TRADITION UND INNOVATION

BACKZEIT 2019

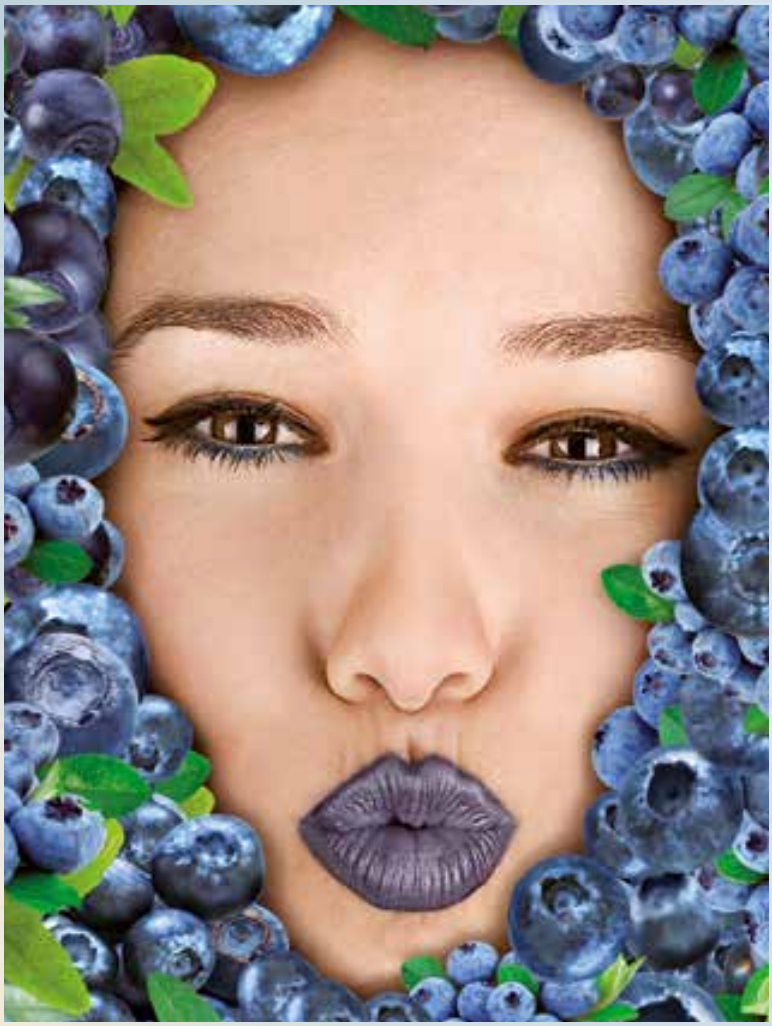
erlenbacher®
...so backen Meister!

Erster TK-Backwarenhersteller nach ZNU Standard zertifiziert

DAS IST ERLENBACHER

NATÜRLICH, EHRLICH, LEIDENSCHAFTLICH – DAFÜR STEHT ERLENBACHER.

B. Neumeister
Geschäftsführer



DIE ERLENBACHER ZUTATEN-GARANTIE

OHNE

- Farbstoffe
- künstliche Aromen
- Konservierungsstoffe
- gehärtete pflanzliche Fette und Öle

WIR SIND AUSGEZEICHNET!

AB ZU UNSEREN TUTORIALS FÜR EINE ERFOLGREICHE KUCHEN-PRÄSENTATION!

UNSERE PHILOSOPHIE

HANDWERK UND TRADITION

Vor über 45 Jahren beginnt unsere Geschmacksgeschichte mit einem Apfelkuchen, der damals wie heute wie selbstgemacht schmeckt. Heute sind wir Ihr Spezialist für tiefgekühlte Premium-Backwaren, denn wir verbinden Handwerk und Liebe zu echtem Geschmack mit modernster Technologie. Unsere Produkte werden ausschließlich in Deutschland hergestellt. Wir stehen zu 100 Prozent für Qualität, Sicherheit, Genuss, Convenience und Innovationsführerschaft. Der europäische Außer-Haus-Markt gibt uns recht, denn wir dürfen uns die Nummer eins im Segment „tiefgekühlte Kuchen, Sahneprodukte und Desserts“ nennen. Seite 6

UNSERE ROHSTOFFE

Für die Herstellung unserer Produkte verwenden wir ausschließlich hochwertige, frische und natürliche Zutaten. Nachhaltig und sicher einkaufen stehen bei uns im Fokus. Seite 38

NACHHALTIGKEIT IN BESTER QUALITÄT

Wir sind der erste TK-Backwarenhersteller, der seit 2015 nach dem ZNU Standard zertifiziert ist.* Unsere Qualität beginnt auf dem Feld und in der Verantwortung für unsere Zutaten. Das Prinzip „Farm to Fork“ ist ein einzigartiges Projekt von erlenbacher, das die zu verarbeitenden TK-Früchte in den Fokus rückt.
Über 70 % der Verbraucher** erwarten artgerechte Tierhaltung und knapp 82 %** mehr Transparenz, so auch erlenbacher. Das Tierwohl liegt uns besonders am Herzen. Wir verwenden Eier des Projekts „Henne & Hahn“, bei dem auch die männlichen Küken aufgezogen werden. Seite 58–60

* www.mehrwert-nachhaltigkeit.de ** BMEL Ernährungsreport 2017

UNSERE FETTE

Von uns werden keine gehärteten oder teilgehärteten Fette eingesetzt. Die in unseren Artikeln enthaltenen trans-Fettsäuren sind lediglich durch den natürlichen trans-Fettsäure-Gehalt der verwendeten Rohstoffe bedingt.

UNSER BESTREBEN

VOM PROFI FÜR PROFIS

Mit kleinen Handgriffen lassen sich schnell die schönsten Meisterwerke zaubern. Von Tellerdesserts bis hin zu süßen Cake Bowls zeigen unsere Profis, wie einfach Sie mit den Produkten von erlenbacher Gäste begeistern können. Vertrauen Sie auf unsere Profis. Schauen Sie einfach online vorbei und lassen Sie sich von unseren Tipps & Ideen inspirieren!

GENUSS PLUS

„Must-haves" für ein junges Klientel – eben Genuss Plus Style. Trendige Produkte in junger, frischer Optik mit ernährungsbewusstem Mehrwert und kreativem Aromenspiel.

Zeitgemäß interpretiert, für eine breite und ernährungsbewusste Zielgruppe, mit Klassikern, die neu und zeitgemäß in Szene gesetzt wurden – eben moderne Sorten für jeden Tag.

NACHHALTIGKEITSZIELE BIS 2020

Sowohl in der strategischen Ausrichtung als auch im täglichen Handeln mit Menschen, Tieren, Umwelt und Ressourcen folgt die erlenbacher backwaren gmbh einer eigens entwickelten Nachhaltigkeits-Roadmap. Langfristige Ziele wie „erlenbacher goes zero (bis 2025)" im Hinblick auf CO_2-Neutralität und der vollständige Austausch von Kunststofffolien gegen biologisch abbaubare Verpackungen (bis 2022) stehen dabei täglich in der Weiterentwicklung.

HIER FINDEN SIE EINIGE UNSERER WICHTIGSTEN ZIELSETZUNGEN:

ÖKOLOGISCHE ZIELE

100 % nach RSPO SG Standard zertifiziertes Palmöl, 100 % UTZ MB bei Kakao und 95 % UTZ bei Haselnuss

100% Energiebedarfsdeckung aus zertifiziertem Ökostrom

Mindestens 100 Tonnen Vollei pro Jahr aus dem Projekt Henne & Hahn

Reduktion der Kunststoffverpackungen um 10 % pro Jahr

ÖKONOMISCHE ZIELE

Kontinuierliche Bereitstellung von Ausbildungsplätzen

Einsparungen bei Wasser und Energie um jährlich 3 %

Reduzierung von Lebensmittelabfällen um jährlich 20 %

Nachhaltige Eigenstromerzeugung

SOZIALE ZIELE

Organisation eines Hilfsprojekts in einem Entwicklungsland, aus dem erlenbacher Rohstoffe bezieht

Förderung von lokalen Projekten und Initiativen im Raum Groß-Gerau

Kontinuierliche Zuckerreduktion bei Neuprodukten mit -10 % versus Kategoriedurchschnitt

UNSERE NEUHEITEN

Entdecken Sie unsere kreativen Neuheiten! Aktuelle Trends immer fest im Blick, verbunden mit traditionellem Handwerk und modernster Technologie. So entstehen erstklassige und innovative Produktkonzepte, die es in sich haben. Überzeugen Sie sich selbst!

GENUSS PLUS

S. 72

CASUAL CAKES

S. 63

CAKE IT EASY!

S. 32

SEIT ÜBER 45 JAHREN

natürlich, ehrlich, leidenschaftlich

Damals ...

Die Erfolgsgeschichte der erlenbacher backwaren gmbh begann vor über 45 Jahren in Nieder-Erlenbach bei Frankfurt mit einem Apfelkuchen. Schnell vergrößerten sich die Vielfalt und die Produktionsmenge der tiefgekühlten Kuchen, sodass 1977 der Umzug nach Groß-Gerau notwendig wurde. An diesem Standort ist das Unternehmen nach wie vor ansässig. Hier werden bis heute alle Kuchen, Torten und Desserts von erlenbacher hergestellt.

Heute ...

Heute ist die erlenbacher backwaren gmbh die Nummer eins für tiefgekühlte Kuchen, Torten und Desserts im europäischen Außer-Haus-Markt. In Verbindung von traditionellem Handwerk und modernster Technologie werden am Standort Groß-Gerau Premium-Backwaren erstklassiger handwerklicher Qualität hergestellt, die wie selbst gemacht schmecken. Die Nachfrage nach tiefgekühlten Backwaren steigt weiter, das Wachstumspotenzial liegt in der Erschließung internationaler Märkte.

PLATTEN-KUCHEN

AB SEITE 09

RUND-KUCHEN

AB SEITE 25

SAHNE-SCHNITTEN

AB SEITE 43

TORTEN

AB SEITE 61

SWEET MOMENTS

AB SEITE 70

GENUSS PLUS

AB SEITE 72

SERVICE-ARTIKEL

AB SEITE 78

PRODUKT-ÜBERSICHT

AB SEITE 80

Unbegrenzte Vielfalt mit den erlenbacher Plattenkuchen!

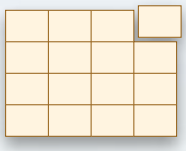
erlenbacher Plattenkuchen haben Tradition!
Unübertroffen in Geschmack und Qualität bieten wir Ihnen ein vielfältiges Sortiment an Rezepturen und verschiedenen Portionsgrößen an.

Unsere Plattenmaße und Schnittvarianten

Unsere Platten bieten wir Ihnen in verschiedenen Portionsgrößen und -formen an.

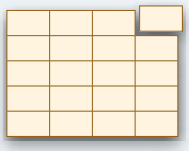
GROSSE PLATTEN – PLATTENMASS 28 X 38 CM:

UNSER BÄCKERSTÜCK:

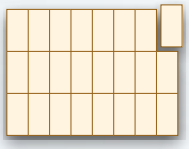


Vorgeschnitten, 16 Portionen
Portionsgröße: 7 x 9,5 cm

UNSER GASTRO-SCHNITT:

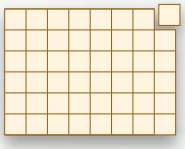


Vorgeschnitten, 20 Portionen
Portionsgröße: 5,6 x 9,5 cm

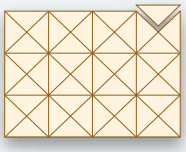


Vorgeschnitten, 24 Portionen
Portionsgröße: 4,7 x 9,5 cm

PERFEKT FÜR BUFFETS UND CATERING:

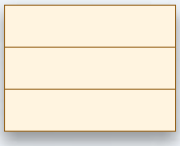


Vorgeschnitten, 48 Portionen
Portionsgröße: 4,6 x 4,7 cm

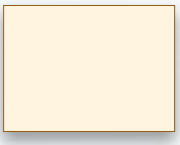


Vorgeschnitten, 48 Portionen
Portionsgröße: 6,6 x 6,7 x 9,5 cm

ODER WÄHLEN SIE IHRE EIGENE PORTIONSGRÖSSE:

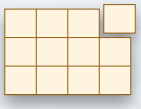


Vorgeschnitten, 3 Riegel
Riegelgröße: 9,3 x 38 cm

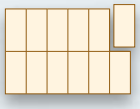


Ungeschnittene
Plattenkuchen

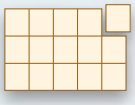
KLEINE PLATTEN – PLATTENMASS 19 X 28 CM/19,5 X 29 CM:



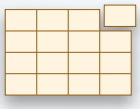
Vorgeschnitten, 12 Portionen
Portionsgröße: 6,3 x 7 cm



Vorgeschnitten, 12 Portionen
Portionsgröße: 4,7 x 9,5 cm



Vorgeschnitten, 15 Portionen
Portionsgröße: 5,8 x 6,5 cm



Vorgeschnitten, 16 Portionen
Portionsgröße: 4,7 x 7 cm

Unsere Portionsgrößen in Originalgröße

Klassisches Bäckerstück

7 x 9,5 cm
(16 Portionen)

Klassische Gastronomiegröße

5,6 x 9,5 cm
(20 Portionen)

Klassische Gastronomiegröße

4,7 x 9,5 cm
(24/12 Portionen)

Klassische Coffeeshop-Größe

6,3 x 7 cm
(12 Portionen, kleine Platte)

Coffeeshop & Catering

4,7 x 7 cm
(16 Portionen, kleine Platte)

Coffeeshop, Catering & Dessert

5,8 x 6,5 cm
(15 Portionen, kleine Platte)

Catering & Dessert

4,6 x 4,7 cm
(48 Portionen)

Coffeeshop, Catering & Dessert

6,6 x 6,7 x 9,5 cm
(48 Portionen)

Mit unserem großen Angebot finden Sie für jede Kundengruppe und jeden Anlass die passende Portionsgröße.

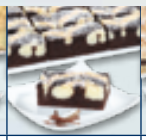
Plattenkuchen, Schnittvarianten

Produkt-Bezeichnung	Donauwelle	Kirsch-Marmor-Schnitte	Kirschen-Michel-Schnitte	Kirsch-Rhabarber-Schnitte	Rhabarber-Erdbeer-Butterstreusel-Schnitte	Pflaumen-Butterstreusel-Schnitte	Käse-Mandarinen-Schnitte	Aprikosen (Marillen)-Schnitte	Johannisbeer-Baiser-Schnitte
28 x 38 cm									
16 Portionen ▮ 7 x 9,5 cm	8100496	8109268	8105586	8100493	8100510	8100494	8107518	8107583	8109244
20 Portionen ▮ 5,6 x 9,5 cm	8108625				8108628	8108626			
24 Portionen ▮ 4,7 x 9,5 cm									
ungeschnitten						8100500			
19 x 28 cm									
12 Portionen ▮ 4,7 x 9,5/6,3 x 7 cm	8104282								

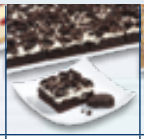
Produkt-Bezeichnung	Butterkuchen	Streuselkuchen	Double-Chocolate-Schnitte	Großmutters Apfel-Schnitte	Aprikosen-Limetten-Schnitte	Himbeer-Brownie	Apfel-Dinkelvollkorn-Schnitte	Banane-Johannisbeer-Schnitte	Brownie
28 x 38 cm									
48 Portionen ▮ 4,6 x 4,7 cm				8104841					8107856
48 Portionen (Dreieck) ◣ 6,6 x 6,7 x 9,5 cm									8107940
3 Riegel 9,3 x 38 cm	8109547	8109545							
19,5 x 29 cm									
15 Portionen ▮ 5,8 x 6,5 cm									
19 x 28 cm									
12 Portionen ▮ 4,7 x 9,5/6,3 x 7 cm			8105692 8106701	8104281	8109549	8109045	8109041	8109043	8106994
16 Portionen ▮ 4,7 x 7 cm									8105658

VIELFÄLTIGES SORTIMENT

Sämtliche Produktabbildungen verstehen sich als Serviervorschläge.



Rhabarber-Baiser-Schnitte	Apfel-Butterstreusel-Schnitte	Apfel-Mandel-Schnitte	Schoko-Kokos-Schnitte	Mohn-Butterstreusel-Schnitte	Käse-Schnitte	Zitronen-Schnitte	Marmor-Schnitte	Creme-Streusel-Schnitte	Produkt-Bezeichnung
									28 x 38 cm
8109246	8100492	8100505	8104181	8100506	8100495				16 Portionen ▮7 x 9,5 cm
	8108627								20 Portionen ▮5,6 x 9,5 cm
			8109474			8109551	8109570	8107545	24 Portionen ▮4,7 x 9,5 cm
	8100498				8100501				ungeschnitten
									19 x 28 cm
					8109543				12 Portionen ▮4,7 x 9,5/6,3 x 7 cm



Zitronen-Dreiecke	Himbeer-Cheesecake-Schnitte	Cookies & Cream Brownie	Maple Walnuts Blondie	Rockslide Brownie	Mandel-Schnitte	Mandel-Schoko-Schnitte	Devil's Chocolate Cube Cake	Charming Carrot Cube Cake	Produkt-Bezeichnung
									28 x 38 cm
	8104840								48 Portionen ▮4,6 x 4,7 cm
8108448									48 Portionen (Dreieck) ◣6,6 x 6,7 x 9,5 cm
									3 Riegel 9,3 x 38 cm
									19,5 x 29 cm
					8109066	8109067	8108837	8108831	15 Portionen ▮5,8 x 6,5 cm
									19 x 28 cm
		8109312	8109308						12 Portionen ▮4,7 x 9,5/6,3 x 7 cm
				8108552					16 Portionen ▮4,7 x 7 cm

VERSCHIEDENE PORTIONSGRÖSSEN

Plattenkuchen, vorgeschnitten

Donauwelle, Art.-Nr. 8100496

In lockerer heller und dunkler Rührteigmasse liegen saftige Sauerkirschen. Darauf eine helle Creme, überzogen mit einer kakaohaltigen Fettglasur in Wellendekor.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.100 g	28 x 38 cm	ca. 131 g	16	3

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 6 Std. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 2,5 Std.

Kirsch-Marmor-Schnitte, Art.-Nr. 8109268

Verführung in Hell-Dunkel! Ein lockerer hell-dunkler Rührteig umschließt aromatische, saftige Kirschen. Abgeglänzt mit Tortenguss. **Fruchtanteil: 26 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.850 g	28 x 38 cm	ca. 116 g	16	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 3 Std.

Kirschen-Michel-Schnitte, Art.-Nr. 8105586

Einfach verführerisch! Auf einem krossen Mürbeteigboden liegt ein lockerer und saftiger Rührteig mit eingesunkenen Kirschen, abgestäubt mit Dekorpuder. **Fruchtanteil: 26 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.500 g	28 x 38 cm	ca. 156 g	16	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 5 Std.

Kirsch-Rhabarber-Schnitte,

Art.-Nr. 8100493

Fruchtig-saftige Mischung aus Sauerkirschen und Rhabarberstückchen, eingebettet in lockerem Rührteigboden. Mit Tortenguss überzogen und mit Hagelzucker bestreut. **Fruchtanteil: 28 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.800 g	28 x 38 cm	ca. 113 g	16	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 8 Std.

Rhabarber-Erdbeer-Butterstreusel-Schnitte,

Art.-Nr. 8100510

Saftige Rhabarberstückchen und aromatische Erdbeeren – gebettet in Rührteig – liegen auf einem krossen Mürbeteig. Leckere Butterstreusel runden das Geschmackserlebnis ab. **Fruchtanteil: 28 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.400 g	28 x 38 cm	ca. 150 g	16	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 8 Std.

60 40

71 % der befragten Verbraucher bevorzugten unsere Pflaumen-Butterstreusel-Schnitte dem Wettbewerbsprodukt. Besonders der natürliche, intensive Fruchtgeschmack sowie die Konsistenz der Streusel wurden gelobt.

Pflaumen-Butterstreusel-Schnitte, Art.-Nr. 8100494

Ein rustikaler Klassiker! Eine Schicht aus süß-säuerlichen Pflaumenhälften mit groben, knusprigen, goldgelben Butterstreuseln, die mit Tortenguss abgeglänzt sind, liegen auf einem kross gebackenen Mürbeteig. **Fruchtanteil: 51 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.750 g	28 x 38 cm	ca. 172 g	16	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 8 Std.

Käse-Mandarinen-Schnitte, Art.-Nr. 8107518

Ein Mürbeteigboden ist mit leckerer Käsemasse gefüllt und mit fruchtigen Mandarinenfilets belegt. Mit Tortenguss abgeglänzt. **Fruchtanteil: 15 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
3.200 g	28 x 38 cm	ca. 200 g	16	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 8 Std.

Aprikosen (Marillen)-Schnitte, Art.-Nr. 8107583

Ein Kuchengedicht! Herrlich lockerer Rührteig mit saftigen Aprikosenhälften, abgeglänzt mit Tortenguss. Der einzigartige Geschmack wird durch geröstete und gehobelte Mandelblättchen abgerundet. **Fruchtanteil: 27 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.100 g	28 x 38 cm	ca. 131 g	16	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 6 Std.

Johannisbeer-Baiser-Schnitte, Art.-Nr. 8109244

Ein echter Hingucker: Auf einem Hefeteigboden liegen Johannisbeeren mit ihrem besonders säuerlichen Geschmack, eingebettet in lockeren, süßen Baiserschaum und getoppt mit weiteren Johannisbeeren. **Fruchtanteil: 33 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.100 g	28 x 38 cm	ca. 131 g	16	3

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 12 Stunden, Einzelstück ca. 4,5 Stunden auftauen lassen.

Rhabarber-Baiser-Schnitte, Art.-Nr. 8109246

Eine perfekte Kombination: Der Hefeteig trägt eine großzügige Schicht Rhabarber, die von einer süßen Lage abgeflämmten Baiser gekrönt wird. Schmeckt einfach verführerisch. **Fruchtanteil: 37 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.350 g	28 x 38 cm	ca. 147 g	16	3

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 12 Stunden, Einzelstück ca. 5,5 Stunden auftauen lassen.

Plattenkuchen, vorgeschnitten

16 Portionen | 28 x 38 cm
(Portion: 7 x 9,5 cm)

Apfel-Butterstreusel-Schnitte, Art.-Nr. 8100492

Auf einem leckeren Mürbeteig liegt eine saftige Schicht aus Frischapfelstücken und Rosinen. Abgerundet wird der fruchtige Klassiker mit Apfelspalten und groben goldbraun gebackenen Butterstreuseln. **Fruchtanteil: 66 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
3.300 g	28 x 38 cm	ca. 206 g	16	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 8 Std.

Apfel-Mandel-Schnitte, Art.-Nr. 8100505

Fruchtig-lecker! Apfelspalten eingebettet in einen hellen Rührteig, abgerundet mit gerösteten Mandelstiften, verleihen dem Kuchen handwerklichen Charakter und unvergleichbaren Genuss.
Fruchtanteil: 38 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.250 g	28 x 38 cm	ca. 141 g	16	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 5 Std.

Schoko-Kokos-Schnitte, Art.-Nr. 8104181

Karibisches Flair durchzieht diese Schnitte: Helle Kokosnussfüllung durchstreift den leckeren Schoko-Rührteig. Vollflächig bestreut mit Kokosraspeln. Eine gelungene Komposition!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.500 g	28 x 38 cm	ca. 94 g	16	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 5 Std.

Mohn-Butterstreusel-Schnitte, Art.-Nr. 8100506

Hell-dunkle Verführung! Leckere Mohnpudding-Creme liegt auf einem hellen Rührteig. Ganzflächig abgedeckt mit goldgelben Butterstreuseln. Abschließend abgestäubt mit Dekorpuder!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.350 g	28 x 38 cm	ca. 147 g	16	3

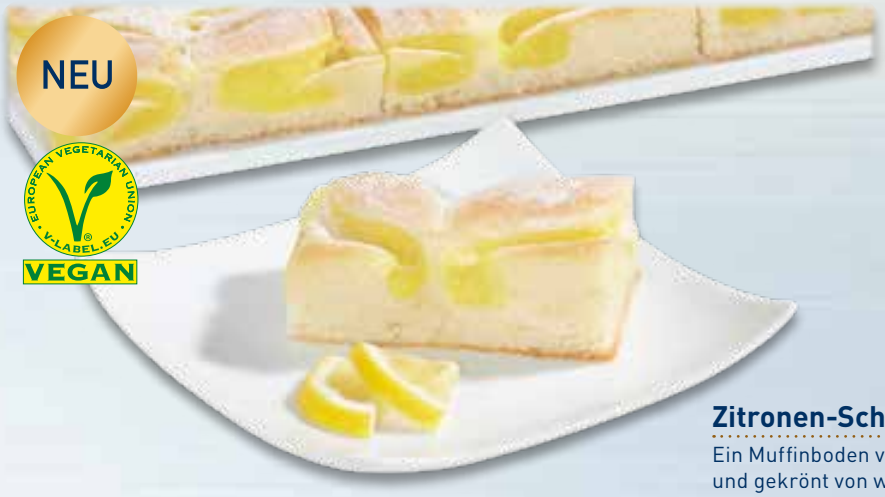
Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 5 Std.

