuitböden, dekoriert mit Diabetiker-Schokospänen. 1 Stück = ca. 1,3 BE

52225, Ktn. 3 Kuchen

Biskuit-Rollen & Tortenböden

charmant präsentiert & raffiniert serviert

2 Kuchenheber
– Ø 30 cm –
aus Edelstahl mit ergonomischen Griff. Ideal für Kuchen, Pizzen und Torten
47618, Ktn. 1 Stück

2 Messerabstreichbehälter
– 13 x 13 x 18 cm –
18/10 Edelstahl poliert, mit Aufsatz, schwere Qualität. Abstreichbacken aus Gummi in Lebensmittelqualität (verstellbar), hitzebeständig bis 80° C, Bodeneinlage aus weichem Kunststoff zum Schonen der Messerspitzen
57500, Ktn. 1 Stück

2 Tortenheber
– ca. 23 cm lang –
aus hochglänzendem Edelstahl mit gezahnter Kante und ergonomischem Griff. Spülmaschinenfest
47636, Ktn. 1 Stück

2 Winkelpalette „Blue"
– 17 x 5 x 30 cm –
flexible Edelstahl-Klinge, rutschfester Griff aus Polypropylen, schwarz, hitzebeständig und unzerbrechlich
57501, Ktn. 1 Stück

1 Trennfett-Spray
sparsam im Gebrauch, trennt sicher und rückstandslos. Wird immer dann eingesetzt, wenn ein Anhaften von Grill- und Bratgut, sowie Bäckereierzeugnisse, an Formen, Blechen, Rosten und Pfannen nicht erwünscht ist
85430, Ktn. 12 x 500 ml

2 Torteneinteiler
– Ø 32 x 3,5 cm –
aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, schwere Qualtiät, für 12 Segmente
47616, Ktn. 1 Stück

2 Tortenteiler,
2 Griffe, 12 - 16 Segmente
– Ø 26,5 cm –
aus Polypropylen, elfenbeinfarben, beidseitig verwendbar
56848, Ktn. 1 Stück

2 Buffet-Vitrine Set
„Doppeldecker", kühlbar
– 44 x 32 x 44 cm –
8-teiliges Set bestehend aus 2 transparenten Rolltop-Hauben aus robustem Kunststoff (beidseitig aufklappbar), 2 Edelstahl-Tabletts (39 x 28 cm) mit 4 Kühl-Akkus, zerlegbar, daher platzsparend zu verstauen, spülmaschinenfest
56849, Ktn. 1 Set

2 Konditorplatte „Pro"
– Ø 31 x 4 cm –
18/8 Edelstahl, matt poliert, stabile Ausführung, schwere Qualität, spülmaschinenfest
57202, Ktn. 1 Stück

2 Tortenplatte
– Ø 31 x 4 cm –
aus Melamin in erstklassiger Porzellan-Optik, extrem bruchsicher, der Rand fixiert die passend erhältliche Haube mit Antirutsch-Füßchen
47620, Ktn. 1 Stück

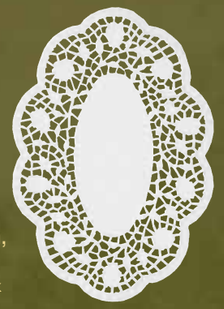
3 Gebäckkartons,
rosa
mit Motiv und Tragegriff
49505, Ktn. 10 x 20 Stück

3 Tortenspitzen, Ø 32 cm, weiß
49689, Ktn. 20 x 100 Stück

3 Tortenspitzen, Ø 30 cm, weiß
49688, Ktn. 20 x 100 Stück

3 Tortenspitzen,
Ø 28 cm, weiß
41146, Ktn. 20 x 100 Stück

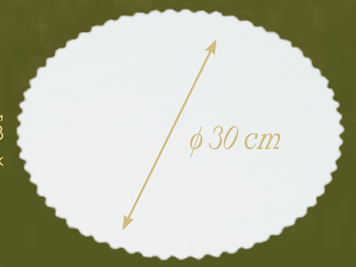
3 Spitzenpapiere, weiß
• eckig 40 x 30 cm
50850, Ktn. 20 x 100 Stück
• eckig 46 x 36 cm
49998, Ktn. 20 x 100 Stück



3 Mokkadeckchen,
oval, 24 x 17 cm, weiß
49700, Ktn. 10 x 500 Stück

3 Teller-und Tassendeckchen, Ø 10 cm,
weiß
49709, Ktn. 10 x 1000 Stück

3 Tortenunterlagen,
Ø 30 cm, weiß
49485, Ktn. 5 x 100 Stück



3 Pappteller,
21,5 x 29 cm, weiß
49444, Ktn. 250 Stück

3 Pappteller,
16,5 x 20 cm, weiß
49441, Ktn. 2 x 250 Stück

2 Thermo Tablett Sets
– Ø 35 x 15 cm –
bestehend aus 1 Kunststoff-Schale (blau), 1 Edelstahltablett, rostfrei, 2 Kühlakkus, 1 Frischhaltehaube aus transparentem strapazierfähigen Kunststoff
57040, Ktn. 1 Stück

2 Hauben für Servierplatten/ Tortenplatten „Inox"
– Ø 30 x 11 cm –
57134, Ktn. 1 Stück

2 Servierplatten/ Tortenplatten
„Inox"
– Ø 31 x 7 cm –
drehbar, aus mattiertem Edelstahl, möbelschonende Moosgummi-Unterseite, zum dekorativen Präsentieren von Canapés, Torten und Kuchen
57124, Ktn. 1 Stück