Käse-Schnitte, Art.-Nr. 8100495

Schmeckt wie selbst gebacken! Klassischer Mürbeteig mit leckerer Käsemasse, aus Eiern und frischem Quark zubereitet. Goldgelb gebacken und mit einem handwerklichen Löffeldekor versehen. Ein Muss in jedem Sortiment!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
3.100 g	28 x 38 cm	ca. 194 g	16	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 8 Std.



Zitronen-Schnitte, Art.-Nr. 8109551

Ein Muffinboden veredelt mit einer köstlichen Zitronencreme und gekrönt von weißem Schnee. Was immer schon gut war, kann immer noch ein kleines bisschen besser gemacht werden!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.500 g	28 x 38 cm	ca. 63 g	24	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 2 Std.

Schoko-Kokos-Schnitte, Art.-Nr. 8109474

Das beliebte Schoko-Kokos-Duo in neuer Form! Leckere Kokos-Streifen durchziehen in sanften Wellen eine saftige schokoladige Muffinmasse. Mit Guss und Kokosraspeln verfeinert.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.800 g	28 x 38 cm	ca. 75 g	24	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 1 Std.

Marmor-Schnitte , Art.-Nr. 8109570

Wer kennt ihn nicht?! Wer liebt ihn nicht?! Der wunderbar hell und dunkel-marmorierte Muffin ist weich und samtig, durchsetzt und gekrönt von knackigen Schokochunks.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.850 g	28 x 38 cm	ca. 77 g	24	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 2 Std.

Creme-Streusel-Schnitte, Art.-Nr. 8107545

Einfach köstlich! Heller Rührteig durchstreift von leckerer Joghurt-Creme. Bedeckt mit goldbraun gebackenen Streuseln.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.100 g	28 x 38 cm	ca. 88 g	24	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 3 Std.

Serviceartikel

Buffetplatte „Stone-Optik“
Kunststoffplatte
eckig GN 1/2
(32,5 x 26,5 cm)
Art.-Nr. **65941**
Preis/Stück **8,85 €**

Schildhalter für Bäckerblech
Edelstahl,
spülmaschinengeeignet
Art.-Nr. **3482180**
Preis/Stück **2,25 €**

Weitere Serviceartikel auf Seite 78/79.

Plattenkuchen, vorgeschnitten

20 Portionen | 28 x 38 cm
(Portion: 5,6 x 9,5 cm)

Apfel-Butterstreusel-Schnitte, Art.-Nr. 8108627

Auf einem leckeren Mürbeteig liegt eine saftige Schicht hergestellt mit Frischapfelstücken und Rosinen. Abgerundet wird der fruchtige Klassiker mit Apfelspalten und goldbraun gebackenen Butterstreuseln. **Fruchtanteil: 64 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
3.000 g	28 x 38 cm	ca. 150 g	20	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 8 Std.

Donauwelle,

Art.-Nr. 8108625

In lockerer, heller und dunkler Rührteigmasse liegen saftige Sauerkirschen. Darauf eine helle Creme, überzogen mit einer kakaohaltigen Fettglasur in Wellendekor.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.000 g	28 x 38 cm	ca. 100 g	20	3

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 6 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 2,5 Stunden.

Rhabarber-Erdbeer-Butterstreusel-Schnitte,

Art.-Nr. 8108628

Schmeckt frisch und fruchtig! Saftige Rhabarberstückchen und aromatische Erdbeeren – gebettet in Rührteig. Leckere Butterstreusel runden das Geschmackserlebnis ab. **Fruchtanteil: 24 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.000 g	28 x 38 cm	ca. 100 g	20	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 8 Std.

Pflaumen-Butterstreusel-Schnitte,

Art.-Nr. 8108626

Ein rustikaler Klassiker! Eine Schicht aus süß-säuerlichen Pflaumenhälften mit goldgelben Butterstreuseln, die mit Tortenguss abgeglänzt sind, liegen auf einem feinen Mürbeteig. **Fruchtanteil: 51 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.750 g	28 x 38 cm	ca. 138 g	20	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 8 Std.

Double-Chocolate-Schnitte, Art.-Nr. 8105692

Saftiger Schokoladen-Rührteig gefüllt mit verführerischer zartschmelzender Schokocreme. Großzügig überzogen mit einem Topping aus Schokolade und Nougatcreme.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.000 g	19 x 28 cm	ca. 83 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 3–4 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 2–3 Stunden.

Großmutters Apfel-Schnitte, Art.-Nr. 8104281

Heller, lockerer Rührteig, hergestellt mit vielen, frischen Apfelspalten. Der einzigartige Geschmack wird durch Zimt, Puderzucker und Mandelblättchen abgerundet. **Fruchtanteil: 40 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.000 g	19 x 28 cm	ca. 83 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 8–9 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 4 Stunden.

Donauwelle, Art.-Nr. 8104282

Saftige Sauerkirschen sind eingebacken in lockerem, hellem und dunklem Rührteig mit einer Schicht aus leckerer Creme. Die Wellen-Optik der kakaohaltigen Fettglasur ist liebevolle Handarbeit.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.000 g	19 x 28 cm	ca. 83 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 8–9 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 5–6 Stunden.

Käse-Schnitte, Art.-Nr. 8109543

Ein absoluter Favorit in jedem Sortiment! Leckerer Mürbeteig, belegt mit einer cremigen Käsemasse. Mit Eiern und frischem Quark zubereitet. Das handwerkliche Löffeldekor rundet diesen Klassiker ab.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.650 g	19 x 28 cm	ca. 138 g	12	6

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 8 Std.

GENUSS³ KUCHEN, DIE ES IN SICH HABEN!

Genuss und ausgewogene Ernährung, vereint in einem vollwertigen Stück Kuchen – so lautet die Mission. Mit innovativen Rezepten und einer großen Ladung Superfoods haben wir ein super Trio auf die Backbleche gestellt, das Geschmack, Genuss und ein gutes Gefühl heldenhaft miteinander verbindet.

Aprikosen-Limetten-Schnitte, Art.-Nr. 8109549

Ein locker-saftiger Muffin, belegt mit samtig-weichen Aprikosenhälften. Für das überraschende Geschmackserlebnis sorgt eine frische Zitronen-Limetten-Zubereitung – für den Biss Kürbiskerne und Mandelstifte. So schmeckt Genuss der neuen Generation!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.050 g	19 x 28 cm	ca. 88 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 8–9 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 4 Stunden.

Himbeer-Brownie, Art.-Nr. 8109045

Ein glutenfreier Rührteig voll mit Schokolade und Roter Beete mit der typischen Brownie-Konsistenz. Über dem weichen Kern: Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Haselnüsse, Mandeln und Himbeeren! **Fruchtanteil: 9 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.050 g	19 x 28 cm	ca. 88 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 6 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 3 Stunden.

Apfel-Dinkelvollkorn-Schnitte, Art.-Nr. 8109041

Auf einem Dinkelvollkorn-Rührteig mit Äpfeln, Karotten und Mandeln liegen saftige Apfelspalten und eine Mischung aus Kürbiskernen, Haferflocken, Mandeln und Heidelbeeren. **Fruchtanteil: 31 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.300 g	19 x 28 cm	ca. 108 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platten ca. 8–9 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 4 Stunden.

Banane-Johannisbeer-Schnitte, Art.-Nr. 8109043

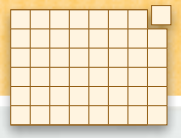
Im veganen Bananen-Rührteig stecken knackige Walnüsse, darauf Johannisbeeren. Das Ganze aufgepeppt mit einer Mischung aus Haselnüssen, Walnüssen, Mandeln und Haferflocken. **Fruchtanteil: 29 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.150 g	19 x 28 cm	ca. 96 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platten ca. 8–9 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 4 Stunden.

* Entdecken Sie Genuss³ ** www.derprofitester.de

48 Portionen | 28 x 38 cm
(Portion: 4,6 x 4,7 cm)



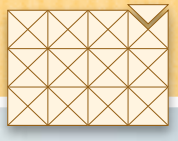
Brownie, Art.-Nr. 8107856

Der Klassiker im Mini-Format! Mit köstlicher Schokocreme durchzogener dunkler Rührteig, dekoriert mit gehackten Walnüssen und dunklen Kringeln.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.050 g	28 x 38 cm	ca. 43 g	48	3

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 6 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 2,5 Stunden.

48 Portionen | 28 x 38 cm
(Portion: 6,6 x 6,7 x 9,5 cm)



Brownie-Dreiecke, Art.-Nr. 8107940

Schokogenuss hoch drei! Dunkler Rührteig durchzogen von köstlicher Schokocreme. Dekoriert mit gehackten Walnüssen und dunklen Kringeln.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.000 g	28 x 38 cm	ca. 42 g	48	3

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 6 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 2,5 Stunden.

Himbeer-Cheesecake-Schnitte, Art.-Nr. 8104840

Fruchtige Himbeer-Fruchtzubereitung durchzieht eine cremige Käsemasse. Das Ganze liegt auf einem krossen Mürbeteig-Bröselboden.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.350 g	28 x 38 cm	ca. 49 g	48	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 7 Std.

Zitronen-Dreiecke, Art.-Nr. 8108448

Saftige Versuchung! Ein Traum aus fruchtigem Zitronen-Rührteig und Zitronencreme, abgestäubt mit Dekorpuder.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.700 g	28 x 38 cm	ca. 35 g	48	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 2,5 Std.

Großmutters Apfel-Schnitte, Art.-Nr. 8104841

Fruchtige Apfelspalten liegen auf einem lockeren Rührteig. Mit Zimt und Dekorzucker bestreut und gehobelten Mandelblättchen belegt. **Fruchtanteil: 40 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.800 g	28 x 38 cm	ca. 38 g	48	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 6 Std.

Serviceartikel

Fingerfoodtablett mit Griff
Robustes Kunststofftablett in Schieferoptik, 60 x 12 cm
Art.-Nr. **64923**
Preis/Stück **15,50 €**

Fingerfoodtablett mit Griff
Robustes Kunststofftablett in Schieferoptik, 60 x 16,5 cm
Art.-Nr. **65868**
Preis/Stück **18,00 €**

Weitere Serviceartikel auf Seite 78/79.

AMERICAN CAKERY

Cremig, saftig, knusprig – das sind die neuen American Favorites in der Kuchentheke. Die Kategorie Brownies wächst jährlich um 25 %*. Schokoladen-Liebhaber kommen bei Brownies und Blondies voll auf ihre Kosten. Die optimalen Begleiter zu heißem Kaffee und erfrischenden Drinks. Unsere American Cheesecakes finden sie auf Seite 34.

* Geomarketing, Durchschnittswachstum Umsatz YTD 2015–2017

Cookies & Cream Brownie, Art.-Nr. 8109312

Der schokoladige Rührteig ist mit einer hellen Creme verfeinert. Das perfekte Schokoladen-Erlebnis wird durch knusprige Schokokeks-Brösel und dunklen Kringeln abgerundet.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.100 g	19 x 28 cm	ca. 92 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 6 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 2,5 Stunden.

Maple Walnuts Blondie, Art.-Nr. 8109308

Die helle Variante des Brownies überzeugt durch einen Rührteig mit weißer Schokolade, Ahornsirup-Zubereitung und Walnüssen und einer Garnitur aus Fondant-Fäden und Walnusscrumbs.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
900 g	19 x 28 cm	ca. 75 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 6 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 2,5 Stunden.

Double-Chocolate-Schnitte, Art.-Nr. 8106701

Ein Traum! Saftiger Schokoladen-Rührteig gefüllt mit zartschmelzender Schokoladencreme. Belegt mit knackigen Schokoröllchen und dekoriert mit Nougatcreme-Fäden.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.000 g	19 x 28 cm	ca. 83 g	12	3

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 3–4 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 2,5 Stunden.

Brownie, Art.-Nr. 8106994

Unser Klassiker im quadratischen Schnitt! Mit köstlicher Schokocreme durchzogener dunkler Rührteig, dekoriert mit gehackten Walnüssen und dunklen Kringeln.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.000 g	19 x 28 cm	ca. 83 g	12	3

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 6 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 2,5 Stunden.

Rockslide Brownie, Art.-Nr. 8108552

Der Wilde unter unseren Brownies: leckere Brownie-Würfel, knackige Walnüsse und Karamell-Creme auf einem köstlich, saftigen Schokoladen-Rührteig, mit dunklen Kringeln dekoriert.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.100 g	19 x 28 cm	ca. 69 g	16	3

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 6 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 2,5 Stunden.

Brownie, Art.-Nr. 8105658

American Style! Ein dunkler Rührteig wird durchzogen von köstlicher Schokocreme. Dekoriert mit gehackten Walnüssen und dunklen Kringeln.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.000 g	19 x 28 cm	ca. 63 g	16	3

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 6 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 2,5 Stunden.

Mandel-Schoko-Schnitte, Art.-Nr. 8109067

So einfach und doch so besonders! Eine sanfte Schokoladenbuttercreme liegt auf zwei lockeren Mandel-Rührteigböden. Dekoriert mit gerösteten Mandelstiften und einem feinen Schokoüberzug ist diese Schnitte ein Genuss.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.250 g	19,5 x 29 cm	ca. 83 g	15	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platten ca. 3 Stunden.

Mandel-Schnitte, Art.-Nr. 8109066

Schicht für Schicht! Im Wechselspiel krönen sich Mandel-Rührteigböden und Buttercreme. Dekoriert mit gerösteten Mandeln ist diese Schnitte einfach lecker.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.050 g	19,5 x 29 cm	ca. 70 g	15	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platten ca. 3 Stunden.

Devil's Chocolate Cube Cake, Art.-Nr. 8108837

Ein teuflisch leckerer Rührteig mit Schokolade und Haselnüssen, durchzogen und getoppt von einer cremigen Fudge mit Zartbitter-Schokolade und Mascarpone. Dieser Cube Cake bringt die dunkle Seite eines jeden Schokoladen-Liebhabers zum Vorschein.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.000 g	19,5 x 29 cm	ca. 133 g	15	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 3 Std.

Charming Carrot Cube Cake, Art.-Nr. 8108831

Not only bunnies will love it! Ein saftig-würziger Rührteig mit Karotten, Haselnüssen und Gewürzen, der auf der Zunge zergeht. Die cremige Fudge mit Frischkäse und weißer Schokolade rundet diesen Cube Cake charmant ab.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.800 g	19,5 x 29 cm	ca. 120 g	15	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 3 Std.

Plattenkuchen, vor-/ungeschnitten

3 Riegel | 28 x 38 cm
(Riegel: 9,3 x 38 cm)

NEU

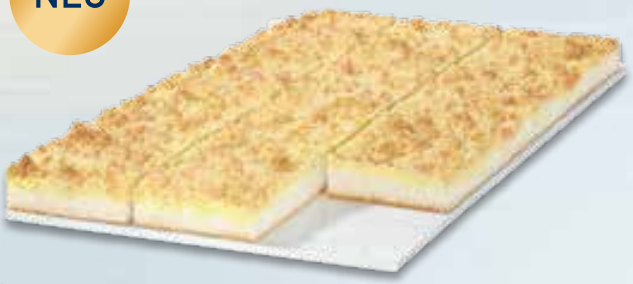
Butterkuchen, Art.-Nr. 8109547

Ein Klassiker in seiner Bestform. Auf einem luftigen Butterhefe-Rührteig liegt eine Schicht zarter Creme mit Butter und Marzipanrohmasse. Gehobelte Mandeln und Kristallzucker verfeinern die Optik und sorgen für eine knackige Konsistenz.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
1.300 g	28 x 38 cm	9/12	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) Einzelriegel oder ganze Platte ca.1 Std.

NEU



Streuselkuchen, Art.-Nr. 8109545

Ein lockerer Hefe-Rührteig wird durch eine sanfte Creme bedeckt, auf der knusprige Butterstreusel liegen. Unkompliziert lecker!

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
1.950 g	28 x 38 cm	9/12	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) Einzelriegel oder ganze Platte ca. 2 Std.

ungeschnitten
28 x 38 cm

Pflaumen-Butterstreusel-Schnitte, Art.-Nr. 8100500

Süß-säuerliche Pflaumenhälften und goldgelbe Butterstreusel liegen auf einem knusprigen Mürbeteig. Abgeglänzt mit Tortenguss – ein rustikaler Klassiker! **Fruchtanteil: 51 %.**

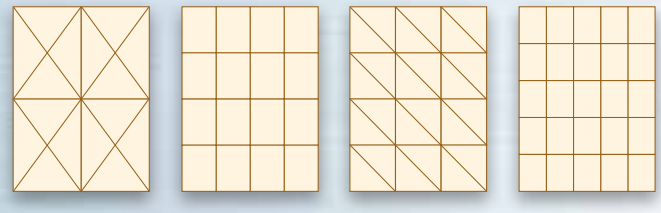
Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
3.050 g	28 x 38 cm	20	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 8 Std.

Sollten Sie dennoch nicht die passende Portionsgröße gefunden haben . . .

. . . so können Sie sich mit unseren ungeschnittenen Plattenkuchen Ihr eigenes Kuchenangebot zurechtschneide(r)n.

Hier ein paar Anregungen:



Käse-Schnitte, Art.-Nr. 8100501

Ein absoluter Favorit in jedem Sortiment! Leckerer Mürbeteig, belegt mit einer cremigen Käsemasse. Mit Eiern und frischem Quark zubereitet. Das handwerkliche Löffeldekor rundet diesen Klassiker ab.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
3.400 g	28 x 38 cm	20	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 8 Std.

Apfel-Butterstreusel-Schnitte, Art.-Nr. 8100498

Auf einem leckeren Mürbeteig liegt eine saftige Schicht mit Frischapfelstücken und Rosinen. Abgerundet wird der beliebte Klassiker mit Apfelspalten und groben goldbraun gebackenen Butterstreuseln. **Fruchtanteil: 66 %.**

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
3.700 g	28 x 38 cm	20	3

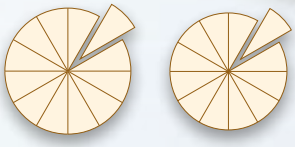
Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 8 Std.

Eine runde Sache – Stück für Stück ein Genuss!

Bei Rundkuchen sind wir unschlagbar – mit einer großen Vielfalt an Produkten: von klassischen, handwerklichen deutschen Kuchen über amerikanische Cheesecakes bis zu unseren großen, rustikalen Landbackhauskuchen.

RUNDKUCHEN

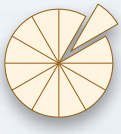
Ø 28 & 26 cm VORGESCHNITTEN 12 PORTIONEN & UNGESCHNITTEN



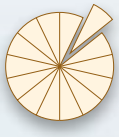
Ø 28 & 26 cm
Vorgeschnitten in 12 Portionen:
• Klassische Rundkuchen
• Tartes

Ø 28, 26 & 18 cm
Ungeschnitten:
• Klassische Rundkuchen
• Tartes
• Smarties-Kuchen

Ø 24 cm VORGESCHNITTEN 12 UND 14 PORTIONEN

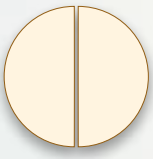


Ø 24 cm
Vorgeschnitten in 12 Portionen:
• Schoko-Kuchen
• American Cheesecakes



Ø 24 cm
Vorgeschnitten in 14 Portionen:
• Cream-Cheesecakes
• Cheesecakes Supreme

Ø 38 cm HALBIERT



Ø 38 cm
Halbiert verpackt:
• Landbackhaus-Kuchen

Rundkuchen, Schnittvarianten

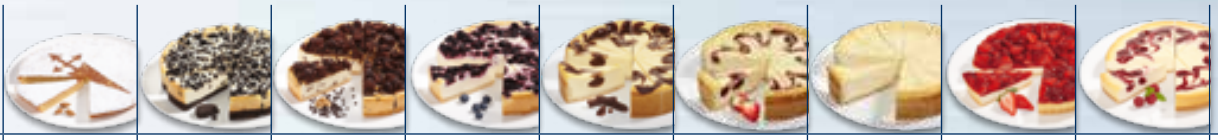
Produkt-Bezeichnung	Premium Apfeltorte	Gedeckte Apfeltorte	Apfeltorte mit Mürbeteig-gitter	Feinster Apfelkuchen	Feinste Apfel-Butter-streusel-Torte	Feinster Zwetsch-genkuchen mit Butter-streuseln	Premium-Zwetschgen-Butter-streusel-Torte	Premium-Kirsch-Butter-streusel-Torte	Feinster Erdbeer-fruchtkuchen
Ø 28 cm									
12 Portionen vorgeschnitten	8102840	8107362	8107367	8108611	8108609	8109280	8106386	8106385	8108612
Ø 26 cm									
12 Portionen vorgeschnitten									

Produkt-Bezeichnung	Rübli-Torte	Schoko-Kuchen	After Eight® Tarte	Lion® Tarte	Mandeltårta Erdnuss-Karamell	Mandeltårta Klassik	Torta Frutti di Bosco (Waldfrucht-Torte)	Erdbeer-Tarte	Schokoladen-Tarte
28 cm									
12 Portionen vorgeschnitten	8108452		8109039	8109026	8109593	8109594	8107374	8102751	8101881
Ø 26 cm									
ungeschnitten									
Ø 24 cm									
14 Portionen vorgeschnitten									
12 Portionen vorgeschnitten		8104881							

Produkt-Bezeichnung	Karamell-Cheesecake	Zitronen-Cheesecake	Cheesecake American Style	Rahm-Käse-Kuchen	Rahm-Käse-kuchen mit Mandarinen	Apfelkuchen mit Butter-streuseln	Fruchtkuchen Erdbeer	Omas Rahm-Käse-Torte	SMARTIES® Party Cake
Ø 28 cm									
ungeschnitten				8104002	8100485	8109277			
Ø 26 cm									
ungeschnitten							8102685	8105894	
Ø 24 cm									
12 Portionen vorgeschnitten	8105796	8105795	8101051						
Ø 18 cm									
ungeschnitten									8108417
Ø 38 cm									
halbiert									

Sämtliche Produktabbildungen verstehen sich als Serviervorschläge.

Apfel-Butter-streusel-Kuchen	Rhabarber-Erdbeer-Kuchen	Pfirsich-Rahm-Käse-Torte	Aprikosen-Joghurt-Kuchen	Eierschecken-Kuchen	Premium-Rahm-Käse-Torte	Feinster Käsekuchen	Zebra-Rahm-Käse-Torte	Sachertorte	Produkt-Bezeichnung
									Ø 28 cm
		8107360	8104677	8108128	8104781	8108610	8105590	8105984	12 Portionen vorgeschnitten
									Ø 26 cm
8100528	8108767								12 Portionen vorgeschnitten



Mandelkuchen „Santiago“	Cookies & Cream Cheesecake Supreme	Caramel-Brownie-Cheesecake Supreme	Blueberry-Cheesecake Supreme	Cream-Cheesecake Chocolate	Cream-Cheesecake Strawberry	Cream-Cheesecake „New York Style“	Erdbeer-Cheesecake	Himbeer-Cheesecake	Produkt-Bezeichnung
									Ø 28 cm
									12 Portionen vorgeschnitten
									Ø 26 cm
8100526									ungeschnitten
									Ø 24 cm
	8109313	8108519	8108523	8106836	8106835	8106837			14 Portionen vorgeschnitten
							8102221	8103325	12 Portionen vorgeschnitten

Landbackhaus Heidelbeer-kuchen	Landbackhaus Erdbeer-kuchen	Landbackhaus Zwetschgen-kuchen	Landbackhaus Kirsch-Marmor-Kuchen	Landbackhaus Apfel-Mandel-Kuchen	Landbackhaus Rhabarber-Erdbeer-Kuchen	Landbackhaus Käse-Mandarinen-Kuchen	Landbackhaus Käsekuchen		Produkt-Bezeichnung
									Ø 28 cm
									ungeschnitten
									Ø 26 cm
									ungeschnitten
									Ø 24 cm
									12 Portionen vorgeschnitten
									Ø 18 cm
									ungeschnitten
									Ø 38 cm
8108750	8108419	8106479	8108712	8108721	8106747	8106471	8108748		halbiert

Rundkuchen klassisch, vorgeschnitten

Premium Apfeltorte, Art.-Nr. 8102840

Auf einem krossen Mürbeteig liegt eine saftige Apfelfüllung mit Frischapfel. Eingestreute 1/16-Äpfel der Sorte „Cripps Pink" unterstützen die handwerkliche Optik. Mandelblättchen runden den Apfelgenuss knackig ab. **Fruchtanteil: 69 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.500 g	ø 28 cm	ca. 208 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 9 Std.

Gedeckte Apfeltorte, Art.-Nr. 8107362

Unter einem krossem, abgepuderten Mürbeteigdeckel befindet sich eine saftige Apfelfüllung mit Frischapfel. Unser Klassiker im neuen Gewand – immer wieder ein Genuss! **Fruchtanteil: 59 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.500 g	ø 28 cm	ca. 208 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 9 Std.

Apfeltorte mit Mürbeteiggitter, Art.-Nr. 8107367

Eine saftige Apfelfüllung mit Frischapfel liegt auf einem krossen Mürbeteigboden. Mit einem rustikalen Mürbeteiggitter bedeckt und mit Tortenguss abgeglänzt ist auch diese Variante unserer Apfeltorte ein Meisterwerk! **Fruchtanteil: 60 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.500 g	ø 28 cm	ca. 208 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 9 Std.

Feinster Apfelkuchen, Art.-Nr. 8108611

Köstlicher Apfelkuchengenuss! Auf einem leckeren Mürbeteig, ohne Milch und Eiern, liegt eine saftige Apfelfüllung, abgerundet mit Apfelspalten und Mandelblättchen. **Fruchtanteil: 68 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.250 g	ø 28 cm	ca. 188 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 9 Std.

Feinste Apfel-Butterstreusel-Torte, Art.-Nr. 8108609

Auf einem leckeren Quarkmürbeteig liegt eine erfrischende Apfelfüllung. Darauf liegen knackige, goldbraun gebackene Butterstreusel. **Fruchtanteil: 47 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.000 g	ø 28 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 9 Std.

Feinster Zwetschgenkuchen mit Butterstreuseln, Art.-Nr. 8109280

Der beliebte Klassiker, mit Schmand-Pudding verfeinert! Er zeichnet sich durch seinen Hefe-Mürbeteig und dem darauf liegenden Schmand-Pudding aus. Großzügig mit Zwetschgen und groben Butterstreuseln belegt, mit Tortenguss abgeglänzt. **Fruchtanteil: 44 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.750 g	ø 28 cm	ca. 146 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 4,5 Std.

Premium-Zwetschgen-Butterstreusel-Torte, Art.-Nr. 8106386

Eine leckere Füllung aus halben Zwetschgen, kombiniert mit erfrischendem Zwetschgenmus und bedeckt mit groben, knackigen, goldbraunen Butterstreuseln, liegt auf einem aromatischen Quark-Mürbeteig. Schmeckt wie selbst gebacken! **Fruchtanteil: 40 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.000 g	ø 28 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 9 Std.

Premium-Kirsch-Butterstreusel-Torte, Art.-Nr. 8106385

Wie hausgemacht! Köstlicher Quark-Mürbeteig, darauf eine fruchtig-spritzige Kirschfüllung mit ganzen Sauerkirschen. Belegt mit groben, goldbraunen Butterstreuseln und mit Dekorzucker dekoriert. Zum Reinbeißen! **Fruchtanteil: 45 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.000 g	ø 28 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 9 Std.

Feinster Erdbeerfruchtkuchen, Art.-Nr. 8108612

Dünner Mürbeteig, darauf ein lockerer Biskuitboden und Sahne-Pudding. Üppig belegt mit aromatischen Erdbeerhälften. Abgeglänzt mit Tortenguss und randgarniert mit gehackten, gerösteten Haselnüssen. **Fruchtanteil: 29 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.100 g	ø 28 cm	ca. 175 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 9 Std.

Apfel-Butterstreusel-Kuchen, Art.-Nr. 8100528

Krosser Mürbeteig, darauf eine Apfelfüllung mit frischen Apfelstücken, Zimt und Sultaninen. Bedeckt mit Butterstreuseln und mit Tortenguss abgeglänzt. Einfach lecker!
Fruchtanteil: 51 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.250 g	ø 26 cm	ca. 104 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 4 Std.

Rhabarber-Erdbeer-Kuchen, Art.-Nr. 8108767

Fruchtiger Genuss! Auf einem krossen Mürbeteigboden liegt eine leckere, helle Creme. Belegt mit saftigen Rhabarberstückchen, leckeren Erdbeeren und goldbraunen Butterstreuseln.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.250 g	ø 26 cm	ca. 104 g	12	5

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 5 Std.

Pfirsich-Rahm-Käse-Torte, Art.-Nr. 8107360

Eine fruchtige Variante des Klassikers: Der cremige Rahm-Käse-Kuchen mit Mürbeteigboden ist mit aromatischen Pfirsichspalten belegt und mit Guss besprüht. **Fruchtanteil: 19 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.400 g	ø 28 cm	ca. 200 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 7 Std.

Aprikosen-Joghurt-Kuchen, Art.-Nr. 8104677

Schmeckt verführerisch frisch! Auf einem lockeren Rührteig liegen exquisite Aprikosenhälften in einer unwiderstehlichen Joghurtcreme. **Fruchtanteil: 25 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.600 g	ø 28 cm	ca. 133 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 5 Std.

Eierschecken-Kuchen, Art.-Nr. 8108128

Auf dem krossen Mürbeteigboden liegt eine mit Rosinen verfeinerte Käsemasse und darauf als Krönung eine lockere Eierscheckenmasse aus Creme, Butter und geschlagenen Eiern. Mandelblättchen dekorieren diesen Klassiker.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.750 g	ø 28 cm	ca. 146 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 6 Std.

Premium-Rahm-Käse-Torte, Art.-Nr. 8104781

Ein Erlebnis für Zunge und Gaumen! Eine leckere Rahm-Käse-masse mit Eiern und frischem Quark liegt auf einem kross gebackenen Mürbeteigboden.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.150 g	ø 28 cm	ca. 179 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 6 Std.

Feinster Käsekuchen, Art.-Nr. 8108610

Ein Erlebnis für Zunge und Gaumen! Eine leckere Käsemasse mit Eiern und Sauermolke liegt auf einem feinen Mürbeteigboden.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.150 g	ø 28 cm	ca. 179 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 6 Std.

Zebra-Rahm-Käse-Torte, Art.-Nr. 8105590

Klassisch, aber aufregend! Eine leckere Käsemasse, hergestellt aus köstlichem Quark, Sauerrahm und Eiern, befindet sich auf einem krossen, dunklen Kakao-Mürbeteigboden. Eine dunkle Käsemasse durchzieht die helle Käsemasse und die Zebra-Optik ist perfekt.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.250 g	ø 28 cm	ca. 188 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 6 Std.

Sachertorte, Art.-Nr. 8105984

Ein Klassiker – elegant und edel. Aprikosenfüllung zwischen dunklen Rührteigböden. Überzogen mit einer feinen Kakao-Zuckerglasur.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.500 g	ø 28 cm	ca. 125 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 4 Std.

Rübli-Torte, Art.-Nr. 8108452

So saftig und einfach lecker! Lockerer Rührteig mit Karotten und gemahlenen Haselnüssen, mit Dekorpuder abgestäubt.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.350 g	ø 28 cm	ca. 113 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 3 Std.

Schoko-Kuchen, Art.-Nr. 8104881

Schokoladige Verführung! Leckerer Schoko-Rührteig mit Schokoladencreme gefüllt. Überzogen mit kakaohaltiger Fettglasur und Kringeln aus Nougatcreme.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.000 g	ø 24 cm	ca. 83 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 12 Std.
Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 4 Std.

CAKE IT EASY!

Trendige Kuchenideen mit einfachster Handhabung: Das sind die neuen flachen Rund- und Plattenkuchen von erlenbacher.
In „Rekordzeit" aufgetaut, lange standfest und reizvoll-appetitlich präsentiert, ist das vertraute Geschmackserlebnis unserer Tartes ein Plus für Theke und Flexibilität. Unsere Mandelschnitten finden Sie auf Seite 23.

After Eight® Tarte, Art.-Nr. 8109039

Very british und very tasty verbindet sich der Geschmack von Minze mit feinster Schokolade. Zwischen zwei dunklen Rührteigböden befindet sich eine helle Creme mit hauchdünnen Kekstäfelchen, dann die Schokocreme mit Pfefferminzöl und über allem die kakaohaltige Glasur. Eine raffinierte Tarte auf feine englische Art.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
950 g	ø 28 cm	ca. 79 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 4 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 2 Stunden.

Lion® Tarte, Art.-Nr. 8109026

Außen eine zarte Hülle und innen knusper-knackig. Dünne Keksblättchen betten sich zwischen zwei Mandel-Rührteigböden. Sie sind bedeckt mit einer Creme aus Karamell und schokoliertem Knusperweizen. Das Ganze überzogen mit einer Mischung aus Nougatcreme und kakaohaltiger Glasur.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
950 g	ø 28 cm	ca. 79 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 5 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 1,5 Stunden.

® sind Marken der Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Schweiz, die unter Lizenz verwendet werden.

Mandeltårta Erdnuss-Karamell, Art.-Nr. 8109593

Eine karamellig-nussige Verführung ohne Reue! Auf glutenfreien Mandel-Rührteigböden liegen knackige Erdnüsse eingebettet in einer süßen Karamellschicht und überzogen mit unwiderstehlicher Nougatcreme.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
950 g	ø 28 cm	ca. 79 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 3 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 1 Stunde.

Mandeltårta Klassik, Art.-Nr. 8109594

Auf zwei glutenfreien Mandel-Rührteigböden liegt jeweils eine leckere Creme. Geröstete Mandelblättchen dekorieren den zartschmelzenden hellen Überzug. Für einen bewussten Genuss ohne Wenn und Aber.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
900 g	ø 28 cm	ca. 75 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 3 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 2 Stunden.

Torta Frutti di Bosco (Waldfrucht-Torte),
Art.-Nr. 8107374

Auf einem krossen Mürbeteig liegt eine lockere Sahnepudding-Creme. Der kuppelförmig eingelegte Biskuitboden ist vollkommen bedeckt mit Erdbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren und roten Johannisbeeren. Fruchtgenuss pur! **Fruchtanteil: 36 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.400 g	ø 28 cm	ca. 117 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 12 Std.

Erdbeer-Tarte, Art.-Nr. 8102751

Krosser Mürbeteig, darauf liegt eine leckere helle Creme. Üppig belegt mit halben Erdbeeren. Mit Tortenguss abgeglänzt. Ein frischer Genuss! **Fruchtanteil: 32 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.300 g	ø 28 cm	ca. 108 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 12 Std.

Schokoladen-Tarte, Art.-Nr. 8101881

Leckere Schokoladencreme liegt auf einem krossen Mürbeteig. Abgeglänzt mit Tortenguss und ganzflächig bestreut mit Zartbitter-Schokoröllchen. Schokoladiger Genuss!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.000 g	ø 28 cm	ca. 83 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 1,5 Std.

ungeschnitten
26 cm

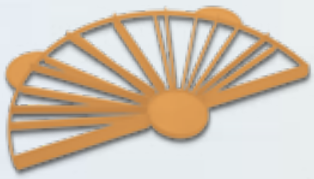
Mandelkuchen „Santiago“, Art.-Nr. 8100526

Leckerer Mandel-Rührteig, bestreut mit gehackten Mandeln und mit Dekorpuder abgestäubt. Ein Klassiker nach spanischer Art!

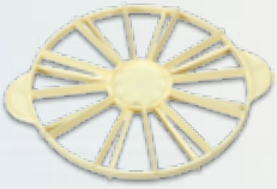
Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
800 g	ø 26 cm	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 1,5 Std.

Serviceartikel



Schnitteinteiler 8/10er (groß)
Art.-Nr. **8201773**
Preis/Stück **3,95 €**



Tortenteiler 12/16er
Art.-Nr. **3480274**
Preis/Stück **6,14 €**

Weitere Serviceartikel auf Seite 78/79.

AMERICAN CAKERY

Cheesecakes und Brownies sind aus der amerikanischen Esskultur nicht wegzudenken. Die American Food Kategorie wächst jährlich um knapp 15 %*. Längst begeistern diese amerikanischen Leckereien Kuchenliebhaber auf der ganzen Welt. So bestechen zum Beispiel die vielfältigen American Cheesecake-Variationen durch süße Cremigkeit und leckeren Keksbruchboden. Unsere American Brownies finden Sie auf Seite 22.

* GfK ConsumerScan (CP+), 2012–2016

Cookies & Cream Cheesecake Supreme,

Art.-Nr. 8109313

Cremige Supreme-Masse trifft auf Keksbröselboden. Das Topping aus krossen Schoko-Cookies setzt dem Traditionskuchen die Krone auf. So überzeugt der Cheesecake im neuen, leckeren Gewand.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.700 g	ø 24 cm	ca. 121 g	14	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 12 Std.

Caramel-Brownie-Cheesecake Supreme,

Art.-Nr. 8108519

Ein leicht salziger Bröselboden trifft auf Karamell-Creme, leckere Brownie-Würfel und Walnüsse. Gebettet auf einer mit Schoko-Tropfen durchzogenen Mascarpone-Käsemasse, dekoriert mit dunklen Kringeln.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.950 g	ø 24 cm	ca. 139 g	14	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 12 Std.

Blueberry-Cheesecake Supreme,

Art.-Nr. 8108523

Saftige Heidelbeeren und eine fruchtige Heidelbeer-Fruchtzubereitung, eingestrudelt in eine besonders cremige Mascarpone-Käsemasse auf einem leicht salzigen Bröselboden.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.900 g	ø 24 cm	ca. 136 g	14	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 12 Std.

** 64 % der befragten Verbraucher bevorzugten unseren Blueberry Cheesecake Supreme dem Wettbewerbsprodukt.

Wir bieten Ihnen drei verschiedene Cheesecake-Rezepturen an:

Cheesecakes Supreme	Cream-Cheesecakes	American Cheesecakes
Frischkäse der Doppelrahmstufe, Sahne & Mascarpone	Frischkäse der Doppelrahmstufe & Sahne	Frischkäse der Doppelrahmstufe
Verschiedene Bröselböden (Schokokeks, Nüsse oder salzig)	Boden aus gestanzten Mürbeteigbröseln	Boden aus Mürbeteigbröseln

Cream-Cheesecake Chocolate, Art.-Nr. 8106836

Cremig-samtige Käsemasse mit Frischkäse der Doppelrahmstufe, verstrudelt mit einer leckeren Schokocreme. Kleine „Schoko-cremenester" lassen die Herzen von Schoko-Fans höher schlagen.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.000 g	ø 24 cm	ca. 143 g	14	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 12 Std.
Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 8 Std.

Cream-Cheesecake Strawberry, Art.-Nr. 8106835

Eine fruchtige Erdbeer-Zubereitung, eingestrudelt in cremige Käsemasse mit Frischkäse der Doppelrahmstufe, liegt auf einem leckeren Mürbeteig-Bröselboden. Kleine Inseln aus Erdbeer-Fruchtzubereitung im Inneren und eine interessante Oberflächenoptik runden das Ganze ab.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.000 g	ø 24 cm	ca. 143 g	14	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 12 Std.
Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 8 Std.

Cream-Cheesecake „New York Style", Art.-Nr. 8106837

America's best choice! Auf einem leckeren Mürbeteig-Bröselboden befindet sich eine cremig-samtige Käsemasse mit Frischkäse der Doppelrahmstufe.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.950 g	ø 24 cm	ca. 139 g	14	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 12 Std.
Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 8 Std.

American Cheesecakes, vorgeschnitten

12 Portionen
ø 24 cm

Erdbeer-Cheesecake, Art.-Nr. 8102221

Ganz amerikanisch. Herrlich aromatische und verführerisch duftende Erdbeerhälften auf einer exquisiten Füllung aus Frischkäse der Doppelrahmstufe und dem typischen erlenbacher Knusperboden. **Fruchtanteil: 22 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.450 g	ø 24 cm	ca. 121 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 12 Std.
Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 8 Std.

Himbeer-Cheesecake, Art.-Nr. 8103325

Auf einem typisch amerikanischen Tortenboden aus Mürbeteigbröseln liegt eine leckere Käsemasse mit Frischkäse der Doppelrahmstufe, verstrudelt mit Himbeer-Fruchtzubereitung. Jede Portion ein Stück amerikanische Lebensart!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.450 g	ø 24 cm	ca. 121 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 12 Std.
Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 8 Std.

Karamell-Cheesecake, Art.-Nr. 8105796

Auf einem typisch amerikanischen Tortenboden aus Mürbeteigbröseln liegt eine köstliche Käsemasse mit Frischkäse der Doppelrahmstufe, verstrudelt mit cremiger Karamellfüllung. Zart abgeglänzt ein unwiderstehlicher Genuss!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.450 g	ø 24 cm	ca. 121 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 12 Std.
Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 8 Std.

Zitronen-Cheesecake, Art.-Nr. 8105795

Cremige Käsemasse mit Frischkäse der Doppelrahmstufe, verstrudelt mit fruchtiger Zitronen-Fruchtzubereitung liegt auf einem typisch amerikanischen Tortenboden aus Mürbeteigbröseln. Zart abgeglänzt ein echtes Highlight!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.450 g	ø 24 cm	ca. 121 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 12 Std.
Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 8 Std.

Cheesecake American Style, Art.-Nr. 8101051

Eine hochwertige Käsemasse mit Frischkäse der Doppelrahmstufe liegt auf einem typisch amerikanischen Tortenboden aus Mürbeteigbröseln. That's it!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.450 g	ø 24 cm	ca. 121 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 12 Std.
Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 8 Std.

Rundkuchen klassisch, ungeschnitten

ungeschnitten
ø 28/26/18 cm

Rahm-Käse-Kuchen, Art.-Nr. 8104002

Krosser Mürbeteig unter einer Schicht cremiger Käsefüllung – zubereitet mit frischem Quark, Sauerrahm und Eiern. Sieht nicht nur aus wie hausgemacht – schmeckt auch so!

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
2.150 g	ø 28 cm	14	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 7 Std.

Rahm-Käsekuchen mit Mandarinen, Art.-Nr. 8100485

Krosser Mürbeteig unter einer Schicht cremiger Käsefüllung – zubereitet mit frischem Quark, Sauerrahm und Eiern. Üppig belegt mit exquisiten Mandarinenfilets. Ohne Mürbeteigrand. Abgeglänzt mit Tortenguss. **Fruchtanteil: 14 %.**

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
2.150 g	ø 28 cm	14	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 8 Std.

Apfelkuchen mit Butterstreuseln, Art.-Nr. 8109277

Krosser Mürbeteig, auf dem eine saftige, stückige Apfelfüllung liegt. Bedeckt mit Apfelspalten und knusprigen Butterstreuseln, mit Tortenguss abgeglänzt. **Fruchtanteil: 63 %.**

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
2.000 g	ø 28 cm	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 5,5 Std.

Fruchtkuchen Erdbeer, Art.-Nr. 8102685

Dünner Mürbeteig, darauf ein lockerer Biskuitboden und Sahne-Pudding. Üppig belegt mit aromatischen Erdbeerhälften. Abgeglänzt mit Tortenguss und randgarniert mit gehackten, gerösteten Haselnüssen. **Fruchtanteil: 29 %.**

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
1.750 g	ø 26 cm	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 14 Std.

Omas Rahm-Käse-Torte, Art.-Nr. 8105894

Klassisch lecker! Eine Rahm-Käsemasse mit Eiern und frischem Quark, gebettet auf einen Tortenboden aus Mürbeteigbröseln.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
2.500 g	ø 26 cm	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 10 Std.

SMARTIES® Party Cake, Art.-Nr. 8108417

Schokoladig-lecker vom Teig bis zur Dekoration: Marmorkuchen aus verstrudeltem dunklen und hellen Rührteig, mit kakaohaltiger Fettglasur überzogen und mit SMARTIES® dekoriert.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
430 g	ø 18 cm	12	6

Auftauzeit: Kuchen in der Folie auftauen, in der Kühlung (6–7 °C) ca. 4 Std. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ca. 2,5 Std.

® sind Marken der Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Schweiz, die unter Lizenz verwendet werden.

Für die Herstellung unserer Produkte verwenden wir ausschließlich hochwertige, frische und natürliche Zutaten, die optimale Geschmacks-erlebnisse garantieren.

DIE ERLENBACHER ZUTATEN-GARANTIE

OHNE DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE:

- ✓ Ohne Farbstoffe
- ✓ Ohne künstliche Aromen
- ✓ Ohne Konservierungsstoffe
- ✓ Ohne gehärtete pflanzliche Fette und Öle

ERDBEEREN, HIMBEEREN & HEIDELBEEREN

Wir verwenden nur Himbeeren, Heidelbeeren und überwiegend handgeschnittene Erdbeer-hälften einer bestimmten Qualität (Größe und Saftgehalt). Diese beziehen wir von ausge-suchten Anbaugebieten.

EIER

Wir beziehen ausschließlich frisches Vollei aus Bodenhaltung, aus KAT zertifizierten Betrieben. (KAT = Verein für kontrollierte alternative Tier-haltungsformen e.V.).
Wir verwenden Eier aus dem Projekt „Henne & Hahn“, bei dem auch die männlichen Küken aufgezogen werden. Ziel für 2019 ist es, 100 Tonnen dieser nachhaltigen Eier zu beziehen. Weitere Infos auf Seite 60.

MOLKEREI-PRODUKTE

Wir verwenden frische Molkereiprodukte (Quark, Sahne ...), die überwiegend aus Deutschland stammen.

KAKAO

Unsere kakaohaltigen Rohstoffe kaufen wir seit Jahren von wenigen, ausgewählten Produzenten. Seit Ende 2015 konnten wir fast komplett auf nachhaltig angebauten Kakao (mass balance) umstellen und sind UTZ zertifiziert.
Wir arbeiten mit UTZ zusammen, um den nachhaltigen Kakaoanbau zu verbessern.

UTZ Certified Kakao

HASELNÜSSE

Wir unterstützen den nachhaltigen Anbau von Haselnüssen und sind seit 2017 UTZ zertifiziert. Wir beziehen 93 % unseres gesamten Haselnussbedarfs aus nachhaltigem Anbau. Ziel ist die Umstellung auf 100 %.

UTZ Certified Haselnuss

PALMÖL

Das in diesen Produkten enthaltene Palmöl stammt aus RSPO zertifizierten Quellen.
www.rspo.org

CERTIFIED SUSTAINABLE PALM OIL™ RSPO

Unsere Größten!

Mit einem Durchmesser von 38 cm

CATERING STAR 2016

FOOD & BEVERAGE STAR AWARD 2017 Top hotel

60 40

Mehr als 60 % der befragten Verbraucher bevorzugten unseren Landbackhaus Heidelbeerkuchen. Besonders wurden der erfrischende, natürliche und intensive Heidelbeergeschmack gelobt. Die Cremigkeit der Käsemasse und der knackig, knusprige Boden konnten zusätzlich überzeugen.

Landbackhaus Heidelbeerkuchen, Art.-Nr. 8108750

Auf einem Bröselboden mit Haferflocken liegt eine leckere Käsemasse. Darauf sind Waldheidelbeeren vollflächig verteilt und mit Guss abgeglänzt. **Fruchtanteil: 16 %.**

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
4.000 g	ø 38 cm	16	2

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 7 Std.

Landbackhaus Erdbeerkuchen, Art.-Nr. 8108419

Extra-großer Erdbeerkuchengenuss! Ein dünner Mürbeteig, darauf ein lockerer Rührteigboden und Sahne-Pudding. Üppig belegt mit handgeschnittenen Erdbeerhälften und abgeglänzt mit Tortenguss. **Fruchtanteil: 34 %.**

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
4.000 g	ø 38 cm	16	2

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 11 Std.

Landbackhaus Zwetschgenkuchen, Art.-Nr. 8106479

Ein Hochgenuss! Auf einem lecker-krossen Mürbeteigboden liegt lockerer und saftiger Rührteig mit süß-säuerlichen halben Zwetschgen und Zwetschgen-Zubereitung, darauf grobe, goldbraune Butterstreusel. **Fruchtanteil: 32 %.**

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
3.000 g	ø 38 cm	16	2

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 4 Std.

Landbackhaus Kirsch-Marmor-Kuchen, Art.-Nr. 8108712

Eine helle und eine dunkle Rührteigmasse sind attraktiv marmoriert und mit saftigen Sauerkirschen gefüllt. Mit gerösteten Mandelstiften dekoriert und mit Guss abgeglänzt. Ein saftiger Genuss! **Fruchtanteil: 34 %.**

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
2.600 g	ø 38 cm	16	2

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 4 Std.

Landbackhaus Apfel-Mandel-Kuchen, Art.-Nr. 8108721

Auf einem Streuselboden liegt eine helle Rührteigmasse mit Apfelspalten. Auffällig dekoriert mit einer Mischung aus Streuseln, gehobelten Mandeln und Zuckerglasur. **Fruchtanteil: 33 %.**

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
3.100 g	ø 38 cm	16	2

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 4 Std.

Rundkuchen – Landbackhaus, halbiert

halbiert
ø 38 cm

Landbackhaus Rhabarber-Erdbeer-Kuchen,

Art.-Nr. 8106747

Knackiger Genuss! Auf einem krossen Mürbeteigboden liegt ein Rührteig, belegt mit leckeren Rhabarber- und Erdbeerstücken. Bestreut mit knackigen Mandeln. **Fruchtanteil: 28 %.**

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
3.000 g	ø 38 cm	16	2

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 4 Std.

Landbackhaus Käse-Mandarinen-Kuchen,

Art.-Nr. 8106471

Die cremige Käsefüllung liegt auf dem krossen Mürbeteigboden. Darauf liegen saftige Mandarinenfilets, leicht eingesunken. Abgeglänzt mit Tortenguss. **Fruchtanteil: 14 %.**

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
3.800 g	ø 38 cm	16	2

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 7 Std.

Landbackhaus Käsekuchen, Art.-Nr. 8108748

Eine cremige Rahm-Käsemasse bedeckt einen knackigen Bröselboden mit Haferflocken. Ein rustikales Löffeldekor macht diesen Käsekuchen zur Attraktion in jeder Theke!

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
4.000 g	ø 38 cm	16	2

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 7 Std.

Serviceartikel

Tortenheber, groß
16 cm, mit eb-Logo
Art.-Nr. **8201520**
Preis/Stück **10,30 €**

Kuchenhaube, groß
ø 40 x 8,5 cm
Art.-Nr. **3484357**
Preis/Stück **20,70 €**

Holzdrehteller, ø 46 cm
Art.-Nr. **10596**
Preis/Stück **25,90 €**

Weitere Serviceartikel auf Seite 78/79.

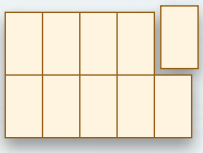
Sahnige Vielfalt für jeden Geschmack!

Wir bieten Ihnen ein abwechslungsreiches und qualitativ hochwertiges Sortiment an Sahne- und Creme-Schnitten an. Unsere Schnitten zeichnen sich durch einen hohen Conveniencegrad und eine hohe Standfestigkeit aus. Sie bieten eine gute Alternative zu Torten und können sowohl als Einzelstücke als auch als ganze Platten schön in Ihrer Theke inszeniert werden.

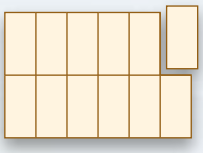
Unsere Plattenmaße und Schnittvarianten

Unsere Platten bieten wir Ihnen in verschiedenen Portionsgrößen und -formen an.

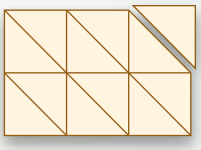
PLATTENMASS 19,5 X 29 CM:



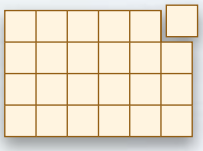
Vorgeschnitten, 10 Portionen
Portionsgröße: 5,8 x 9,8 cm



Vorgeschnitten, 12 Portionen
Portionsgröße: 4,8 x 9,8 cm



Vorgeschnitten, 12 Dreiecke
Portionsgröße: 9,6 x 9,7 x 13,7 cm



Vorgeschnitten, 24 Portionen
Portionsgröße: 4,8 x 4,9 cm

Das macht unsere Sahne so besonders:

- Nur frische Schlagsahne, vornehmlich aus Deutschland
- Lockere Sahne und eine perfekte Verarbeitung ergeben die besonders locker-weiche Konsistenz und den cremigen Geschmack
- Auch heute noch werden viele Produktionsschritte in Handarbeit ausgeführt
- Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe
- Wir verwenden nur **Rindergelatine**

Unser Highlight sind unsere eleganten Sahne- und Creme-Dreiecke.

Sie sind unkompliziert und flexibel im Handling wie Schnitten, aber sie bieten durch ihre außergewöhnliche Form optische Abwechslung und werden zum absoluten Hingucker in Ihrer Theke.

Sie finden die Dreiecke auf der Seite 53.

Unsere Portionsgrößen in Originalgröße

Mit unserem großen Angebot finden Sie für jede Kundengruppe und jeden Anlass die passende Portionsgröße.

Sahne-, Creme- und Fruchtschnitten, Schnittvarianten

Produkt-Bezeichnung	Beeren-Skyr-Schnitte	Apfel-Cranberry-Schnitte mit Bircher Müsli	Walnuss-Crunch-Schnitte	Himbeer-Cranberry-Crisp-Schnitte	Kirsch-Schoko-Crisp-Schnitte	Erdbeer-Buttermilch-Schnitte	Erdbeer-Himbeer-Joghurt-Schnitte	Erdbeer-Käse-Sahne-Schnitte	Himbeer-Käse-Sahne-Schnitte
19,5 x 29 cm									
12 Portionen ▮ 4,8 x 9,8 cm	8109471	8109470	8108947	8108945	8106090	8103250	8106026	8108737	8103268
12 Portionen ◣ 9,6x9,7x13,7 cm						8107372			8107370

Produkt-Bezeichnung	Beerenfrucht-Buttermilch-Schnitte	Mandarinen-Käse-Sahne-Schnitte	Pfirsich-Käse-Sahne-Schnitte	Joghurt-Exotic-Schnitte	„Panna-Cotta"-Orangen-Schnitte	Heidelbeer-Käse-Sahne-Schnitte	Mandel-Bienenstich-Schnitte	Flockensahne-Schnitte	Schoko-Sahne-Schnitte mit Kakao-Sahne-Füllung
19,5 x 29 cm									
12 Portionen ▮ 4,8 x 9,8 cm	8106089	8103269 8106716	8108744	8103248	8103247	8108733	8104186 8108613	8109014 8107726	8108746
12 Portionen ◣ 9,6x9,7x13,7 cm		8107371					8107373		

Produkt-Bezeichnung	Latte-Macchiato-Schnitte	Tiramisu-Schnitte	Schwarzwälder Kirsch-Schnitte	Buttermilch-Erdbeer-Schnitte	Joghurt-Pfirsich-Schnitte	Zebra-Sahne-Schnitte	Heidelbeer-Buttermilch-Dreiecke	Mozart-Dreiecke	Mango-Crème-Fraîche-Schnitte
19,5 x 29 cm									
12 Portionen ▮ 4,8 x 9,8 cm	8104782	8109012	8103580						8104292
12 Portionen ◣ 9,6x9,7x13,7 cm							8108660	8107421	
10 Portionen ▮ 5,8 x 9,8 cm				8107129	8107131	8107144			
24 Portionen ▮ 4,8 x 4,9 cm									8107286

Produkt-Bezeichnung	Pfirsich-Melba-Schnitte	Erdbeer-Schnitte	Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte	Himbeer-Quark-Schnitte	Sauerkirschen-Schoko-Sahne-Schnitte	Dunkle Kirsch-Schnitte	Zitronen-Limetten-Schnitte	Mousse au Chocolat-Schnitte
19,5 x 29 cm								
12 Portionen ▮ 4,8 x 9,8 cm	8105682	8109523	8104291	8105690	8106714	8109525		8104294
24 Portionen ▮ 4,8 x 4,9 cm			8107350	8106499			8106497	8107351

FANTASTISCHE AUSWAHL
PERFEKT ZUGESCHNITTEN

Sämtliche Produktabbildungen verstehen sich als Serviervorschläge.

GENUSS PLUS

- Der junge Konsument möchte heute „mit gutem Gewissen“ genießen
- Kuchengenuss sollte heute kreativ, lecker, bewusst und hip sein
- Das GenussPlus-Sortiment orientiert sich genau an diesen Wünschen
- Die Auswahl reicht von trendigen Neu-Kreationen bis hin zu neu interpretierten Klassikern mit ausgesuchten natürlichen und gesunden Zutaten
- „Free-from“ + Mehrwert: So is(st) die Generation von heute

Beeren-Skyr-Schnitte, Art.-Nr. 8109471

Cremige Vanille-Skyr-Sahne garniert mit fruchtig-frischen Beeren und einem knackig-kernigen Topping aus Sonnenblumen- und Kürbiskernen sowie gehackten Haselnüssen. Das alles auf einem glutenfreien Mandelboden.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.450 g	19,5 x 29 cm	ca. 121 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

Apfel-Cranberry-Schnitte mit Bircher Müsli, Art.-Nr. 8109470

Eine kernig-fruchtige Schnitte mit einer lockeren Joghurtsahne mit Apfelstücken und angenehm leichter Ingwernote. Darauf eine leckere Cranberry-Zubereitung mit Bircher Müsli Topping. Ein mürber Nussboden rundet das wertvolle Geschmackerlebnis ab.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.450 g	19,5 x 29 cm	ca. 121 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 11 Stunden.

CRISP & CRUNCH

Aus den feinsten Zutaten werden freche Mischungen, die Ihre Kunden optisch, geschmacklich und sogar akustisch überraschen. Knackige Böden mit knusprigen Keksblättchen oder Weizenkügelchen mit Schokolade treffen auf mehrere Schichten fruchtiger und locker-cremiger Konsistenz.

Himbeer-Cranberry-Crisp-Schnitte, Art.-Nr. 8108945

Ein heller Crispboden wird durch eine Joghurt-Creme-Füllung mit eingestrudelter Cranberry-Fruchtzubereitung gekrönt. Darauf bedecken Himbeeren einen Schokoladen-Muffinboden, abgeglänzt mit Tortenguss. **Fruchtanteil: 20 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.100 g	19,5 x 29 cm	ca. 175 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

Kirsch-Schoko-Crisp-Schnitte, Art.-Nr. 8106090

Auf einem Crispboden befindet sich eine köstliche hell-dunkel verstrudelte Creme. Darauf ein lockerer Rührteigboden. Belegt mit einer Mischung aus süßen und sauren Kirschen. Ein knackig-fruchtiges Erlebnis! **Fruchtanteil: 24 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.100 g	19,5 x 29 cm	ca. 175 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

Walnuss-Crunch-Schnitte, Art.-Nr. 8108947

Auf einem Walnuss-Rührteig-Crunch-Boden befindet sich eine zarte Vanille- und Walnuss-Creme mit gehackten Walnüssen. Dekoriert mit Kakao-Creme und kandierten Walnuss-Stückchen ist dieses Produkt einfach herrlich knusprig.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.500 g	19,5 x 29 cm	ca. 125 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.

* Entdecken Sie unseren exklusiven Veredelungstipp ** www.derprofitester.de

Erdbeer-Buttermilch-Schnitte, Art.-Nr. 8103250

Zwischen zwei Rührteigböden liegt lockere Erdbeer-Buttermilch-Sahne. Ganzflächig belegt mit fruchtigen Erdbeerhälften. Überzogen mit Tortenguss. Ein himmlischer Genuss!
Fruchtanteil: 24 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.000 g	19,5 x 29 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

Erdbeer-Käse-Sahne-Schnitte, gluten-/laktosefrei*, Art.-Nr. 8108737

Lockere laktosefreie* Käse-Sahne liegt zwischen zwei glutenfreien Rührteigböden aus Reismehl. Üppig belegt mit aromatischen Erdbeerhälften und mit Guss abgeglänzt. **Fruchtanteil: 22 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.050 g	19,5 x 29 cm	ca. 171 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

Erdbeer-Himbeer-Joghurt-Schnitte, Art.-Nr. 8106026

Zwischen zwei Rührteigböden liegt eine leckere Joghurt-Sahne-Füllung mit eingestrudelter fruchtiger Erdbeer-Zubereitung. Ganzflächig belegt mit aromatischen, fruchtigen Erdbeeren und Himbeeren und mit Tortenguss abgeglänzt. **Fruchtanteil: 23 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.000 g	19,5 x 29 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

Himbeer-Käse-Sahne-Schnitte, Art.-Nr. 8103268

Zwischen zwei lockeren Rührteigböden liegt eine leckere Käse-Sahne. Großzügig mit aromatischen Himbeeren belegt und mit fruchtigem Tortenguss abgeglänzt. **Fruchtanteil: 17 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.000 g	19,5 x 29 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.

Beerenfrucht-Buttermilch-Schnitte, Art.-Nr. 8106089

Eine erfrischende Buttermilch-Sahne-Füllung mit eingestrudeltem Heidelbeerpüree. Belegt mit einem fruchtigen Beerenmix aus Brombeeren, roten Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren.
Fruchtanteil: 20 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.000 g	19,5 x 29 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

* Rest-Laktosegehalt: ‹100 mg/100 g

Sahne-, Creme- und Fruchtschnitten, vorgeschnitten

Mandarinen-Käse-Sahne-Schnitte, Art.-Nr. 8103269

Leckere Käse-Sahne-Füllung liegt zwischen zwei lockeren Rührteigböden. Üppig belegt mit unwiderstehlichen Mandarinenfilets. Abgeglänzt mit fruchtigem Tortenguss! **Fruchtanteil: 23 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.000 g	19,5 x 29 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 11 Stunden.

Pfirsich-Käse-Sahne-Schnitte, gluten-/laktosefrei*, Art.-Nr. 8108744

Eine laktosefreie* Käse-Sahne-Füllung liegt zwischen zwei glutenfreien Rührteigböden aus Reismehl. Großzügig mit Pfirsichwürfeln belegt und mit Guss überzogen. **Fruchtanteil: 20 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.000 g	19,5 x 29 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

Joghurt-Exotic-Schnitte, Art.-Nr. 8103248

Verstrudelte Pfirsich-Fruchtzubereitung und Joghurt-Sahne-Füllung liegen zwischen einem Biskuit- und einem Rührteigboden. Belegt mit Ananas, Papaya und Guave! **Fruchtanteil: 28 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.000 g	19,5 x 29 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 11 Stunden.

„Panna-Cotta"-Orangen-Schnitte, Art.-Nr. 8103247

Zwischen zwei lockeren Rührteigböden liegt unwiderstehliche Vanille-Sahne verstrudelt mit Pfirsich-Ananas-Orangen-Fruchtzubereitung. Aufgelegte Orangenscheiben vollenden dieses Meisterwerk. **Fruchtanteil: 13 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.750 g	19,5 x 29 cm	ca. 146 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

Heidelbeer-Käse-Sahne-Schnitte, gluten-/laktosefrei*, Art.-Nr. 8108733

Zwischen zwei glutenfreien Rührteigböden aus Reismehl liegt eine laktosefreie* Käse-Sahne-Füllung. Mit Heidelbeeren belegt und mit fruchtigem Tortenguss überzogen. **Fruchtanteil: 18 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.950 g	19,5 x 29 cm	ca. 163 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

* Rest-Laktosegehalt: <100 mg/100 g

Flockensahne-Schnitte, Art.-Nr. 8109014

Auf einem hellen Muffinboden liegt eine Bourbon-Vanille-Sahne-Füllung. Darauf befindet sich ein Brandteig, der mit Kirsch-Frucht-zubereitung und einer Schicht Vanillesahne bedeckt ist. Die Krönung bietet ein mit Dekorpuder abgestäubter Brandteigdeckel.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.650 g	19,5 x 29 cm	ca. 138 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 11 Stunden.

Mandel-Bienenstich-Schnitte, Art.-Nr. 8104186

Lockerer Hefe-Rührteigboden, gefüllt mit einer luftigen Vanillecreme. Die Mandelauflage macht diese Schnitte zu einer Delikatesse. Einfach sensationell.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.250 g	19,5 x 29 cm	ca. 104 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 9 Stunden.

Schoko-Sahne-Schnitte mit Kakao-Sahne-Füllung, gluten-/laktosefrei*, Art.-Nr. 8108746

Zwischen zwei glutenfreien dunklen Rührteigböden liegt eine laktosefreie* Kakao-Sahne-Füllung. Ein leichtes Wellenmuster macht diese Schnitte zum Augenschmaus.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.300 g	19,5 x 29 cm	ca. 108 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.

Schwarzwälder Kirsch-Schnitte, Art.-Nr. 8103580

Zwischen zwei dunklen Rührteigböden liegt eine Sahne-Füllung, mit Kirschwasser verfeinert und Sauerkirsch-Zubereitung. Überzogen mit kirschwasserhaltiger Sahne-Füllung, dekoriert mit Schokospänen. Enthält Alkohol.

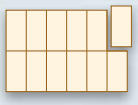
Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.500 g	19,5 x 29 cm	ca. 125 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

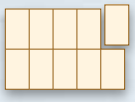
* Rest-Laktosegehalt: ‹100 mg/100 g

Sahne-, Creme- und Fruchtschnitten, vorgeschnitten

12 Portionen | 19,5 x 29 cm
(Portion: 4,8 x 9,8 cm)



10 Portionen | 19,5 x 29 cm
(Portion: 5,8 x 9,8 cm)



Tiramisu-Schnitte, Art.-Nr. 8109012

Leckere mascarponehaltige Creme liegt zwischen reliefartigen mit Mokka getränkten Löffel-Biskuitböden. Das ausgeprägte Wellendekor ist mit kakaohaltigem Puder abgestäubt. Genießen wie in Italien. Enthält Alkohol.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.150 g	19,5 x 29 cm	ca. 96 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

Latte-Macchiato-Schnitte, Art.-Nr. 8104782

Eine Kaffee-Sahne-Füllung mit schokolierten Haselnüssen liegt zwischen zwei dunklen Rührteigböden. Darauf eine Sahne-Füllung mit Vanillegeschmack. Gehobelte helle und dunkle Schokospäne dekorieren die Schnitte.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.500 g	19,5 x 29 cm	ca. 125 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.

Zebra-Sahne-Schnitte, Art.-Nr. 8107144

Schokoladiger Genuss! Auf einem dunklen Muffinboden sind eine Sahne-Füllung mit Vanillegeschmack und eine Kakao-Sahne-Füllung miteinander verstrudelt. Dekoriert mit Kakaocreme.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.100 g	19,5 x 29 cm	ca. 110 g	10	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.

Joghurt-Pfirsich-Schnitte, Art.-Nr. 8107131

Locker und fruchtig! Eine aromatische Pfirsich-Maracuja-Fruchtzubereitung, eine Joghurt-Sahne- und eine Pfirsich-Mango-Sahne-Füllung liegen miteinander verstrudelt auf einem hellen Muffinboden. Mit Tortenguss abgeglänzt.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.150 g	19,5 x 29 cm	ca. 115 g	10	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.

Buttermilch-Erdbeer-Schnitte, Art.-Nr. 8107129

Fruchtiger Genuss! Auf einem hellen Muffinboden sind Buttermilch-Sahne- und Erdbeer-Buttermilch-Sahne-Füllung miteinander verstrudelt. Oben verstrudelte Optik mit Erdbeer-Fruchtzubereitung. Mit Tortenguss abgeglänzt.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.150 g	19,5 x 29 cm	ca. 115 g	10	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.

Mandarinen-Käse-Sahne-Dreiecke, Art.-Nr. 8107371

Leckere Käse-Sahne liegt zwischen zwei lockeren Rührteigböden. Üppig belegt mit unwiderstehlichen Mandarinenfilets. Abgeglänzt mit fruchtigem Tortenguss!
Fruchtanteil: 23 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.000 g	19,5 x 29 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 11 Stunden.

Erdbeer-Buttermilch-Dreiecke, Art.-Nr. 8107372

Zwischen zwei Rührteigböden liegt eine lockere Erdbeer-Buttermilch-Sahne. Ganzflächig belegt mit fruchtigen Erdbeerhälften. Überzogen mit Tortenguss. Ein himmlischer Genuss!
Fruchtanteil: 23 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.000 g	19,5 x 29 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

Himbeer-Käse-Sahne-Dreiecke, Art.-Nr. 8107370

Zwischen zwei lockeren Rührteigböden liegt eine leckere Käse-Sahne. Großzügig mit aromatischen Himbeeren belegt und mit fruchtigem Tortenguss abgeglänzt.
Fruchtanteil: 17 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.000 g	19,5 x 29 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

Heidelbeer-Buttermilch-Dreiecke, Art.-Nr. 8108660

Zwischen einem hellen und einem dunklen Rührteigboden liegt eine Buttermilch-Sahne mit Tupfen aus Heidelbeer-Sahnecreme-Füllung. Vollflächig belegt mit aromatischen Heidelbeeren und mit Guss fein abgeglänzt. **Fruchtanteil: 21 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.700 g	19,5 x 29 cm	ca. 142 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 11 Stunden.

Mandel-Bienenstich-Dreiecke, Art.-Nr. 8107373

Zwischen zwei Böden liegt feinster Sahne-Pudding. Mit einer Mandel-Masse überzogen. Ein Klassiker!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.050 g	19,5 x 29 cm	ca. 88 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 11 Stunden.

Mozart-Dreiecke, Art.-Nr. 8107421

Zwischen zwei dunklen Muffinböden liegt eine Schicht Nougatcreme. Auf dem zweiten Boden ist Pistazienmarzipan aufgebracht und mit einer Creme mit Haselnuss bedeckt. Schokoflocken und eine Schoko-Überzugsmasse bilden den krönenden Abschluss.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.500 g	19,5 x 29 cm	ca. 125 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 11 Stunden.

* Entdecken Sie unseren exklusiven Veredelungstipp

Erdbeer-Schnitte, Art.-Nr. 8109523

Eine vegane Erdbeercreme, getragen von einem dunklen Muffinboden, umhüllt aromatische Erdbeerwürfel und lockere Creme. Knackige Schokodrops und fruchtige Erdbeer-Zubereitung zum Abschluss als Dekor verlocken alle Sinne.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.550 g	19,5 x 29 cm	ca. 125 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 9–10 Std.

Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte, Art.-Nr. 8104291

Aromatische Erdbeerhälften und -würfel kombiniert mit erfrischender Joghurt-Sahne-Füllung auf einem lockeren hellen Rührteigboden. Abgerundet durch einen fruchtig-feinen Tortenguss. **Fruchtanteil: 37 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.350 g	19,5 x 29 cm	ca. 113 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 9–10 Stunden.

Pfirsich-Melba-Schnitte, Art.-Nr. 8105682

Ein wahrer Genuss aus Joghurt-Creme und eingestrudelter Himbeer-Fruchtzubereitung über einem lockeren Biskuitboden. Jedes Stück ist von Hand mit einer Pfirsichspalte liebevoll dekoriert und mit feinem Tortenguss überzogen. **Fruchtanteil: 21 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.000 g	19,5 x 29 cm	ca. 83 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8–9 Stunden.

Mango-Crème-Fraîche-Schnitte, Art.-Nr. 8104292

Exotisch-frische Kreation aus Mango-Zubereitung mit hochwertiger Crème-Fraîche-Sahnecreme-Füllung, verstrudelt auf hellem Rührteigboden und mit feinem Tortenguss abgerundet.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.000 g	19,5 x 29 cm	ca. 83 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8–9 Stunden.

Mandarinen-Käse-Sahne-Schnitte, Art.-Nr. 8106716

Ein sahnig-frischer Klassiker im modernen Gewand: Über lockerem Rührteigboden vereinen sich ganze Mandarinenfilets mit cremiger Käse-Sahne-Füllung und delikater Mandarinensauce zu einem köstlichen Käse-Sahne-Genuss der Premium-Klasse. **Fruchtanteil: 22 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.100 g	19,5 x 29 cm	ca. 92 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 9–10 Stunden.

Himbeer-Quark-Schnitte,
Art.-Nr. 8105690

Fruchtig-frische Kombination aus saftigen Himbeeren und cremiger Quarkmasse auf einem zarten hellen Rührteig. Mit feinem Tortenguss veredelt. **Fruchtanteil: 28 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.350 g	19,5 x 29 cm	ca. 113 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 9–10 Stunden.

Sauerkirschen-Schoko-Sahne-Schnitte,
Art.-Nr. 8106714

Verführung pur durch zarte Kirschwasser-Sahne-Füllung, eingebettet in schokoladigem Rührteig. Saftige Sauerkirschen dicht an dicht krönen dieses Geschmackserlebnis. Enthält Alkohol. **Fruchtanteil: 35 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.350 g	19,5 x 29 cm	ca. 113 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 9–10 Stunden.

Dunkle Kirsch-Schnitte, Art.-Nr. 8109525

Das bekannte Unbekannte – zwischen zwei dunklen Muffinböden liegt eine milde Sahne mit Schwarzwälder-Kirschwasser und eingestrudelter fruchtiger Kirsch-Zubereitung. Dekoriert mit groben Schokoraspeln vollendet die letzte Schicht aus cremiger Sahne diese glutenfreie Leckerei.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.200 g	19,5 x 29 cm	ca. 100 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 11 Std.

Flockensahne-Schnitte, Art.-Nr. 8107726

Locker und lecker! Heller lockerer Rührteigboden mit einer Schicht fruchtiger, aromatischer Sauerkirsch-Fruchtzubereitung, dazu eine herrliche Bourbon-Vanille-Sahne-Füllung. Bedeckt mit einem Brandteigdeckel und abgestäubt mit Dekorpuder.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.050 g	19,5 x 29 cm	ca. 88 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8–9 Stunden.

Mandel-Bienenstich-Schnitte, Art.-Nr. 8108613

Feinste Sahnepudding-Creme liegt zwischen zwei Rührteigböden mit Hefe. Mit einer Mandelmasse überzogen. Dieser Klassiker darf in keiner Kuchentheke fehlen!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.050 g	19,5 x 29 cm	ca. 88 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 11 Stunden.

Mousse au Chocolat-Schnitte, Art.-Nr. 8104294

Unwiderstehliches Arrangement aus weißer Mousse au Chocolat und Mousse au Chocolat – locker und leicht miteinander verstrudelt auf dunklem Rührteigboden und mit einzigartigem Dekor.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.000 g	19,5 x 29 cm	ca. 83 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8–9 Stunden.

Sahne-, Creme- und Fruchtschnitten, vorgeschnitten

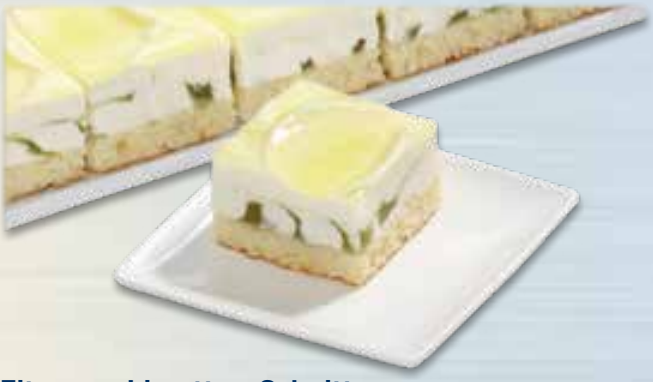
24 Portionen | 19,5 x 29 cm
(Portion: 4,8 x 4,9 cm)

Mango-Crème-Fraîche-Schnitte, Art.-Nr. 8107286

Exotisch-frische Kreation aus Mangostückchen in Crème-Fraîche-Füllung mit fruchtiger Zubereitung, verstrudelt auf hellem Rührteigboden und mit feinem Tortenguss abgerundet.
Fruchtanteil: 11 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.100 g	19,5 x 29 cm	ca. 46 g	24	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.



Zitronen-Limetten-Schnitte, Art.-Nr. 8106497

Auf einem lockeren Rührteigboden liegt eine leckere Zitronen-Sahne-Füllung mit einer Zitronen-Limetten-Zubereitung. Zur Abrundung der Optik wird ein Löffeldekor aufgebracht.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.100 g	19,5 x 29 cm	ca. 46 g	24	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.

Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte, Art.-Nr. 8107350

Aromatische Erdbeerhälften und -würfel kombiniert mit erfrischender Joghurt-Sahne-Füllung auf einem lockeren hellen Rührteigboden. Abgerundet durch einen fruchtig-feinen Tortenguss. **Fruchtanteil: 37 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.350 g	19,5 x 29 cm	ca. 56 g	24	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 10 Stunden.

Himbeer-Quark-Schnitte, Art.-Nr. 8106499

Auf einem lockeren Rührteigboden befindet sich eine frischkäsehaltige Creme. Darauf aufgelegt eine Schicht Himbeeren und abgeglänzt mit Tortenguss. **Fruchtanteil: 29 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.100 g	19,5 x 29 cm	ca. 46 g	24	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 10 Stunden.

Mousse au Chocolat-Schnitte, Art.-Nr. 8107351

Unwiderstehliches Arrangement weißer Mousse au Chocolat und Mousse au Chocolat – locker und leicht miteinander verstrudelt auf dunklem Rührteigboden und mit einzigartigem Dekor.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.000 g	19,5 x 29 cm	ca. 42 g	24	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.

* Entdecken Sie unseren exklusiven Veredelungstipp

DIE PERFEKTE KUCHENVITRINE MIT OPTIMALER KLIMAKONTROLLE

Mehr Frische – Mehr Umsatz – Weniger Restanten

Wir als Lösungsanbieter sorgen dafür, dass unsere Produkte nicht nur lecker, sondern auch länger frisch bleiben. In Zusammenarbeit mit dem Institut Fresenius haben wir erforscht, in welcher Umgebung Kuchen und Torten länger frisch bleiben und aussehen und dabei gleichzeitig ihren guten Geschmack behalten. Auf Basis dieses Wissens haben wir in Kooperation mit IDEAL/AKE, dem Spezialisten in der Kälte- und Wärmetechnik, eine Vitrine entwickelt, in der sich die Kuchen und Torten optimal wohlfühlen.

DIE VORTEILE DER IDEAL/AKE VITRINE:

- ✓ Optimale Luftfeuchtigkeit (regulierbar)
- ✓ Verbesserte Standzeiten für Produkte (mehr Frische)
- ✓ Alle Ebenen lassen sich komplett ausziehen
- ✓ Verspiegelte Rückseite zur besseren optischen Tiefenwirkung der Produktpräsentation (weniger ist mehr)
- ✓ Farblich abgestimmte LED-Beleuchtung
- ✓ Vorrichtung für Messerstreifbehälter

Verkauf & Vertrieb durch die Firma Nordkap/Ingelheim am Rhein
Weitere Informationen erhalten Sie unter www.erlenbacher.de

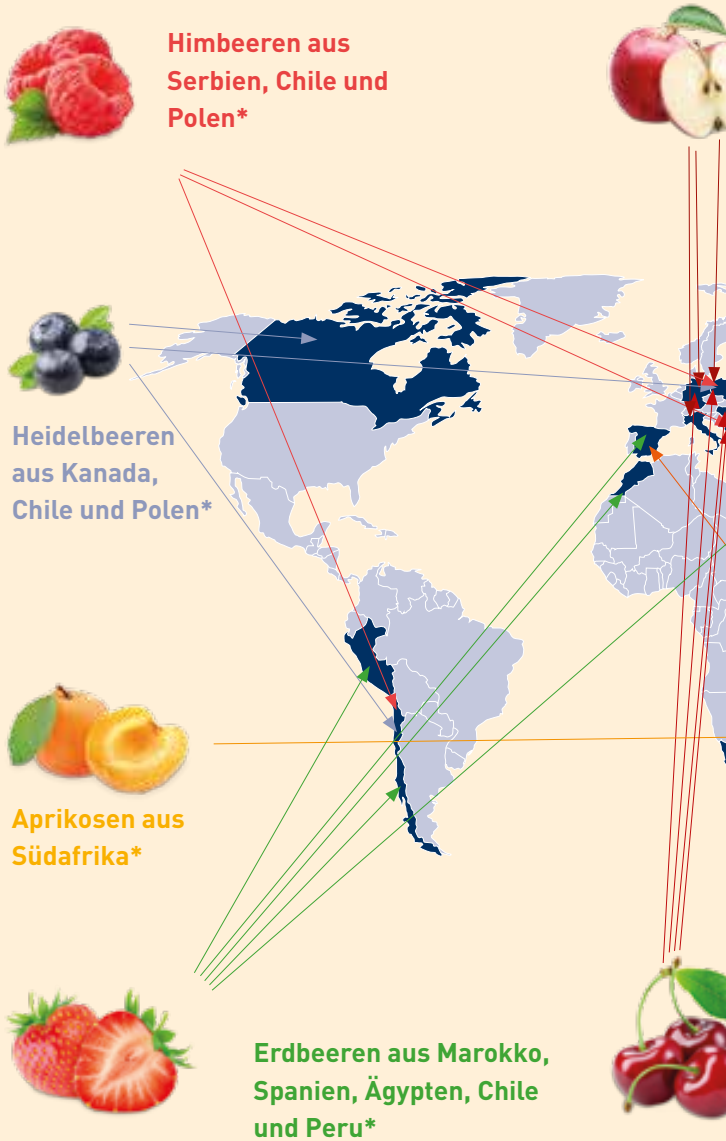
Transparenz ist die Grundlage

VERANTWORTUNGSVOLLER EINKAUF VON ROHSTOFFEN

Für die Herstellung unserer Produkte verwenden wir ausschließlich hochwertige, frische und natürliche Zutaten, die optimale Geschmackserlebnisse garantieren. Der direkte und enge Bezug zu den Erzeugern und Lieferanten ist uns dabei überaus wichtig, denn jedes einzelne Produkt wird im besonderen Maße und mit viel Leidenschaft nachhaltig verarbeitet. Dabei setzen wir auf

- ✓ Höchstmögliche Rückverfolgbarkeit bis zum Feld
- ✓ Bestmögliche Produktsicherheit durch eine transparente Liefer- und Produktionskette
- ✓ Soziale Verantwortung für alle Menschen in unserer Wertschöpfungskette
- ✓ Engagement für faire Arbeitsbedingungen und berufliche Weiterbildung

Um überhaupt ein Lieferant von erlenbacher werden zu können, ist unser Qualitätsexperte Christian Bürzle selbst vor Ort und prüft die Anbaugebiete und Betriebe. Zusätzlich schaffen regelmäßige, teilweise unangemeldete, Kontrollen vor Ort bei den Farmern eine deutliche Verbesserung der Qualitätsstandards. Denn Interesse und Nähe schaffen Vertrauen. Und dies schätzen sowohl die Farmer als auch die Besitzer der Produktionsbetriebe.



* Bei den auf der Karte dargestellten Einkaufssituationen handelt es sich immer um aktuelle Momentaufnahmen. Diese Quellen können jederzeit an unsere Ansprüche angepasst bzw. den Marktanforderungen entsprechend von uns verändert werden.

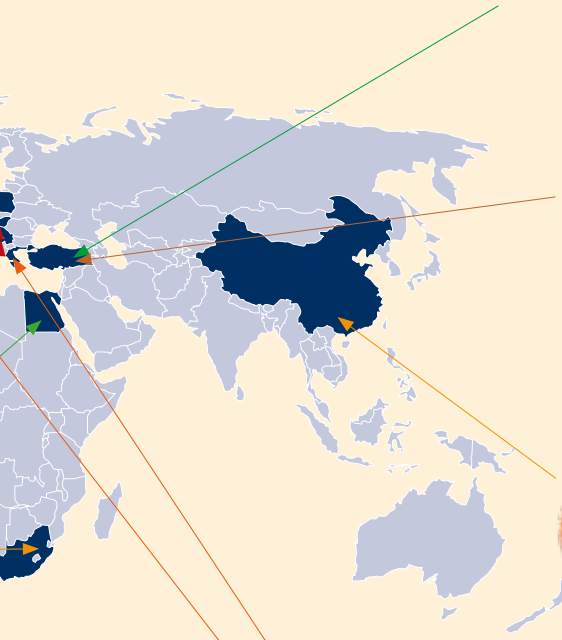
Erleben Sie Farm to Fork.

Erdbeeren in Marokko

für Qualität

Äpfel aus Polen, Italien und Deutschland*

Rosinen aus der Türkei*



Haselnüsse aus der Türkei*

Mandarinen aus China*

Kirschen aus Polen, Deutschland, Serbien und Ungarn*

Pfirsiche aus Griechenland und Spanien*

Mandarinen

Himbeeren in Chile

Tierwohl liegt uns am Herzen

VERANTWORTUNG IST BEI ERLENBACHER UNTERNEHMENSKULTUR

IM FOKUS: NACHHALTIGKEIT & ETHIK

- ✓ Wie bei sämtlichen bezogenen Zutaten, legt erlenbacher beim Produkt Ei Wert auf Nachhaltigkeit.
- ✓ Die bisherige Praxis der Eierproduktion stellt uns alle vor ein ethisches Problem: In der Aufzucht von Legehennen wurden bisher nur weibliche Küken aufgezogen, da die männlichen Tiere keine Eier legen und wenig Fleisch ansetzen.

PROJEKT HENNE & HAHN

Bei Henne & Hahn werden auch die männlichen Küken aufgezogen. Die Aufzucht der Hähne dauert doppelt so lange wie beim konventionellen Masthähnchen.

- ✓ Mit dem Kauf von Henne & Hahn Eiern unterstützt erlenbacher das Engagement für mehr Tierwohl in der Legehennenhaltung.
- ✓ Hennen und Hähne erhalten Beschäftigungsmaterial in Form von Picksteinen und Luzernen, um natürliche Verhaltensweisen, wie Scharren und Picken, zu unterstützen.
- ✓ Hennen und Hähne haben ungekürzte Schnäbel und werden mit nährstoffreichem, gentechnikfreiem Futter gefüttert.

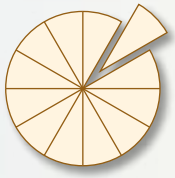
ERLENBACHER STEHT MIT SEINEM NAMEN FÜR GRÖSSTMÖGLICHES TIERWOHL IN DER GEWERBLICHEN ÖKOLOGISCHEN LANDWIRTSCHAFT.

Unsere Torten sind elegante Meisterstücke

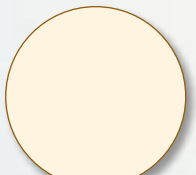
Das Schmuckstück jeder Theke ist die Torte – vor allem, wenn es sich um eine der köstlichen Kreationen von erlenbacher handelt. Wir haben eine abwechslungsreiche Auswahl, mit der Sie Ihre Kunden auf hochgenüssliche Art überraschen und überzeugen können.

EINFACH UNWIDERSTEHLICHER GENUSS
FÜR JEDEN ANLASS DIE RICHTIGE TORTE

Ob vorgeschnitten oder ungeschnitten – Ihre Kunden haben die Wahl. Unsere kleinen Torten mit einem Durchmesser von 24 cm & 25,5 cm sind bereits in 12 Teile vorgeschnitten. Ob als ganze Torte oder in Einzelstücken präsentiert – der trendigen Präsentation und Kreation sind keine Grenzen gesetzt. Unsere großen Torten haben 28 cm Durchmesser und sind ungeschnitten. Der Effekt des Selbstgemachten wird so verstärkt und Ihre Kunden können Portionsgrößen selbst bestimmen.



Ø 24 cm, 25,5 cm
Vorgeschnitten
in 12 Portionen



Ø 28 cm
Ungeschnitten

Torten, Schnitt-Varianten

Produkt-Bezeichnung	Karamell-Rübli-Torte	Schoko-Kirsch-Torte	Red-Velvet-Torte	Nussig-frische Hagebutten-Torte	Fruchtig-würzige Sanddorn-Torte	Cremig-zarte Heidelbeer-Torte	Erdbeer-Vanille-Torte	Himbeer-Joghurt-Sahne-Torte
Ø 24 cm								
12 Portionen ▮ vorgeschnitten	8109418	8109405	8109423	8109310	8109314	8109289	8107837	8106780

Produkt-Bezeichnung	Schwarzwälder Kirschtorte	Flockensahne-Torte	Käse-Sahne-Torte	Chocolate Crunch Cake	Rübli-Torte, 4 Schichten	Schoko-Creme-Torte, 4 Schichten	„Tout au Chocolat" Schokoladen-Torte	Schokoladen-Kuppeltorte
Ø 24 cm								
12 Portionen ▮ vorgeschnitten	8106772	8107369	8106778	8108463	8105287	8105286	8108192	
Ø 25,5 cm								
12 Portionen ▮ vorgeschnitten								8104702
Ø 28 cm								
ungeschnitten	8108178		8104361					

Produkt-Bezeichnung	Mango-Joghurt-Crunch-Torte	„Panna-Cotta"-Heidelbeer-Torte	Birne-Helene-Torte	Pfirsich-Crème-Fraîche-Torte	Mandarinen-Käse-Sahne-Torte	Himbeer-Käse-Sahne-Torte	Erdbeer-Buttermilch-Torte	Herrentorte
Ø 28 cm								
ungeschnitten	8109124	8109254	8109266	8108185	8100451	8100450	8108450	8108187

Produkt-Bezeichnung	Schoko-Sahne-Duo	Haselnuss-Sahne-Torte	Tiramisu-Erdbeer-Torte	Kirsch-Käse-Sahne-Traum	Marzipantorte
Ø 28 cm					
ungeschnitten	8109282	8108204	8107364	8100455	8108197

UNSERE TORTENKREATIONEN SIND MEHR
ALS EINFACH NUR KÖSTLICH

Sämtliche Produktabbildungen verstehen sich als Serviervorschläge.

CASUAL CAKES

Torten werden Casual. Ein Begriff, der von der Generation der Millennials geprägt ist. Die „gute alte" Torte wird dabei nicht ersetzt, sondern neu interpretiert durch überraschende Zutaten, Transparenz in allen Bereichen der Herstellung bis hin zur Optik und der Genuss ist leichter. Jede Torte ist Ausdruck der Individualität und steht für authentischen, frischen Kuchengenuss.

Karamell-Rübli-Torte, Art.-Nr. 8109418

Cremig – knackig – frisch. Drei würzig-saftige Rübli-Böden nach klassischem Rezept tragen jeweils eine Schicht Vanille-Skyr-Sahne und eine cremig-knackige Kombination aus Nüssen und Karamell.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.600 g	ø 24 cm	ca. 130 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

Schoko-Kirsch-Torte, Art.-Nr. 8109405

Ein Duett aus cremiger Schokosahne und fruchtigen Kirschen. Drei herrlich schokoladige Brownie-Böden bedeckt mit Schichten aus Kakaosahne und Kirschsahne. Mit knackig-zarter Schokolade verfeinert ist diese Torte ein Genuss.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.850 g	ø 24 cm	ca. 150 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

Red-Velvet-Torte, Art.-Nr. 8109423

Drei lockere, natürlich mit Roter Beete gefärbte Muffinböden werden jeweils durch eine Schicht cremiger Frischkäse-Sahne bedeckt. Knackige Schokorondies machen diesen saftigen Gaumenschmaus zu einem Erlebnis.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.450 g	ø 24 cm	ca. 120 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

NORDIC BY NATURE

Inspiriert von nordischer Natürlichkeit vereinen unsere drei jungen, modernen Torten die Werte Genuss, Handwerk, Klarheit und Eleganz. Einfache Rezepte gepaart mit heimischen nordischen Zutaten in unverhüllter Torten-Optik – das ist Trend. Ob Hagebutten, Sanddorn oder Heidelbeeren: Wilde Früchte kombiniert mit cremig-leichtem Skyr oder Buttermilch; das ist das unverfälschte Nordic by Nature-Genusserlebnis.

Nussig-frische Hagebutten-Torte, Art.-Nr. 8109310

Ein rundum nussiges Vergnügen mit nordischem Akzent. Drei Nussböden nach klassischem Rezept tragen jeweils eine Schicht Vanille-Skyr-Sahne und eine fruchtig-feine Kombination aus Hagebutten und Preiselbeeren.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.450 g	ø 24 cm	ca. 120 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

Fruchtig-würzige Sanddorn-Torte, Art.-Nr. 8109314

Eine süß-saure Verbindung der nordischen Art. Weiche Schoko-Brownie-Böden wechseln sich ab mit Schichten aus Buttermilch-Sahne und fruchtiger Sanddorn-Zubereitung. Als krönender Abschluss sind großzügig Schoko-Raspeln gestreut.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.750 g	ø 24 cm	ca. 145 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

Serviceartikel

Kuchenteller „Schiefer-Optik“
Robuster Kunststoffteller mit rutschhemmenden Gummifüßchen, 30 cm
Art.-Nr. **65001**
Preis/Stück **12,90 €**

Kuchenetagere „Schiefer-Optik“
Robuste Kunststoffetagere, 30 cm, Höhe 6 cm“
Art.-Nr. **63041**
Preis/Stück **24,85 €**

Weitere Serviceartikel auf Seite 78/79.

Cremig-zarte Heidelbeer-Torte, Art.-Nr. 8109289

Die sanfte Fruchtigkeit des Nordens: Ein feines Rendezvous von Heidelbeeren, umspielt von cremig-leichter Buttermilch-Sahne mit Holunderblüten-Geschmack, getragen von lockeren Muffinböden. Die Süße der Heidelbeeren und die herben Nuancen des Holunders harmonieren perfekt.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.900 g	ø 24 cm	ca. 158 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

Erdbeer-Vanille-Torte, Art.-Nr. 8107837

Ein aromatischer Traum! Zwischen zwei hellen Muffinböden liegt ein Duett aus feiner Bourbon-Vanille-Sahne-Füllung und Erdbeer-Joghurt-Sahne-Füllung. Darauf eine Bourbon-Vanille-Sahne und ein heller Biskuitboden. Aromatische, leckere Erdbeeren mit Tortenguss abgeglänzt runden den Tortentraum ab. Dekoriert mit weißen Schokorondies. **Fruchtanteil: 21 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.150 g	ø 24 cm	ca. 179 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

Himbeer-Joghurt-Sahne-Torte, Art.-Nr. 8106780

Leckere Komposition aus einer erfrischenden Joghurt-Sahne-Füllung und Himbeer-Sahne-Füllung zwischen lockeren Tortenböden. Ganzflächig bedeckt mit aromatischen Himbeeren und randgarniert mit weißen Schokorondies. **Fruchtanteil: 18 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.100 g	ø 24 cm	ca. 175 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

Schwarzwälder Kirschtorte, Art.-Nr. 8106772

Auf einem lockeren Boden liegt eine Kirsch-Fruchtzubereitung, bedeckt von einer leckeren Kakao-Sahne-Füllung. Darauf wechseln sich dunkle Biskuitböden mit Kirschwasser-Sahne ab. Dekoriert mit Garnierkirschen und Schokospänen. Enthält Alkohol.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.750 g	ø 24 cm	ca. 146 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

Flockensahne-Torte, Art.-Nr. 8107369

Auf einem hellen Muffinboden liegen abwechselnd lockere Bourbon-Vanille-Sahne-Füllung und luftig-leckere Brandteigböden, dazwischen befindet sich eine Schicht Kirsch-Fruchtzubereitung. Der Brandteigdeckel ist mit Dekorpuder abgestäubt.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.500 g	ø 24 cm	ca. 125 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

Käse-Sahne-Torte, Art.-Nr. 8106778

Eine leckere Käse-Sahne-Füllung liegt zwischen drei hellen Böden. Mit Puderzucker abgestäubt und mit gehackten Mandeln randgarniert.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.450 g	ø 24 cm	ca. 121 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

Chocolate Crunch Cake, Art.-Nr. 8108463

Abwechslung für Augen und Gaumen: Auf einem dunklen Rührteigboden liegt eine Crunch-Schicht aus Nougatcreme, feinen Keksblättchen und gehackten Haselnüssen. Darauf folgen eine helle Creme und eine mit Schlagsahne und Frischkäse verfeinerte Schokocreme-Füllung. Ein Topping aus Rührteigwürfeln, Kakaocreme und grob gehackten Haselnüssen rundet das Produkt ab. Randgarniert mit dunklen Rührteigbröseln.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.600 g	ø 24 cm	ca. 133 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 15 Stunden.

Rübli-Torte, 4 Schichten, Art.-Nr. 8105287

Zwischen saftigen Rübliböden liegt eine leckere helle Creme mit eingestreuten Walnüssen und Rosinen. Mit einer Decke aus weißen Kringeln dekoriert – ein Muss für Naschkatzen!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.000 g	ø 24 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 6 Stunden.

Schoko-Creme-Torte, 4 Schichten, Art.-Nr. 8105286

Leckere Kakaocreme liegt zwischen dunklen Schokoladen-Rührteigböden. Dekoriert mit Schokoladen-Rührteigwürfeln und dunklen Kringeln aus Kakaocreme. Einfach unwiderstehlich lecker!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.900 g	ø 24 cm	ca. 158 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 6 Stunden.

„Tout au Chocolat“ Schokoladen-Torte, Art.-Nr. 8108192

Eine Tortenversuchung aus zwei dunklen Muffinböden, gefüllt mit zartschmelzender Schokoladencreme, abgerundet mit einer Oberfläche aus Kakaocreme und mit einer Randgarnierung aus dunklen Muffinbröseln.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
950 g	ø 24 cm	ca. 79 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 6 Stunden.

Schokoladen-Kuppeltorte, Art.-Nr. 8104702

Zwischen einem lockeren dunklen Biskuit- und einem Muffinboden liegen eine Nougatcreme und eine leckere Vanillecreme mit Haselnusscrunch. Der Schokocreme-Überzug ist mit dunklen Kringeln, kandierten Walnüssen und Schokorondies hochwertig dekoriert.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.250 g	ø 25,5 cm	ca. 104 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 12 Stunden.

* Entdecken Sie unseren exklusiven Veredelungstipp

Mango-Joghurt-Crunch-Torte, Art.-Nr. 8109124

Ein Traum aus Joghurt, sanfter Mango und knusprigem Crunch. Zwischen zwei Mandel-Rührteigböden liegt eine Schicht aus heller Creme und Waffelblättchen. Darauf umschließen eine Mango-Joghurt-Sahne-Füllung und eine Joghurt-Sahne-Füllung einen Mandel-Rührteigboden.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
2.600 g	ø 28 cm	16	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

„Panna-Cotta"-Heidelbeer-Torte, Art.-Nr. 8109254

Fruchtige Verführung! Eine moderne Heidelbeer-Sahnecremetorte aus zarten Mürbeteig- und Biskuitböden mit cremiger Vanille-Sahne-Füllung und erfrischender Heidelbeer-Vanille-Sahnecreme. **Fruchtanteil: 12 %.**

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
2.050 g	ø 28 cm	16	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

Birne-Helene-Torte, Art.-Nr. 8109266

Auf einem Mürbeteigboden liegt zwischen zwei Biskuitböden ein Duett aus Kakao-Sahne-Füllung und Birnenstücken. Darauf eine Birnen-Sahne-Füllung mit Birnenstücken und ein Biskuitboden. Darauf eine Birnen-Sahne-Füllung mit verstrudeltem Dekor aus Birnen-Fruchtzubereitung, dunkler Kakaocreme und Schokoladenraspeln. **Fruchtanteil: 21 %.**

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
2.350 g	ø 28 cm	16	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

Pfirsich-Crème-Fraîche-Torte, Art.-Nr. 8108185

Auf einem Mürbeteigboden liegt zwischen zwei Biskuitböden eine Crème-Fraîche-Füllung und Pfirsich-Fruchtzubereitung. Darauf eine Pfirsich-Mango-Sahne-Füllung, ein Biskuitboden und Crème-Fraîche-Füllung. Abgerundet mit gelbem Tortenguss und Löffeldekor, randgarniert mit Kokosnussraspeln.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
2.250 g	ø 28 cm	16	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

Mandarinen-Käse-Sahne-Torte, Art.-Nr. 8100451

Eine Käse-Sahne-Füllung liegt zwischen Biskuitböden auf einem Mürbeteigboden. Üppig mit Mandarinenfilets belegt und mit Tortenguss abgeglänzt. Randgarniert mit gerösteten und gehackten Haselnüssen. **Fruchtanteil: 23 %.**

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
2.500 g	ø 28 cm	16	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

Himbeer-Käse-Sahne-Torte, Art.-Nr. 8100450

Ein frischer Genuss! Auf einem Mürbeteigboden liegen helle Biskuitböden, dazwischen eine lockere Käse-Sahne-Füllung. Üppig belegt mit aromatischen Himbeeren, Tortenguss und fein garniert mit gehackten Haselnüssen. **Fruchtanteil: 19 %.**

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
2.200 g	ø 28 cm	16	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 15 Stunden.

Erdbeer-Buttermilch-Torte, Art.-Nr. 8108450

Auf einem Mürbeteigboden liegt zwischen zwei Biskuitböden eine Erdbeer-Buttermilch-Sahne-Füllung. Darauf eine Buttermilch-Sahne und ein Biskuitboden. Belegt mit halben Erdbeeren und Tortenguss. Randgarniert mit gehackten Haselnüssen. **Fruchtanteil: 20 %.**

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
2.250 g	ø 28 cm	16	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

Schwarzwälder Kirschtorte, Art.-Nr. 8108178

Auf einem Mürbeteigboden liegt ein dunkler Biskuitboden, eine Sauerkirsch-Zubereitung und eine Kakao-Sahne-Füllung, darauf getränkte, dunkle Biskuitböden mit Kirschwasser-Sahne-Füllung. Dekoriert mit Schokoraspeln, Sahnetupfen und ganzen Kirschen, randgarniert mit Schokospänen. Enthält Alkohol.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
2.050 g	ø 28 cm	16	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

Herrentorte, Art.-Nr. 8108187

Ein Mürbeteigboden mit fünf Schichten mit in Rum getränkten Biskuitböden im Wechsel mit köstlicher Schokocreme. Die Torte ist mit dunkler Kakaocreme überzogen und mit dunklen Schokorondies randgarniert. Enthält Alkohol.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
2.200 g	ø 28 cm	16	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 12 Stunden.

Schoko-Sahne-Duo, Art.-Nr. 8109282

Auf einem Mürbeteigboden liegen zwischen drei dunklen Rührteigböden köstliche helle Sahne- und Kakao-Sahne-Füllung. Abgerundet durch eine Randgarnierung weißer und zartbitter Schokorondies. Ein absoluter Hingucker!

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
2.050 g	ø 28 cm	16	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

Haselnuss-Sahne-Torte, Art.-Nr. 8108204

Auf einem Mürbeteigboden liegen abwechselnd Haselnuss-Biskuitböden und Haselnuss-Sahne-Füllung mit Haselnuss-Stückchen. Mit einem Dekor aus Nougatcreme und kandierten Walnüssen verziert, mit Tortenguss abgeglänzt und mit Haselnüssen randgarniert.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
2.200 g	ø 28 cm	16	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

Tiramisu-Erdbeer-Torte, Art.-Nr. 8107364

Auf einem dunklen Muffinboden liegen abwechselnd Tiramisu-Sahne und mit Mokka getränkte Löffelbiskuitböden. Eine Schicht Erdbeer-Fruchtzubereitung rundet das Ganze ab. Mit kakaohaltigem Puder abgestäubt und mit Schokoröllchen randgarniert. Enthält Alkohol.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
1.900 g	ø 28 cm	16	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

Kirsch-Käse-Sahne-Traum, Art.-Nr. 8100455

Zwischen zwei lockeren Rührteigböden und einem Biskuitboden liegt eine leckere Käse-Sahne mit fruchtiger Kirschfüllung. Einfach traumhaft: das verstrudelte, marmorierte Dekor mit Randgarnierung aus weißer Schokolade.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
2.500 g	ø 28 cm	16	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

Marzipantorte, Art.-Nr. 8108197

Auf einem Mürbeteigboden liegt ein Muffinboden, bedeckt mit Marzipan-Sahnetupfen und Nuss-Sahne-Füllung, darauf ein zweiter Muffinboden mit Marzipan-Sahne-Füllung. Gekrönt mit einer Marzipandecke, Sahnetupfen und dunklen Streifen, mit gehackten Mandeln randgarniert.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
2.550 g	ø 28 cm	16	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

Käse-Sahne-Torte, Art.-Nr. 8104361

Cremige Käse-Sahne-Füllung liegt zwischen zwei hellen Biskuitböden und einem Deckel aus Rührteig. Die Oberfläche ist leicht mit Dekorzucker bestreut und kann ganz individuell weiterveredelt werden.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	St./Kt.
1.800 g	ø 28 cm	16	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

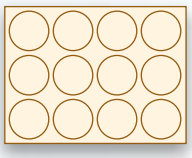
Sweet Moments – einzigartige Genussmomente erleben!

Unsere kleinen und feinen Köstlichkeiten aus dem Sortiment der erlenbacher Sweet Moments sind Monoportionen in gewohnter erlenbacher Premiumqualität, hoch convenient, vielseitig einsetzbar und in einzigartiger Genussvielfalt! Portion für Portion ein wahres Genusserlebnis!

KLEINE ALLESKÖNNER!

Unsere Range deckt die unterschiedlichsten Verwendungsmöglichkeiten und Einsatzorte ab: Catering, Hotellerie und Gastronomie, Coffeeshops und jede andere Restauration.

Sie eignen sich perfekt sowohl als schön angerichtetes Dessert auf dem Teller als auch für Buffets und Bankette – den Einsatzmöglichkeiten sind somit fast keine Grenzen gesetzt.



12 Portionen
Ø ca. 6,1 cm

Latte-Macchiato-Törtchen, Art.-Nr. 8109487

Auf einem Mürbeteigboden schichten sich aromatische Kaffee- und Vanillesahne. In der Mitte ein köstlicher Kern aus verfeinerter Kaffee-Nougatcreme und Milchschokoladentrapeze. Abgepudert mit Milch-Kakao-Dekorpuder.

Gewicht	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
660 g	ca. 55 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) alle Tartlets ca. 5 Stunden.

Mousse au Chocolat-Törtchen, Art.-Nr. 8107124

Die schokoladige Versuchung für zwischendurch. Auf einem Mürbeteigboden befinden sich zweierlei luftigleichte Mousse au Chocolat. Veredelt wird diese Komposition durch weiße und zartbitter Schokoladenraspeln.

Gewicht	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
900 g	ca. 75 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) alle Tartlets ca. 5 Stunden.

Himbeer-weiße Schokolade-Törtchen, Art.-Nr. 8107243

Unwiderstehlich gut. Besonders aromatische Himbeeren und mit weißer Schokolade verfeinerte Puddingcreme auf einem Mürbeteigboden führen zu einem unverwechselbaren Geschmackserlebnis. **Fruchtanteil: 25 %.**

Gewicht	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.080 g	ca. 90 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) alle Tartlets ca. 5 Stunden.

Erdbeer-Käse-Sahne-Törtchen, Art.-Nr. 8107031

Ein genussvolles Arrangement aus leckerer Käse-Sahne-Füllung und fruchtig-aromatischen Erdbeerwürfeln auf einem Mürbeteigboden. **Fruchtanteil: 23 %.**

Gewicht	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
900 g	ca. 75 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) alle Tartlets ca. 5 Stunden.

Bewusster leben liegt voll im Trend! In Studien oft als „Soft-Health“ beschrieben, heißt die Devise „Bewusster Genuss“ und beschreibt den Wunsch der Kunden nach einer Fusion von Gesundheit und Genuss, die für alle Verbraucherschichten relevant ist. Kein Dogmatismus, sondern eine bewusste, ausgewoge Ernährung mit einem erhöhten Pflanzenanteil, ohne kompletten Verzicht auf tierische Produkte.

VEGAN VOLLKORN GLUTENFREI GLUTENFREI LAKTOSEFREI

**ALTERNATIVE GETREIDESORTEN SIND AUF DEM VORMARSCH.
DAS URKORN DINKEL HAT ENORM AN POPULARITÄT GEWONNEN.**

Dinkel besitzt ein köstliches Nuss-Aroma, hat einen hohen Eiweißgehalt und ist damit besonders sättigend. Lecker, trendig und die positive Wahrnehmung für seine eigene Gesundheit stehen bei einem bewussten Lebensstil im Vordergrund. Wir von erlenbacher backwaren haben die Lösungen, denen Sie vertrauen können.

DIE PRODUKTION VON LAKTOSE- UND GLUTENFREIEN BACKWAREN ERFOLGT UNTER STRENGSTEN QUALITÄTSSICHERUNGSMASSNAHMEN, UM EINE HOHE PRODUKTSICHERHEIT UND -QUALITÄT ZU GEWÄHRLEISTEN.

	Genuss *PLUS* New Style						Genuss *PLUS* für alle		
Produkt-Bezeichnung	**Apfel-Cranberry-Schnitte mit Bircher Müsli**	**Beeren-Skyr-Schnitte**	**Aprikosen-Limetten-Schnitte**	**Himbeer-Brownie**	**Apfel-Dinkel-vollkorn-Schnitte**	**Banane-Johannis-beer-Schnitte**	**Zitronen-Schnitte**	**Erdbeer-Schnitte**	**Feinster Apfelkuchen**
19,5 x 29 cm									
12 Portionen ▮ vorgeschnitten	8109470	8109471						8109523	
19 x 28 cm									
12 Portionen ▮ vorgeschnitten			8109549	8109045	8109041	8109043			
Ø 28 cm									
12 Portionen ▮ vorgeschnitten									8108611
28 x 38 cm									
24 Portionen ▮ vorgeschnitten							8109551		
Mehrwert	BIRCHER MÜSLI	GLUTENFREI	GLUTENFREI	GLUTENFREI	VOLLKORN	VEGAN	VEGAN	VEGAN	VEGAN

	Genuss *PLUS* für alle								
Produkt-Bezeichnung	**Mandeltårta Erdnuss-Karamell**	**Mandeltårta Klassik**	**Mandel-Schoko-Schnitte**	**Mandel-Schnitte**	**Dunkle Kirsch-Schnitte**	**Erdbeer-Käse-Sahne-Schnitte**	**Schoko-Sahne-Schnitte mit Kakao- Sahne Füllung**	**Pfirsich-Käse-Sahne-Schnitte**	**Heidelbeer-Käse-Sahne-Schnitte**
19,5 x 29 cm									
12 Portionen ▮ vorgeschnitten					8109525	8108737	8108746	8108744	8108733
Ø 28 cm									
12 Portionen ▮ vorgeschnitten	8109593	8109594							
19,5 x 29 cm									
15 Portionen ▮ vorgeschnitten			8109067	8109066					
Mehrwert	GLUTENFREI	GLUTENFREI	GLUTENFREI	GLUTENFREI	GLUTENFREI	GLUTENFREI LAKTOSEFREI	GLUTENFREI LAKTOSEFREI	GLUTENFREI LAKTOSEFREI	GLUTENFREI LAKTOSEFREI

* Rest-Laktosegehalt: ‹100 mg/100 g

MODERNER GENUSS

12 Portionen | 19,5 x 29 cm
(Portion: 4,8 x 9,8 cm)

12 Portionen | 19 x 28 cm
(Portion: 4,7 x 9,5 cm)

GENUSS PLUS - NEW STYLE

„Must-haves“ für ein junges Klientel. Das neue erlenbacher-Sortiment für die junge Zielgruppe:

- Trendige Produkte in junger, frischer Optik
- Ernährungsbewusster Mehrwert
- Kreatives Aromenspiel

Apfel-Cranberry-Schnitte mit Bircher Müsli, Art.-Nr. 8109470

Eine kernig-fruchtige Schnitte mit einer lockeren Joghurtsahne mit Apfelstücken und angenehm leichter Ingwernote. Darauf eine leckere Cranberry-Zubereitung mit Bircher Müsli Topping. Ein mürber Nussboden rundet das wertvolle Geschmackerlebnis ab.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.450 g	19,5 x 29 cm	ca. 121 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 11 Stunden.

Beeren-Skyr-Schnitte, Art.-Nr. 8109471

Cremige Vanille-Skyr-Sahne garniert mit fruchtig-frischen Beeren und einem knackig-kernigen Topping aus Sonnenblumen- und Kürbiskernen sowie gehackten Haselnüssen. Das alles auf einem glutenfreien Mandelboden.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.450 g	19,5 x 29 cm	ca. 121 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

Aprikosen-Limetten-Schnitte, Art.-Nr. 8109549

Ein locker-saftiger Muffin, belegt mit samtig-weichen Aprikosenhälften. Für das überraschende Geschmackserlebnis sorgt eine frische Zitronen-Limetten-Zubereitung – für den Biss Kürbiskerne und Mandelstifte. So schmeckt Genuss der neuen Generation!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.050 g	19 x 28 cm	ca. 88 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 8–9 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 4 Stunden.

Himbeer-Brownie, Art.-Nr. 8109045

Ein glutenfreier Rührteig voll mit Schokolade und Roter Beete mit der typischen Brownie-Konsistenz. Über dem weichen Kern: Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Haselnüsse, Mandeln und Himbeeren! **Fruchtanteil: 9 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.050 g	19 x 28 cm	ca. 88 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platte ca. 6 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 3 Stunden.

12 Portionen | 19 x 28 cm
(Portion: 4,7 x 9,5 cm)

Apfel-Dinkelvollkorn-Schnitte, Art.-Nr. 8109041

Auf einem Dinkelvollkorn-Rührteig mit Äpfeln und Karotten liegen saftige Apfelspalten und eine Mischung aus Kürbiskernen, Haferflocken, Mandeln und Heidelbeeren.
Fruchtanteil: 31 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.300 g	19 x 28 cm	108 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platten ca. 8–9 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 4 Stunden.

Banane-Johannisbeer-Schnitte, Art.-Nr. 8109043

Im veganen Bananen-Rührteig stecken knackige Walnüsse, darauf Johannisbeeren. Das Ganze aufgepeppt mit einer Mischung aus Haselnüssen, Walnüssen, Mandeln und Haferflocken. **Fruchtanteil: 29 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.150 g	19 x 28 cm	ca. 96 g	12	6

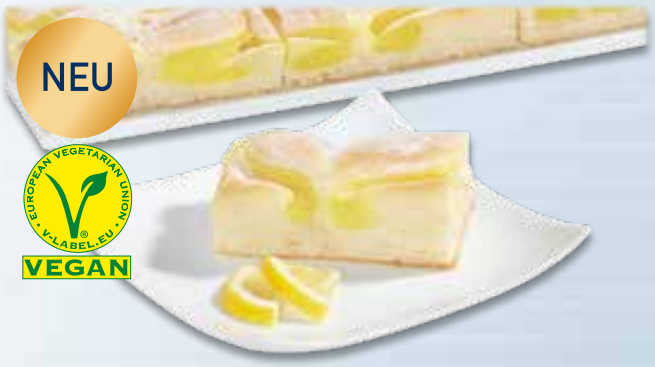
Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platten ca. 8–9 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 4 Stunden.

GENUSS PLUS – FÜR ALLE

Zeitgemäß interpretiert. Das erlenbacher-Sortiment für alle modernen Genießer:

- Für eine breite, ernährungsbewusste Zielgruppe
- Klassiker neu und zeitgemäß
- Moderne Sorten für jeden Tag

24 Portionen | 28 x 38 cm
(Portion: 4,7 x 9,5 cm)



Zitronen-Schnitte, Art.-Nr. 8109551

Ein Muffinboden veredelt mit einer köstlichen Zitronencreme und gekrönt von weißem Schnee. Was immer schon gut war, kann immer noch ein kleines bisschen besser gemacht werden!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.500 g	28 x 38 cm	ca. 63 g	24	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 2 Std.

12 Portionen | 19,5 x 29 cm
(Portion: 4,8 x 9,8 cm)

Erdbeer-Schnitte, Art.-Nr. 8109523

Eine vegane Erdbeercreme, getragen von einem dunklen Muffinboden, umhüllt aromatische Erdbeerwürfel und lockere Creme. Knackige Schokodrops und fruchtige Erdbeer-Zubereitung zum Abschluss als Dekor verlocken alle Sinne.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.550 g	19,5 x 29 cm	ca. 125 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 9–10 Std.

Feinster Apfelkuchen, Art.-Nr. 8108611

Köstlicher Apfelkuchengenuss! Auf einem leckeren Mürbeteig, ohne Milch und Eiern, liegt eine saftige Apfelfüllung, abgerundet mit Apfelspalten und Mandelblättchen. **Fruchtanteil: 68 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.250 g	ø 28 cm	188 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 9 Std.

Mandeltårta Erdnuss-Karamell, Art.-Nr. 8109593

Eine karamellig-nussige Verführung ohne Reue! Auf glutenfreien Mandel-Rührteigböden liegen knackige Erdnüsse eingebettet in einer süßen Karamellschicht und überzogen mit unwiderstehlicher Nougatcreme.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
950 g	ø 28 cm	ca. 79 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 3 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 1 Stunde.

Mandeltårta Klassik, Art.-Nr. 8109594

Auf zwei glutenfreien Mandel-Rührteigböden liegt jeweils eine leckere Creme. Geröstete Mandelblättchen dekorieren den zartschmelzenden hellen Überzug. Für einen bewussten Genuss ohne Wenn und Aber.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
900 g	ø 28 cm	ca. 75 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganzer Kuchen ca. 3 Stunden. Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganzer Kuchen ca. 2 Stunden.

15 Portionen | 19,5 x 29 cm
(Portion: 5,8 x 6,5 cm)

Mandel-Schoko-Schnitte, Art.-Nr. 8109067

So einfach und doch so besonders! Eine sanfte Schokoladenbuttercreme liegt auf zwei lockeren Mandel-Rührteigböden. Dekoriert mit gerösteten Mandelstiften und einem feinen Schokoüberzug ist diese Schnitte ein Genuss.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.250 g	19,5 x 29 cm	ca. 83 g	15	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platten ca. 3 Stunden.

Mandel-Schnitte, Art.-Nr. 8109066

Schicht für Schicht! Im Wechselspiel krönen sich Mandel-Rührteigböden und Buttercreme. Dekoriert mit gerösteten Mandeln ist diese Schnitte einfach lecker.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.050 g	19,5 x 29 cm	ca. 70 g	15	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Platten ca. 3 Stunden.

Dunkle Kirsch-Schnitte, Art.-Nr. 8109525

Das bekannte Unbekannte – zwischen zwei dunklen Muffinböden liegt eine milde Sahne mit Schwarzwälder-Kirschwasser und eingestrudelter fruchtiger Kirsch-Zubereitung. Dekoriert mit groben Schokoraspeln vollendet die letzte Schicht aus cremiger Sahne diese glutenfreie Leckerei.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.200 g	19,5 x 29 cm	ca. 100 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21–22 °C) ganze Platte ca. 11 Std.

Erdbeer-Käse-Sahne-Schnitte, gluten-/laktosefrei*, Art.-Nr. 8108737

Lockere laktosefreie* Käse-Sahne liegt zwischen zwei glutenfreien Rührteigböden aus Reismehl. Üppig belegt mit aromatischen Erdbeerhälften und mit Guss abgeglänzt. **Fruchtanteil: 22 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.050 g	19,5 x 29 cm	ca. 171 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

Schoko-Sahne-Schnitte mit Kakao-Sahne-Füllung, gluten-/laktosefrei*, Art.-Nr. 8108746

Zwischen zwei glutenfreien dunklen Rührteigböden liegt eine laktosefreie* Kakao-Sahne-Füllung. Ein leichtes Wellenmuster macht diese Schnitte zum Augenschmaus.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.300 g	19,5 x 29 cm	ca. 108 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.

Pfirsich-Käse-Sahne-Schnitte, gluten-/laktosefrei*, Art.-Nr. 8108744

Eine laktosefreie* Käse-Sahne-Füllung liegt zwischen zwei glutenfreien Rührteigböden aus Reismehl. Großzügig mit Pfirsichwürfeln belegt und mit Guss überzogen. **Fruchtanteil: 20 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
2.000 g	19,5 x 29 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

Heidelbeer-Käse-Sahne-Schnitte, gluten-/laktosefrei*, Art.-Nr. 8108733

Zwischen zwei glutenfreien Rührteigböden aus Reismehl liegt eine laktosefreie* Käse-Sahne-Füllung. Mit Heidelbeeren belegt und mit fruchtigem Tortenguss überzogen. **Fruchtanteil: 18 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	St./Kt.
1.950 g	19,5 x 29 cm	ca. 163 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6–7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

* Rest-Laktosegehalt: ‹100 mg/100 g

Unsere Serviceartikel – perfekt abgestimmt auf unser Produktsortiment!

Gastro-Serviceartikel passend zu unserem Backwarensortiment bestellen Sie bitte direkt bei unserem Partner der Ammon GmbH & Co. KG.

Webshop: www.ammon-nonfood.de · E-Mail: order@ammon-nonfood.de · Bestellhotline: 09157/926175

Die Bestellannahme, Lieferung und Rechnungsstellung erfolgt durch die Firma Ammon GmbH & Co. KG.
Bitte wenden Sie sich im Falle von Reklamationen ebenfalls an unseren genannten Partner.

Versandkosten europaweit einheitlich: kein Mindestbestellwert. Bis 150,– EUR Netto Warenwert 9,– EUR Frachtkostenpauschale. Ab 150,– EUR Netto Warenwert Lieferung frei Haus. Versandkosten außerhalb Europas auf Anfrage.

Ammon GmbH & Co. KG
Schupf 22, 91230 Happurg
E-Mail: info@ammon-nonfood.de

Kuchen- und Tortenmesser
Schliff: Welle/Schneide, mit eb-Logo, 17 cm
Art.-Nr. **8201390** | Preis/Stück **19,50 €**

Messer mit Wellenschliff
schwarzer Kunststoffgriff, mit eb-Logo, 18 cm
Art.-Nr. **8201301** | Preis/Stück **19,50 €**

Messer-Spülbehälter
18/10 Edelstahl
Art.-Nr. **3484113** | Preis/Stück **51,90 €**

Kuchenheber eckig
18/10 Edelstahl, schwarzer Kunststoffgriff
Art.-Nr. **3480450** | Preis/Stück **6,35 €**

Tortenheber, groß
18/10 Edelstahl, schwarzer Kunststoffgriff, mit eb-Logo, 16 cm
Art.-Nr. **8201520** | Preis/Stück **10,30 €**

Torten-Trennfolie
VE: 1 Set (100 Stück)
Art.-Nr. **12170723** | Preis/VE **4,16 €**

Bäckerblech, klein
Aluminium mit Vorsatzschiene, 30 x 20 cm
Art.-Nr. **8201729** | Preis/Stück **9,95 €**

Bäckerblech
Aluminium mit Vorsatzschiene, 60 x 20 cm
Art.-Nr. **3482166** | Preis/Stück **12,48 €**

Schildhalter für Bäckerblech
Edelstahl, spülmaschinengeeignet
Art.-Nr. **3482180** | Preis/Stück **2,25 €**

Kuchenteller „Schiefer-Optik“

Robuster Kunststoffteller mit rutschhemmenden Gummifüßchen, 30 cm
Art.-Nr. **65001** | Preis/Stück **12,90 €**

Kuchenetagere „Schiefer-Optik“

Robuste Kunststoffetagere, 30 cm, Höhe 6 cm
Art.-Nr. **63041** | Preis/Stück **24,85 €**

Kuchenetagere „Schiefer-Optik“

Robuste Kunststoffetagere, 30 cm, Höhe 10 cm
Art.-Nr. **63040** | Preis/Stück **25,20 €**

Buffetplatte „Stone-Optik“

Kunststoffplatte eckig GN 2/4 (53 x 16,2 cm)
Art.-Nr. **65943** | Preis/Stück **9,50 €**

Buffetplatte „Stone-Optik“

Kunststoffplatte eckig GN 1/2 (32,5 x 26,5 cm)
Art.-Nr. **65941** | Preis/Stück **8,85 €**

Buffetplatte „Stone-Optik“

Kunststoffplatte eckig GN 1/1 (53 x 32,5 cm)
Art.-Nr. **65942** | Preis/Stück **12,80 €**

Fingerfoodtablett mit Griff

Robustes Kunststofftablett in Schieferoptik, 60 x 12 cm
Art.-Nr. **64923** | Preis/Stück **15,50 €**

Fingerfoodtablett mit Griff

Robustes Kunststofftablett in Schieferoptik, 60 x 16,5 cm
Art.-Nr. **65868** | Preis/Stück **18,00 €**

Täfelchen in Schieferoptik

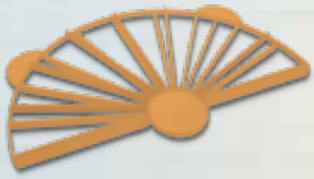
L-Aufsteller A7 quer,
VE = 10 Stück + 1 Kreidestift
Art.-Nr. **38150** | Preis/VE **25,00 €**

Holzdrehteller

Massivholz ø 30 cm, Höhe 2,5 cm
Art.-Nr. **10593** | Preis/Stück **14,65 €**
Massivholz ø 46 cm, Höhe 2,5 cm
Art.-Nr. **10596** | Preis/Stück **25,90 €**

Kuchenhaube, groß

klar, Kunststoff, ø 40 cm, Höhe 8,5 cm
Art.-Nr. **3484357** | Preis/Stück **20,70 €**



Schnitteinteiler 8/10er (groß)

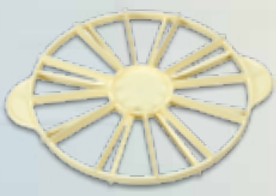
Kunststoff, Orange
Art.-Nr. **8201773** | Preis/Stück **3,95 €**

Tortenplatte mit Ringfuß

18/10 Edelstahl, poliert, ø 30 cm, Höhe 3 cm
Art.-Nr. **8201647** | Preis/Stück **31,00 €**

Tortenhaube

klar, Kunststoff, ø 30, Höhe 11 cm
Art.-Nr. **8201583** | Preis/Stück **14,50 €**



Tortenteiler 12/16er

doppelseitig elfenbeinfarbig, Polypropylen, mit 2 Handgriffen, ø 26,5 cm
Art.-Nr. **3480274** | Preis/Stück **6,14 €**

Produktübersicht

Artikelnr.	Artikel	Stück-gewicht	Stück pro Karton	Vorgeschnittene Portionen pro Stück	Karton pro Palette/Lage	Seite
Plattenkuchen, vorgeschnitten 28 x 38 cm						
8100492	Apfel-Butterstreusel-Schnitte	3.300 g	3	16	88/8	16
8108627	Apfel-Butterstreusel-Schnitte	3.000 g	3	20	60/6	18
8100505	Apfel-Mandel-Schnitte	2.250 g	3	16	88/8	16
8107583	Aprikosen (Marillen)-Schnitte	2.100 g	3	16	88/8	15
8107856	Brownie	2.050 g	3	48	88/8	21
8107545	Creme-Streusel-Schnitte	2.100 g	3	24	88/8	17
8100496	Donauwelle	2.100 g	3	16	88/8	14
8108625	Donauwelle	2.000 g	3	20	60/6	18
8104841	Großmutters Apfel-Schnitte	1.800 g	3	48	88/8	21
8104840	Himbeer-Cheesecake-Schnitte	2.350 g	3	48	88/8	21
8109244	Johannisbeer-Baiser-Schnitte	2.100 g	3	16	60/6	15
8107518	Käse-Mandarinen-Schnitte	3.200 g	3	16	88/8	15
8100495	Käse-Schnitte	3.100 g	3	16	88/8	16
8105586	Kirschen-Michel-Schnitte	2.500 g	3	16	88/8	14
8109268	Kirsch-Marmor-Schnitte	1.850 g	3	16	88/8	14
8100493	Kirsch-Rhabarber-Schnitte	1.800 g	3	16	88/8	14
8109570	**NEU:** Marmor-Schnitte	1.850 g	3	24	88/8	17
8100506	Mohn-Butterstreusel-Schnitte	2.350 g	3	16	88/8	16
8100494	Pflaumen-Butterstreusel-Schnitte	2.750 g	3	16	88/8	15
8108626	Pflaumen-Butterstreusel-Schnitte	2.750 g	3	20	60/6	18
8109246	Rhabarber-Baiser-Schnitte	2.350 g	3	16	60/6	15
8100510	Rhabarber-Erdbeer-Butterstreusel-Schnitte	2.400 g	3	16	88/8	14
8108628	Rhabarber-Erdbeer-Butterstreusel-Schnitte	2.000 g	3	20	60/6	18
8104181	Schoko-Kokos-Schnitte	1.500 g	3	16	88/8	16
8109474	**NEU:** Schoko-Kokos-Schnitte	1.800 g	3	24	88/8	17
8109551	**NEU:** Zitronen-Schnitte (vegan)	1.500 g	3	3	88/8	17, 75
Plattenkuchen, vorgeschnitten 19,5 x 29 cm						
8108831	Charming Carrot Cube Cake	1.800 g	4	15	60/6	23
8108837	Devil's Chocolate Cube Cake	2.000 g	4	15	60/6	23
8109066	Mandel-Schnitte (glutenfrei/palmölfrei)	1.050 g	6	15	60/6	23, 76
8109067	Mandel-Schoko-Schnitte (glutenfrei/palmölfrei)	1.250 g	6	15	60/6	23, 76
Plattenkuchen, vorgeschnitten 19 x 28 cm						
8109041	Apfel-Dinkelvollkorn-Schnitte	1.300 g	6	12	60/6	20, 75
8109549	**NEU:** Aprikosen-Limetten-Schnitte (glutenfrei)	1.050 g	6	12	60/6	20, 74
8109043	Banane-Johannisbeer-Schnitte (vegan)	1.150 g	6	12	60/6	20, 75
8106994	Brownie (12 Portionen)	1.000 g	3	12	132/12	22
8105658	Brownie (16 Portionen)	1.000 g	3	16	132/12	23
8109312	Cookies & Cream Brownie	1.100 g	6	12	60/6	22
8104282	Donauwelle	1.000 g	6	12	60/6	19
8105692	Double-Chocolate-Schnitte	1.000 g	6	12	60/6	19
8106701	Double-Chocolate-Schnitte	1.000 g	3	12	132/12	22
8104281	Großmutters Apfel-Schnitte	1.000 g	6	12	60/6	19
8109045	Himbeer-Brownie (glutenfrei)	1.050 g	6	12	60/6	20, 74
8109543	**NEU:** Käse-Schnitte	1.650 g	6	12	60/6	19
8109308	Maple Walnuts Blondie	900 g	6	12	60/6	22
8108552	Rockslide Brownie	1.100 g	3	16	132/12	23
Plattenkuchen, vorgeschnitten in 3 Riegel 28 x 38 cm						
8109547	**NEU:** Butterkuchen	1.300 g	3	3	88/8	24
8109545	**NEU:** Streuselkuchen	1.950 g	3	3	88/8	24
Plattenkuchen-Dreiecke, vorgeschnitten 28 x 38 cm						
8107940	Brownie-Dreiecke	2.000 g	3	48	88/8	21
8108448	Zitronen-Dreiecke	1.700 g	3	48	88/8	21
Plattenkuchen, ungeschnitten 28 x 38 cm						
8100498	Apfel-Butterstreusel-Schnitte	3.700 g	3	–	72/8	24
8100501	Käse-Schnitte	3.400 g	3	–	72/8	24
8100500	Pflaumen-Butterstreusel-Schnitte	3.050 g	3	–	72/8	24

Artikelnr.	Artikel	Stück-gewicht	Stück pro Karton	Vorgeschnittene Portionen pro Stück	Karton pro Palette/Lage	Seite
Klassische Rundkuchen, vorgeschnitten ø 28 cm, ø 26 cm, ø 24 cm						
8100528	Apfel-Butterstreusel-Kuchen	1.250 g	4	12	96/16	29
8107367	Apfeltorte mit Mürbeteiggitter	2.500 g	4	12	36/4	28
8104677	Aprikosen-Joghurt-Kuchen	1.600 g	4	12	44/4	30
8108128	Eierschecken-Kuchen	1.750 g	4	12	44/4	30
8108609	Feinste Apfel-Butterstreusel-Torte	2.000 g	4	12	44/4	28
8108611	Feinster Apfelkuchen (vegan)	2.250 g	4	12	36/4	28, 76
8108612	Feinster Erdbeerfruchtkuchen	2.100 g	4	12	40/4	29
8108610	Feinster Käsekuchen	2.150 g	4	12	48/8	30
8109280	Feinster Zwetschgenkuchen mit Butterstreuseln	1.750 g	4	12	56/8	29
8107362	Gedeckte Apfeltorte	2.500 g	4	12	36/4	28
8107360	Pfirsich-Rahm-Käse-Torte	2.400 g	4	12	36/4	30
8102840	Premium Apfeltorte	2.500 g	4	12	36/4	28
8106385	Premium-Kirsch-Butterstreusel-Torte	2.000 g	4	12	44/4	29
8104781	Premium-Rahm-Käse-Torte	2.150 g	4	12	56/8	30
8106386	Premium-Zwetschgen-Butterstreusel-Torte	2.000 g	4	12	44/4	29
8108767	Rhabarber-Erdbeer-Kuchen	1.250 g	5	12	96/16	29
8108452	Rübli-Torte	1.350 g	4	12	56/8	31
8105984	Sachertorte	1.500 g	4	12	40/4	31
8104881	Schoko-Kuchen	1.000 g	6	12	48/6	31
8105590	Zebra-Rahm-Käse-Torte	2.250 g	4	12	56/8	31
Tartes, geschnitten ø 28 cm						
8109039	After Eight® Tarte	950 g	4	12	64/8	32
8102751	Erdbeer-Tarte	1.300 g	4	12	64/8	33
8109026	Lion® Tarte	950 g	4	12	64/8	32
8109593	Mandeltårta Erdnuss-Karamell (glutenfrei)	950 g	4	12	64/8	32, 76
8109594	Mandeltårta Klassik (glutenfrei)	900 g	4	12	64/8	32, 76
8101881	Schokoladen-Tarte	1.000 g	4	12	64/8	33
8107374	Torta Frutti di Bosco (Waldfrucht-Torte)	1.400 g	4	12	36/4	33
Tartes, ungeschnitten ø 26 cm						
8100526	Mandelkuchen „Santiago"	800 g	4	–	64/8	33
American Cheese Cakes, vorgeschnitten ø 24 cm						
8108523	Blueberry-Cheesecake Supreme	1.900 g	4	14	72/6	34
8108519	Caramel-Brownie-Cheesecake Supreme	1.950 g	4	14	72/6	34
8101051	Cheesecake American Style	1.450 g	6	12	48/6	36
8109313	Cookies & Cream Cheesecake Supreme	1.700 g	4	14	72/6	34
8106836	Cream-Cheesecake Chocolate	2.000 g	6	14	48/6	35
8106837	Cream-Cheesecake „New York Style"	1.950 g	6	14	48/6	35
8106835	Cream-Cheesecake Strawberry	2.000 g	6	14	48/6	35
8102221	Erdbeer-Cheesecake	1.450 g	6	12	48/6	36
8103325	Himbeer-Cheesecake	1.450 g	6	12	48/6	36
8105796	Karamell-Cheesecake	1.450 g	6	12	48/6	36
8105795	Zitronen-Cheesecake	1.450 g	6	12	48/6	36
Klassische Rundkuchen, ungeschnitten ø 28 cm, ø 26 cm, ø 18 cm						
8109277	Apfelkuchen mit Butterstreuseln	2.000 g	4	–	56/8	37
8102685	Fruchtkuchen Erdbeer	1.750 g	4	–	40/4	37
8105894	Omas Rahm-Käse-Torte	2.500 g	4	–	56/8	37
8100485	Rahm-Käsekuchen mit Mandarinen	2.150 g	4	–	56/8	37
8104002	Rahm-Käse-Kuchen	2.150 g	4	–	56/8	37
8108417	SMARTIES® Party Cake	430 g	6	–	108/12	37
Aus dem Landbackhaus, halbiert ø 38 cm						
8108721	Landbackhaus Apfel-Mandel-Kuchen	3.100 g	2	–	84/12	41
8108419	Landbackhaus Erdbeerkuchen	4.000 g	2	–	60/12	41
8108750	Landbackhaus Heidelbeerkuchen	4.000 g	2	–	84/12	40
8108748	Landbackhaus Käsekuchen	4.000 g	2	–	84/12	42
8106471	Landbackhaus Käse-Mandarinen-Kuchen	3.800 g	2	–	84/12	42
8108712	Landbackhaus Kirsch-Marmor-Kuchen	2.600 g	2	–	84/12	41
8106747	Landbackhaus Rhabarber-Erdbeer-Kuchen	3.000 g	2	–	84/12	42
8106479	Landbackhaus Zwetschgenkuchen	3.000 g	2	–	84/12	41

Produktübersicht

Artikelnr.	Artikel	Stück-gewicht	Stück pro Karton	Vorgeschnittene Portionen pro Stück	Karton pro Palette/Lage	Seite
Sahne-/Creme- und Fruchtdreiecke, vorgeschnitten 19,5 x 29 cm						
8107372	Erdbeer-Buttermilch-Dreiecke	2.000 g	4	12	66/6	53
8108660	Heidelbeer-Buttermilch-Dreiecke	1.700 g	4	12	66/6	53
8107370	Himbeer-Käse-Sahne-Dreiecke	2.000 g	4	12	66/6	53
8107371	Mandarinen-Käse-Sahne-Dreiecke	2.000 g	4	12	66/6	53
8107373	Mandel-Bienenstich-Dreiecke	1.050 g	6	12	60/6	53
8107421	Mozart-Dreiecke	1.500 g	6	12	60/6	53
Sahne-/Creme- und Fruchtschnitten, vorgeschnitten 19,5 x 29 cm						
8109470	**NEU:** Apfel-Cranberry-Schnitte mit Bircher Müsli	1.450 g	4	12	66/6	47, 74
8106089	Beerenfrucht-Buttermilch-Schnitte	2.000 g	4	12	66/6	49
8109471	**NEU:** Beeren-Skyr-Schnitte (glutenfrei)	1.450 g	4	12	66/6	47, 74
8107129	Buttermilch-Erdbeer-Schnitte	1.150 g	6	10	60/6	52
8109525	**NEU:** Dunkle Kirsch-Schnitte (glutenfrei)	1.200 g	4	10	66/6	55, 77
8103250	Erdbeer-Buttermilch-Schnitte	2.000 g	4	12	66/6	49
8106026	Erdbeer-Himbeer-Joghurt-Schnitte	2.000 g	4	12	66/6	49
8104291	Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte	1.350 g	6	12	60/6	54
8107350	Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte	1.350 g	6	24	60/6	56
8108737	Erdbeer-Käse-Sahne-Schnitte, gluten-/laktosefrei	2.050 g	4	12	66/6	49, 77
8109523	**NEU:** Erdbeer-Schnitte (vegan)	1.550 g	4	12	66/6	54, 75
8109014	Flockensahne-Schnitte	1.650 g	4	12	66/6	51
8107726	Flockensahne-Schnitte	1.050 g	6	12	60/6	55
8108733	Heidelbeer-Käse-Sahne-Schnitte, gluten-/laktosefrei	1.950 g	4	12	66/6	50, 77
8108945	Himbeer-Cranberry-Crisp-Schnitte	2.100 g	4	12	66/6	48
8103268	Himbeer-Käse-Sahne-Schnitte	2.000 g	4	12	66/6	49
8105690	Himbeer-Quark-Schnitte	1.350 g	6	12	60/6	55
8106499	Himbeer-Quark-Schnitte	1.100 g	6	24	60/6	56
8103248	Joghurt-Exotic-Schnitte	2.000 g	4	12	66/6	50
8107131	Joghurt-Pfirsich-Schnitte	1.150 g	6	10	60/6	52
8106090	Kirsch-Schoko-Crisp-Schnitte	2.100 g	4	12	66/6	48
8104782	Latte-Macchiato-Schnitte	1.500 g	4	12	66/6	52
8103269	Mandarinen-Käse-Sahne-Schnitte	2.000 g	4	12	66/6	50
8106716	Mandarinen-Käse-Sahne-Schnitte	1.100 g	6	12	60/6	54
8104186	Mandel-Bienenstich-Schnitte	1.250 g	4	12	66/6	51
8108613	Mandel-Bienenstich-Schnitte	1.050 g	6	12	60/6	55
8104292	Mango-Crème-Fraîche-Schnitte	1.000 g	6	12	60/6	54
8107286	Mango-Crème-Fraîche-Schnitte	1.100 g	6	24	60/6	56
8104294	Mousse au Chocolat-Schnitte	1.000 g	6	12	60/6	55
8107351	Mousse au Chocolat-Schnitte	1.000 g	6	24	60/6	56
8103247	„Panna-Cotta"-Orangen-Schnitte	1.750 g	4	12	66/6	50
8108744	Pfirsich-Käse-Sahne-Schnitte, gluten-/laktosefrei	2.000 g	4	12	66/6	50, 77
8105682	Pfirsich-Melba-Schnitte	1.000 g	6	12	60/6	54
8106714	Sauerkirschen-Schoko-Sahne-Schnitte	1.350 g	6	12	60/6	55
8108746	Schoko-Sahne-Schnitte mit Kakao-Sahne-Füllung, gluten-/laktosefrei	1.300 g	4	12	66/6	51, 77
8103580	Schwarzwälder Kirsch-Schnitte	1.500 g	4	12	66/6	51
8109012	Tiramisu-Schnitte	1.150 g	4	12	66/6	52
8108947	Walnuss-Crunch-Schnitte	1.500 g	4	12	66/6	48
8107144	Zebra-Sahne-Schnitte	1.100 g	6	10	60/6	52
8106497	Zitronen-Limetten-Schnitte	1.100 g	6	24	60/6	56

Artikelnr.	Artikel	Stück-gewicht	Stück pro Karton	Vorgeschnittene Portionen pro Stück	Karton pro Palette/Lage	Seite
Torten, vorgeschnitten ø 24 cm, ø 25,5 cm						
8108463	Chocolate Crunch Cake	1.600 g	4	12	54/6	66
8109289	Cremig-zarte Heidelbeer-Torte	1.900 g	4	12	42/6	64
8107837	Erdbeer-Vanille-Torte	2.150 g	4	12	42/6	65
8107369	Flockensahne-Torte	1.500 g	4	12	42/6	65
8109314	Fruchtig-würzige Sanddorn-Torte	1.750 g	4	12	42/6	64
8106780	Himbeer-Joghurt-Sahne-Torte	2.100 g	4	12	42/6	65
8109418	**NEU:** Karamell-Rübli-Torte	1.600 g	4	12	42/6	63
8106778	Käse-Sahne-Torte	1.450 g	4	12	42/6	65
8109310	Nussig-frische Hagebutten-Torte	1.450 g	4	12	42/6	64
8109423	**NEU:** Red-Velvet-Torte	1.450 g	4	12	42/6	63
8105287	Rübli-Torte, 4 Schichten	2.000 g	4	12	42/6	66
8105286	Schoko-Creme-Torte, 4 Schichten	1.900 g	4	12	42/6	66
8109405	**NEU:** Schoko-Kirsch-Torte	1.850 g	4	12	42/6	63
8104702	Schokoladen-Kuppeltorte	1.250 g	4	12	54/6	66
8106772	Schwarzwälder Kirschtorte	1.750 g	4	12	42/6	65
8108192	„Tout au Chocolat" Schokoladen-Torte	950 g	6	12	48/6	66
Torten, ungeschnitten ø 28 cm						
8109266	Birne-Helene-Torte	2.350 g	4	–	28/4	67
8108450	Erdbeer-Buttermilch-Torte	2.250 g	4	–	28/4	68
8108204	Haselnuss-Sahne-Torte	2.200 g	4	–	36/4	69
8108187	Herrentorte	2.200 g	4	–	36/4	68
8100450	Himbeer-Käse-Sahne-Torte	2.200 g	4	–	36/4	68
8104361	Käse-Sahne-Torte	1.800 g	4	–	36/4	69
8100455	Kirsch-Käse-Sahne-Traum	2.500 g	4	–	36/4	69
8100451	Mandarinen-Käse-Sahne-Torte	2.500 g	4	–	36/4	67
8108197	Marzipantorte	2.550 g	4	–	28/4	69
8109124	Mango-Joghurt-Crunch-Torte	2.600 g	4	–	36/4	67
8109254	„Panna-Cotta"-Heidelbeer-Torte	2.050 g	4	–	36/4	67
8108185	Pfirsich-Crème-Fraîche-Torte	2.250 g	4	–	36/4	67
8109282	Schoko-Sahne-Duo	2.050 g	4	–	40/4	68
8108178	Schwarzwälder Kirschtorte	2.050 g	4	–	28/4	68
8107364	Tiramisu-Erdbeer-Torte	1.900 g	4	–	36/4	69
Sweet Moments – Tartlets						
8107031	Erdbeer-Käse-Sahne-Törtchen	900 g	4	12	66/6	71
8107243	Himbeer-weiße Schokolade-Törtchen	1.080 g	4	12	66/6	71
8109487	**NEU:** Latte-Macchiato-Törtchen	660 g	4	12	66/6	71
8107124	Mousse au Chocolat-Törtchen	900 g	4	12	66/6	71
Genuss *PLUS*						
8109470	**NEU:** Apfel-Cranberry-Schnitte mit Bircher Müsli	1.450 g	4	12	66/6	47, 74
8109041	Apfel-Dinkelvollkorn-Schnitte	1.300 g	6	12	60/6	20, 75
8109549	**NEU:** Aprikosen-Limetten-Schnitte (glutenfrei)	1.050 g	6	12	60/6	20, 74
8109043	Banane-Johannisbeer-Schnitte (vegan)	1.150 g	6	12	60/6	20, 75
8109471	**NEU:** Beeren-Skyr-Schnitte (glutenfrei)	1.450 g	4	12	66/6	47, 74
8109525	**NEU:** Dunkle Kirsch-Schnitte (glutenfrei)	1.200 g	4	10	66/6	55, 77
8108737	Erdbeer-Käse-Sahne-Schnitte, gluten-/laktosefrei	2.050 g	4	12	66/6	49, 77
8109523	**NEU:** Erdbeer-Schnitte (vegan)	1.550 g	4	12	66/6	54, 75
8108611	Feinster Apfelkuchen (vegan)	2.250 g	4	12	36/4	28, 76
8108733	Heidelbeer-Käse-Sahne-Schnitte, gluten-/laktosefrei	1.950 g	4	12	66/6	50, 77
8109045	Himbeer-Brownie (glutenfrei)	1.050 g	6	12	60/6	20, 74
8109066	Mandel-Schnitte (glutenfrei/palmölfrei)	1.050 g	6	15	60/6	23, 76
8109067	Mandel-Schoko-Schnitte (glutenfrei/palmölfrei)	1.250 g	6	15	60/6	23, 76
8109593	Mandeltårta Erdnuss-Karamell (glutenfrei)	950 g	4	12	64/8	32, 76
8109594	Mandeltårta Klassik (glutenfrei)	900 g	4	12	64/8	32, 76
8108744	Pfirsich-Käse-Sahne-Schnitte, gluten-/laktosefrei	2.000 g	4	12	66/6	50, 77
8108746	Schoko-Sahne-Schnitte mit Kakao-Sahne-Füllung, gluten-/laktosefrei	1.300 g	4	12	66/6	51, 77
8109551	**NEU:** Zitronen-Schnitte (vegan)	1.500 g	3	3	88/8	17, 75

Allgemeine Verkaufsbedingungen der erlenbacher backwaren gmbh Wasserweg 39, 64521 Groß-Gerau gültig ab: 01.01.2019

§ 1 Allgemeines, Geltungsbereich
(1) Die vorliegenden Allgemeinen Verkaufsbedingungen (nachfolgend „AVB" genannt) gelten für alle unsere Geschäftsbeziehungen mit unseren Kunden (nachfolgend „Käufer" genannt). Die AVB gelten nur, wenn der Käufer Unternehmer (§ 14 BGB), eine juristische Person des öffentlichen Rechts oder ein öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist.
(2) Die AVB gelten insbesondere für Verträge über den Verkauf und/oder die Lieferung beweglicher Sachen (nachfolgend „Ware" genannt), ohne Rücksicht darauf, ob wir die Ware selbst herstellen oder bei Zulieferern einkaufen (§§ 433, 651 BGB). Sofern nichts anderes vereinbart, gelten die AVB in der zum Zeitpunkt der Bestellung des Käufers gültigen bzw. jedenfalls in der ihm zuletzt in Textform mitgeteilten Fassung als Rahmenvereinbarung auch für gleichartige künftige Verträge, ohne dass wir in jedem Einzelfall wieder auf sie hinweisen müssten.
(3) Diese AVB gelten ausschließlich. Abweichende, entgegenstehende oder ergänzende Allgemeine Geschäftsbedingungen des Käufers (nachfolgend „AGB" genannt) werden nur dann und insoweit Vertragsbestandteil, als wir ihrer Geltung ausdrücklich schriftlich zugestimmt haben. Dieses Zustimmungserfordernis gilt in jedem Fall, beispielsweise auch dann, wenn wir in Kenntnis der AGB des Käufers die Lieferung an ihn vorbehaltlos ausführen.
(4) Im Einzelfall getroffene, individuelle Vereinbarungen mit dem Käufer (einschließlich Nebenabreden, Ergänzungen und Änderungen) haben in jedem Fall Vorrang vor diesen AVB. Für den Inhalt derartiger Vereinbarungen ist, vorbehaltlich des Gegenbeweises, ein schriftlicher Vertrag bzw. unsere schriftliche Bestätigung maßgebend.
(5) Rechtserhebliche Erklärungen und Anzeigen, die nach Vertragsschluss abzugeben sind (z.B. Fristsetzungen, Mahnungen, Mängelanzeigen, Kündigungen, Rücktritt), bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.
(6) Hinweise auf die Geltung gesetzlicher Vorschriften haben nur klarstellende Bedeutung. Auch ohne eine derartige Klarstellung gelten daher die gesetzlichen Vorschriften, soweit sie in diesen AVB nicht unmittelbar abgeändert oder ausdrücklich ausgeschlossen werden.
(7) Als Werktage nach diesen AVB gelten Montag bis Freitag, sofern sie am Erfüllungsort keine Feiertage sind.

§ 2 Vertragsschluss
(1) Unsere Angebote sind freibleibend und unverbindlich.
(2) Die Bestellung der Ware durch den Käufer gilt als verbindliches Vertragsangebot. Sofern sich aus der Bestellung nichts anderes ergibt, sind wir berechtigt, dieses Vertragsangebot innerhalb von 5 Werktagen nach seinem Zugang bei uns anzunehmen.
(3) Die Annahme kann entweder schriftlich (z.B. durch Auftragsbestätigung) oder durch Auslieferung der Ware an den Käufer erklärt werden.
(4) Innerhalb Deutschlands beträgt der Mindestbestellwert pro Bestellung und Auslieferung € 500 netto. Bei Bestellungen zwischen € 500 und € 1.000 netto wird ein Mindermengenzuschlag erhoben. Ab einem Bestellwert von € 1.000 netto pro Bestellung innerhalb Deutschlands entfällt der Mindermengenzuschlag. Außerhalb Deutschlands beträgt der Mindestbestellwert pro Bestellung und Auslieferung € 1000 netto. Wird die Mindestbestellmenge nicht erreicht, behalten wir uns vor, einen Mindermengenaufschlag abhängig vom Lieferort zu erheben.

§ 3 Preise
(1) a.) Sofern im Einzelfall nichts anderes vereinbart ist, gelten für Lieferungen innerhalb Deutschlands unsere jeweils zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses aktuellen Preise, und zwar frei Haus, zzgl. gesetzlicher Umsatzsteuer. Neben den Transport- und Lieferkosten tragen wir die Kosten der Transportversicherung.
b.) Sofern im Einzelfall nichts anderes vereinbart ist, gelten für Lieferungen außerhalb Deutschlands (international) unsere jeweils zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses aktuellen Preise, zzgl. gesetzlicher Umsatzsteuer. Die Transport- und Lieferkosten sowie die Kosten der Transportversicherung und sonstige Kosten, insbesondere Zölle, Gebühren und Steuern, trägt der Käufer.
(2) Die vereinbarten Preise beinhalten sämtliche Kosten für das Duale System in Deutschland.

§ 4 Lieferfrist, Lieferverzug
(1) Die Lieferfrist wird außerhalb Europas individuell vereinbart bzw. von uns bei Annahme der Bestellung angegeben. Sofern dies nicht der Fall ist, beträgt die Lieferfrist ca. 10 Werktage ab Vertragsschluss deutschland- und europaweit.
(2) Unsere Lieferverpflichtung steht stets unter dem Vorbehalt rechtzeitiger und ordnungsgemäßer Eigenbelieferung.
(3) Sofern wir verbindliche Lieferfristen aus Gründen, die wir nicht zu vertreten haben (höhere Gewalt, Nichtverfügbarkeit der Leistung) nicht einhalten können, werden wir den Käufer hierüber unverzüglich informieren und gleichzeitig die voraussichtliche, neue Lieferfrist mitteilen. Ist die Leistung auch innerhalb der neuen Lieferfrist nicht verfügbar, sind wir berechtigt, ganz oder teilweise vom Vertrag zurückzutreten; eine bereits erbrachte Gegenleistung des Käufers werden wir unverzüglich erstatten.
(4) Der Eintritt unseres Lieferverzugs bestimmt sich nach den gesetzlichen Vorschriften. In jedem Fall ist aber eine Mahnung durch den Käufer erforderlich.
(5) Geraten wir in Lieferverzug, bleiben die Rechte des Käufers zum Rücktritt und zum Schadensersatz nach § 11 dieser AVB unberührt. Unsere gesetzlichen Rücktritts- und Kündigungsrechte sowie die gesetzlichen Vorschriften über die Abwicklung des Vertrags bei einem Ausschluss der Leistungspflicht (zum Beispiel Unmöglichkeit oder Unzumutbarkeit der Leistung und/oder Nacherfüllung) bleiben ebenfalls unberührt.

§ 5 Lieferung, Gefahrübergang, Annahmeverzug
(1) Innerhalb Deutschlands erfolgt die Lieferung frei Haus, Soweit nicht etwas anderes vereinbart ist, sind wir berechtigt, die Art der Versendung (insbesondere Transportunternehmen, Versandweg, Verpackung) selbst zu bestimmen. Wir liefern auf Verlangen des Käufers auch außerhalb Deutschlands. Außerhalb Deutschlands erfolgt die Lieferung ab Lager (Versendungskauf).
(2) Wir sind zu Teillieferungen berechtigt, wenn
a) die Teillieferung für den Käufer im Rahmen des vertraglichen Bestimmungszwecks verwendbar ist,
b) die Lieferung der restlichen bestellten Ware sichergestellt ist und
c) dem Käufer durch die Teillieferung(en) kein erheblicher Mehraufwand oder zusätzliche Kosten entstehen (es sei denn, wir erklären uns zur Übernahme dieser Kosten bereit).
(3) Die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der Ware geht spätestens mit der Übergabe auf den Käufer über. Beim Versendungskauf geht jedoch die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der Ware sowie die Verzögerungsgefahr bereits mit Auslieferung der Ware an den Spediteur, den Frachtführer oder der sonst zur Ausführung der Versendung bestimmten Person oder Anstalt über. Der Übergabe bzw. Auslieferung steht es gleich, wenn der Käufer im Verzug der Annahme ist.
(4) Gerät der Käufer in Annahmeverzug, unterlässt er eine Mitwirkungshandlung oder verzögert sich unsere Lieferung aus anderen, vom Käufer zu vertretenden Gründen, so sind wir berechtigt, Ersatz des hieraus entstehenden Schadens einschließlich Mehraufwendungen (z.B. Lagerkosten) zu verlangen. Hierfür berechnen wir eine pauschale Entschädigung in Höhe von 0,5 % des Nettopreises pro Werktag, beginnend mit der Lieferfrist bzw. – mangels einer Lieferfrist – mit der Mitteilung der Versandbereitschaft der Ware, insgesamt jedoch höchstens 10 % des Nettopreises. Der Nachweis höherer Kosten sowie unsere gesetzlichen Ansprüche (insbesondere auf Schadensersatz und Rücktritt) bleiben unberührt; die Pauschale ist aber auf weitergehende Geldansprüche anzurechnen. Dem Käufer bleibt der Nachweis gestattet, dass uns kein oder nur ein wesentlich geringerer Schaden als vorstehende Pauschale entstanden ist.

§ 6 Zahlungsbedingungen
(1) Der Kaufpreis (nebst etwaiger Transportkosten) ist fällig und zu zahlen innerhalb von 14 Tagen ab Zugang der Rechnung und Lieferung der Ware. Wir sind jedoch, auch im Rahmen einer laufenden Geschäftsbeziehung, jederzeit berechtigt, eine Lieferung ganz oder teilweise nur gegen Vorkasse durchzuführen. Einen entsprechenden Vorbehalt erklären wir spätestens mit der Auftragsbestätigung.
(2) Sofern nichts anderes vereinbart ist, hat der Käufer die Rechnung ohne Abzug in bar oder durch Überweisung/Bankeinzug zu bezahlen. Die Annahme von Akzepten und Kundenwechseln behalten wir uns für jeden Einzelfall vor. Wechsel, Schecks und Banklastschriften gelten erst nach ihrer Einlösung und Gutschrift auf unserem Bankkonto als Zahlung. Diskontspesen und sonstige Kosten gehen zu Lasten des Kunden.
(3) Mit Ablauf der Zahlungsfrist kommt der Käufer – ohne dass es einer Mahnung bedarf – in Verzug. In diesem Fall stehen uns die gesetzlichen Ansprüche zu.
(4) Dem Käufer stehen Aufrechnungs- oder Zurückbehaltungsrechte nur insoweit zu, als sein Anspruch rechtskräftig festgestellt oder unbestritten ist. Bei Mängeln der Lieferung bleiben die Gegenrechte des Käufers insbesondere gemäß § 10 Abs. 6 Satz 2 dieser AVB unberührt.
(5) Wird nach Abschluss des Vertrags erkennbar (z.B. durch Antrag auf Eröffnung eines Insolvenzverfahrens), dass unser Anspruch auf den Kaufpreis durch mangelnde Leistungsfähigkeit des Käufers gefährdet wird, so sind wir nach den gesetzlichen Vorschriften zur Leistungsverweigerung und – gegebenenfalls nach Fristsetzung – zum Rücktriff vom Vertrag berechtigt (§ 321 BGB).

§ 7 Eigentumsvorbehalt
(1) Bis zur vollständigen Bezahlung aller unserer gegenwärtigen und künftigen Forderungen aus dem Kaufvertrag und einer laufenden Geschäftsbeziehung (gesicherte Forderungen) behalten wir uns das Eigentum an den verkauften Waren vor.
(2) Die unter Eigentumsvorbehalt stehenden Waren dürfen vor vollständiger Bezahlung der gesicherten Forderungen weder an Dritte verpfändet, noch zur Sicherheit übereignet werden. Der Käufer hat uns unverzüglich schriftlich zu benachrichtigen, wenn ein Antrag auf Eröffnung eines Insolvenzverfahrens gestellt oder soweit Zugriffe Dritter (z.B. Pfändungen) auf die uns gehörenden Waren erfolgen.
(3) Bei vertragswidrigem Verhalten des Käufers, insbesondere bei Nichtzahlung des fälligen Kaufpreises, sind wir berechtigt, nach den gesetzlichen Vorschriften vom Vertrag zurückzutreten und die Ware aufgrund des Eigentumsvorbehalts und des Rücktritts heraus zu verlangen. Zahlt der Käufer den fälligen Kaufpreis nicht, dürfen wir diese Rechte nur geltend machen, wenn wir dem Käufer zuvor erfolglos eine angemessene Frist zur Zahlung gesetzt haben oder eine derartige Fristsetzung nach den gesetzlichen Vorschriften entbehrlich ist.
(4) Der Käufer ist bis auf Widerruf gemäß nachfolgender lit. b) befugt, die unter Eigentumsvorbehalt stehenden Waren im ordnungsgemäßen Geschäftsgang weiter zu veräußern und/oder zu verarbeiten. In diesem Fall gelten ergänzend die nachfolgenden Bestimmungen.
a) Die aus dem Weiterverkauf der Ware oder des Erzeugnisses entstehenden Forderungen gegen Dritte tritt der Käufer schon jetzt insgesamt bzw. in Höhe unseres etwaigen Miteigentumsanteils gemäß vorstehendem Absatz zur Sicherheit an uns ab. Wir nehmen die Abtretung an. Die in § 7 Abs. 2 genannten Pflichten des Käufers gelten auch in Ansehung der abgetretenen Forderungen.
b) Zur Einziehung der Forderung bleibt der Käufer neben uns ermächtigt. Wir verpflichten uns jedoch, die Forderung nicht einzuziehen, solange der Käufer seinen Zahlungsverpflichtungen uns gegenüber nachkommt, nicht in Zahlungs-

verzug gerät und insbesondere kein Antrag auf Eröffnung eines Insolvenzverfahrens gestellt ist oder Zahlungseinstellung vorliegt und wir den Eigentumsvorbehalt nicht durch Ausübung eines Rechts gemäß § 7 Abs. 3 geltend machen. Ist dies aber der Fall, so können wir verlangen, dass der Käufer uns die abgetretenen Forderungen und deren Schuldner bekannt gibt, alle zum Einzug erforderlichen Angaben macht, die dazugehörigen Unterlagen aushändigt und den Schuldnern (Dritten) die Abtretung mitteilt. Außerdem sind wir in diesem Fall berechtigt, die Befugnis des Käufers zur weiteren Veräußerung und Verarbeitung der unter Eigentumsvorbehalt stehenden Waren zu widerrufen.
c) Übersteigt der realisierbare Wert der Sicherheiten unsere Forderungen um mehr als 20 %, werden wir auf Verlangen des Käufers Sicherheiten nach unserer Wahl freigeben.
(5) Wir sind berechtigt, das Warenlager des Kunden selbst oder durch Bevollmächtigte zu betreten, um den Zustand der unter Eigentumsvorbehalt stehenden Waren zu prüfen.
(6) Für den Fall der Insolvenz des Kunden wird vereinbart, dass sämtliche bestellte Sicherheiten auch für den Fall gelten, dass der Insolvenzverwalter sein Wahlrecht nach § 103 InsO ausübt und die Erfüllung des Vertrages wählt. Der ursprünglich vereinbarte Eigentumsvorbehalt oder andere bestellte Sicherheiten können daher von uns auch in dem Fall geltend gemacht werden, dass die im Rahmen des Wahlrechts vom Insolvenzverwalter ursprünglich gewählte Erfüllung des Vertrages fehlschlägt.

§ 8 Leihgegenstände
(1) Die dem Kunden überlassenen Leihgegenstände (Paletten, Kühl- und Tiefkühlmöbel, Verkaufsgeräte, Werbemittel und dergleichen) verbleiben auch bei Stellung von Sicherheiten in unserem Eigentum. Sie dürfen ohne unsere schriftliche Einwilligung weder verpfändet, veräußert, verschrottet, vermietet oder verliehen werden.
(2) Der Käufer hat uns von etwaigen Pfändungen und sonstigen Zugriffen Dritter auf die Leihgegenstände sowie von etwaigen Beschädigungen und Untergang derselben unverzüglich schriftlich zu informieren und die im Zusammenhang mit der Wahrnehmung unserer Eigentumsrechte entstehenden Kosten zu tragen bzw. zu erstatten. Das gilt auch bei Einleitung eines Zwangsversteigerungsverfahrens oder bei Beantragung eines Insolvenzverfahrens über das Vermögen des Käufers.
(3) Der Kunde hat die Leihgegenstände nach zweckbestimmtem Gebrauch unverzüglich in gereinigtem Zustand an uns herauszugeben. Dem Kunden steht an den Leihgegenständen kein Zurückbehaltungsrecht zu.

§ 9 Untersuchungs- und Rügepflicht
(1) Der Käufer ist verpflichtet, die Ware bei Übernahme bzw. im Fall des Versendungskaufs am vereinbarten Bestimmungsort unverzüglich
a) nach Stückzahl, Gewichten und Verpackung zu untersuchen und etwaige Beanstandungen hierzu auf dem Lieferschein oder Frachtbrief bzw. der Empfangsmitteilung/Auslagerungsnote des Kühlhauses zu vermerken, und
b) mindestens stichprobenweise, repräsentativ, eine Qualitätskontrolle vorzunehmen, hierzu in angemessenem Umfang die Verpackung (Kartons, Säcke, Dosen, Folien etc.) zu öffnen und die Ware selbst, nach äußerer Beschaffenheit, Geruch und Geschmack zu prüfen.
(2) Bei der Rüge etwaiger Mängel sind vom Käufer die nachstehenden Formen und Fristen zu beachten:
a) Die Rüge hat innerhalb von 5 Werktagen ab Abnahme der Ware bzw. im Fall des Versendungskaufs ab Anlieferung der Ware am vereinbarten Bestimmungsort zu erfolgen. Handelt es sich um einen verdeckten Mangel, hat die Rüge innerhalb von 5 Werktagen ab seiner Feststellung zu erfolgen, längstens aber binnen 2 Wochen nach Übernahme der Waren bzw. deren Anlieferung.
b) Die Rüge muss uns innerhalb der vorgenannten Fristen schriftlich zugehen. Eine mündliche oder telefonische Rüge reicht nicht aus. Mängelrügen gegenüber Handelsvertretern, Maklern oder Agenten sind unbeachtlich.
c) Der Rüge müssen Art und Umfang des behaupteten Mangels eindeutig zu entnehmen sein.
(3) Beanstandungen in Bezug auf Stückzahl, Gewichte und Verpackung der Ware sind ausgeschlossen, sofern es an dem gemäß § 9 Abs. 1 lit. a) erforderlichen Vermerk auf Lieferschein oder Frachtbrief bzw. Empfangsquittung fehlt. Ferner ist jegliche Reklamation ausgeschlossen, sobald der Käufer die gelieferte Ware vermischt, weiterverwendet, weiterveräußert oder mit ihrer Be- oder Verarbeitung begonnen hat.
(4) Nicht form- und fristgerecht bemängelte Ware gilt als genehmigt und abgenommen.

§ 10 Mängelansprüche des Käufers
(1) Für die Rechte des Käufers bei Sach- und Rechtsmängeln (einschließlich Falsch- und Minderlieferung) gelten die gesetzlichen Vorschriften, soweit nachfolgend nichts anderes bestimmt ist. In allen Fällen unberührt bleiben die gesetzlichen Sondervorschriften bei Endlieferung der Ware an einen Verbraucher (Lieferantenregress gemäß §§ 478, 479 BGB).
(2) Grundlage unserer Mängelhaftung ist vor allem die über die Beschaffenheit der Ware getroffene Vereinbarung. Als Vereinbarung über die Beschaffenheit der Ware gelten die als solche bezeichneten Produktbeschreibungen, die dem Käufer vor seiner Bestellung überlassen oder in gleicher Weise wie diese AVB in den Vertrag einbezogen wurden.
(3) Soweit die Beschaffenheit nicht vereinbart wurde, ist nach der gesetzlichen Regelung zu beurteilen, ob ein Mangel vorliegt oder nicht (§ 434 Abs. 1 Satz 2 und 3 BGB). Für öffentliche Äußerungen und Werbeaussagen von Dritten übernehmen wir jedoch keine Haftung.
(4) Bei berechtigter und rechtzeitiger Mängelrüge (vgl. § 9) kann der Käufer als Nacherfüllung zunächst nach seiner Wahl Beseitigung des Mangels (Nachbesserung) oder Lieferung einer mangelfreien Ware (Ersatzlieferung) verlangen. Erklärt sich der Käufer nicht darüber, welches der beiden Rechte er wählt, so können wir ihm hierzu eine angemessene Frist setzen. Nimmt der Käufer die Wahl nicht innerhalb der Frist vor, so geht mit Ablauf der Frist das Wahlrecht auf uns über.
(5) Wir sind berechtigt, die geschuldete Nacherfüllung davon abhängig zu machen, dass der Käufer den fälligen Kaufpreis bezahlt. Der Käufer ist jedoch berechtigt, einen im Verhältnis zum Mangel angemessenen Teil des Kaufpreises zurückzubehalten.
(6) Der Käufer hat uns die zur geschuldeten Nacherfüllung erforderliche Zeit und Gelegenheit zu geben, insbesondere die beanstandete Ware zu Prüfungszwecken zu übergeben. Im Falle der Ersatzlieferung hat uns der Käufer die mangelhafte Ware nach den gesetzlichen Vorschriften zurückzugeben.
(7) Die zum Zweck der Prüfung und Nacherfüllung erforderlichen Aufwendungen tragen wir, wenn tatsächlich ein Mangel vorliegt. Andernfalls können wir vom Käufer die aus dem unberechtigten Mangelbeseitigungsverlangen entstandenen Kosten ersetzt verlangen.
(8) Wenn die Nacherfüllung fehlgeschlagen ist oder eine für die Nacherfüllung vom Käufer zu setzende angemessene Frist erfolglos abgelaufen oder nach den gesetzlichen Vorschriften entbehrlich ist, kann der Käufer vom Kaufvertrag zurücktreten oder den Kaufpreis mindern. Bei einem unerheblichen Mangel besteht jedoch kein Rücktrittsrecht.
(9) Ansprüche des Käufers auf Schadensersatz bzw. Ersatz vergeblicher Aufwendungen bestehen auch bei Mängeln nur nach Maßgabe von § 11 und sind im Übrigen ausgeschlossen.

§ 11 Sonstige Haftung
(1) Soweit sich aus diesen AVB einschließlich der nachfolgenden Bestimmungen nichts anderes ergibt, haften wir bei einer Verletzung von vertraglichen und außervertraglichen Pflichten nach den gesetzlichen Vorschriften.
(2) Auf Schadensersatz haften wir – gleich aus welchem Rechtsgrund – im Rahmen der Verschuldenshaftung bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit. Bei einfacher Fahrlässigkeit haften wir nur
a) für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit,
b) für Schäden aus der nicht unerheblichen Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht (Verpflichtung, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Vertragspartner regelmäßig vertraut und vertrauen darf); in diesem Fall ist unsere Haftung jedoch auf den Ersatz des vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schadens begrenzt.
(3) Die Haftungsbeschränkungen gemäß § 11 Abs. 2 gelten auch bei Pflichtverletzungen durch bzw. zugunsten von Personen, deren Verschulden wir nach gesetzlichen Vorschriften zu vertreten haben. Sie gelten nicht, soweit wir einen Mangel arglistig verschwiegen oder eine Garantie für die Beschaffenheit der Ware übernommen haben und für Ansprüche des Käufers nach dem Produkthaftungsgesetz.
(4) Wegen einer Pflichtverletzung, die nicht in einem Mangel besteht, kann der Käufer nur zurücktreten oder kündigen, wenn wir die Pflichtverletzung zu vertreten haben. Ein freies Kündigungsrecht des Käufers (insbesondere gemäß §§ 651, 649 BGB) wird ausgeschlossen. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Voraussetzungen und Rechtsfolgen.

§ 12 Verjährung
(1) Abweichend von § 438 Abs. 1 Nr. 3 BGB verjähren die Mangelansprüche des Käufers in einem Jahr ab Ablieferung der Ware. Soweit eine Abnahme vereinbart ist, beginnt die Verjährung mit der Abnahme.
(2) Die Verjährungsfrist gemäß § 12 Abs. 1 gilt auch für vertragliche und außervertragliche Schadensersatzansprüche des Käufers, die auf einem Mangel der Ware beruhen, es sei denn, die Anwendung der regelmäßigen gesetzlichen Verjährung (§§ 195, 199 BGB) würde im Einzelfall zu einer kürzeren Verjährung führen. Schadensersatzansprüche des Käufers gemäß § 11 Abs. 2 Satz 1 und Satz 2 lit. a) sowie nach dem Produkthaftungsgesetz verjähren jedoch ausschließlich nach den gesetzlichen Verjährungsfristen.

§ 13 Schriftform, Vertraulichkeit, Datenschutz
(1) Die nach diesen AVB erforderliche Schriftform ist auch durch Übermittlung per Telefax oder E-Mail gewahrt.
(2) Stellt der Käufer uns im Rahmen der Geschäftsbeziehung Informationen zur Verfügung, gelten diese nicht als vertraulich, soweit nicht ausdrücklich etwas anderes schriftlich vereinbart ist.
(3) Soweit wir dies als geschäftsnotwendig erachten, sind wir befugt, die Daten des Käufers im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen zum Datenschutz zu speichern und zu verarbeiten.

§ 14 Rechtswahl, Gerichtsstand
(1) Für diese AVB und die Vertragsbeziehung zwischen uns und dem Käufer gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss aller inter- und supranationalen Regelungen, insbesondere des UN-Kaufrechts („CISG").
(2) Ausschließlicher – auch internationaler – Gerichtsstand ist Groß-Gerau. Wir sind jedoch auch berechtigt, Klage am Erfüllungsort der Lieferverpflichtung oder am Sitz des Käufers zu erheben.
(3) Die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen dieser AVB berührt nicht die Wirksamkeit der übrigen Regelungen. Unwirksame Bestimmungen gelten als durch solche wirksame Regelungen ersetzt, die geeignet sind, den wirtschaftlichen Zweck der weggefallenen Regelung soweit wie möglich zu verwirklichen.

BESTELL-HOTLINE: 06152 803-351

ABONNIEREN SIE UNSEREN NEWSLETTER UND ERFAHREN SIE MEHR

ÜBER NEUHEITEN UND PRODUKTE.
www.erlenbacher.de/newsletter

erlenbacher®
...so backen Meister!

erlenbacher backwaren gmbh
Wasserweg 39
64521 Groß-Gerau

Tel.: +49 (0)6152 803-0
Fax: +49 (0)6152 803-347

www.erlenbacher.de
kontakt@erlenbacher.de