

Torten fit für die Zukunft



CASUAL CAKES



erlenbacher®
...so backen Meister!

Erster TK Backwarenhersteller nach ZNU Standard zertifiziert.

Wir dürfen vorstellen: Ihre **neuen** Kunden, die **Millennials**



Die Bedeutung der klassischen Kaffeezeit nimmt ab, besonders bei jüngeren Zielgruppen.

Wird die „gute alte“ Torte damit zum Auslaufmodell?

Auf keinen Fall. Sie muss sich aber neu erfinden und dem Lebensgefühl einer neuen Generation anpassen.



Die Generation der **Millennials** wurde zwischen 1982 und 1996 geboren, startet gerade im Berufsleben durch und gründet Familien. Eine moderne Generation mit ebenso modernen Ansprüchen an die Ernährung. Geprägt wird sie von einem großen Maß an

FLEXIBILITÄT.²

²Quelle: TNS, Nestlé Zukunftsstudie 2030



Es ist ein **Lebensgefühl**, das sich nicht leicht auf einen Nenner bringen lässt. Erfolg im Job gehört ebenso dazu, wie Freunde und viel Freizeit. Ursprünglichkeit ebenso, wie der Wunsch Neues zu entdecken. Man blickt sehr individuell auf die Lebensplanung und versucht seine eigene Balance zu finden. Und besonders das Essen ist ein Ausdruck von

INDIVIDUALITÄT.¹

¹Quelle: Mintel Trendreport „Deutschland's Millennials“



Zielgruppe mit Potenzial

Schon heute machen die Millennials 15 bis 20 % der Privathaushalte aus. Ihre Kaufkraft steigt stetig. Das merkt auch die Gastronomie. Denn 53 % der Millennials sagen, dass sie am liebsten auswärts essen.¹

Wie sieht der perfekte Kuchen für die Generation aus?

CASUAL!

¹Quelle: Mintel Trendreport „Deutschland's Millennials“

Casual Caking trifft den Geschmack

Sehen, was man isst und genießen, was man sieht:

Die unverhüllte Optik dieser neuen Torten begeistert jeden neugierigen Blick. So präsentieren Sie junge, moderne Torten.

- Verbindung aus Ursprünglichkeit und Innovation
- Kreationen aus lockeren Böden und frischer Creme mit mehr Leichtigkeit
- Jede Torte ein Ausdruck von Individualität

SCHICHT FÜR SCHICHT



„Ich esse **wann**, **wo** und **wie** ich **möchte**“

NEU

Knackige Karamell-Rübli-Torte

vorgeschnitten,
12 Portionen
ø 24 cm



Millennials erwarten höchste Qualität

44 %

wünschen sich neue Rezepturen ¹

27 %

lieben ausgefallenes Essen mit ungewöhnlichen Zutaten und/oder Geschmacksrichtungen ¹

32 %

bevorzugen Produkte ohne Zusatzstoffe oder Konservierungsstoffe ¹

¹Quelle: Mintel Trendreport „Deutschland's Millennials“

DIE MILLENNIALS-TORTE

Weniger schwer
im Geschmack

Balance zwischen Genuss
und Gesundem

Überraschung bei Zutaten
und Präsentation



Ein nordischer Klassiker trifft auf süße Verführung. Lecker-cremiger Skyr ist ein traditionsreiches Lebensmittel in Island, das sich international zunehmender Beliebtheit erfreut. Er ist cremiger als ein Magerquark, aber leicht und lecker wie ein Joghurt – und dazu noch proteinreich und vergleichsweise fettarm. Die Frische des Skyr verbindet sich ideal mit der Süße des Karamells für einen modernen, zeitgemäßen Tortengenuss.

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.

Art.-Nr. 8109418

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.600 g	ø 24 cm	ca. 130 g	12	4

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





Kräftige Schoko-Kirsch-Torte



Die Kombination von Kirschen und Schokolade ist ein echter Klassiker und bei allen Generationen beliebt. Zarte Schokosahne passt aufgrund ihrer intensiven Aromen und ihrer dezenten Süße perfekt zur fruchtig-säuerlichen Note der Kirschen. Ein harmonisches Aromenspiel, das mit seinen kräftigen Farben auch optisch begeistert.

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.

Art.-Nr. 8109405

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.850 g	ø 24 cm	ca. 150 g	12	4

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



Sanfte Red-Velvet-Torte



Bei weißer Schokolade scheiden sich die Geister: Die einen lieben sie und können nicht genug von ihr bekommen. Anderen ist sie zu süß. Jedoch in Kombination mit Frischkäse-Sahne ist es eine perfekte Harmonie. Knackig-schokoladig und dennoch frisch-sahnig. In Verbindung mit der charakteristischen roten Farbe der Red Velvet Böden erhält man einen echten Hingucker mit vielseitigen Einsatzmöglichkeiten.

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

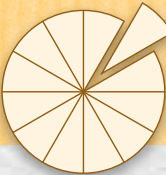
Art.-Nr. 8109423

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.450 g	ø 24 cm	ca. 120 g	12	4

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



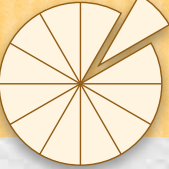
vorgeschnitten,
12 Portionen
ø 24 cm



Nussig-frische Hagebutten-Torte

Fruchtig-würzige Sanddorn-Torte

vorgeschnitten,
12 Portionen
ø 24 cm





Hagebutten, „Früchte der Wildrosen“ ... das klingt nach nordischen Märchen und Sagen. Hagebutten sind unglaublich reich an Vitamin C und damit besonders gesund. Und sie sind super lecker. Sie schmecken fruchtig und leicht herb und sind in vielen Köstlichkeiten enthalten – etwa in Tee, Gelee oder Likör. Und jetzt auch in einer Torte.

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

Art.-Nr. 8109310

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.450 g	ø 24 cm	ca. 120 g	12	4

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



Sanddorn hat einen robusten nordischen Charakter. Er wächst auf den kargen Sanddünen der Küstenregionen, wo er standfest Wind, Wetter und Trockenheit widersteht. Auf seinen stacheligen Büschen wachsen leuchtende Beeren, und die haben es in sich. Sie sind randvoll mit Vitamin C, was dem Sanddorn den Spitznamen „Zitrone des Nordens“ eingebracht hat. Wir haben diese „Zitrone“ in eine leckere Torte eingebunden.

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

Art.-Nr. 8109314

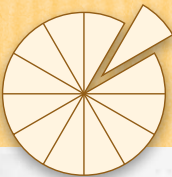
Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.750 g	ø 24 cm	ca. 145 g	12	4

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



Cremig-zarte Heidelbeer-Torte

vorgeschnitten,
12 Portionen
ø 24 cm



Mit erlenbacher **erobern** Sie die **neuen Kunden**



Sechs cremige, fruchtige und würzige Casual Cakes – herrlich verführerisch und zugleich einfach im Handling. Die Kuchen sind **vorgeschnitten, sehen richtig gut aus** und schmecken **wie von Hand gemacht**. Genau der richtige Style für das Casual Caking.

Heidelbeeren sind in der nördlichen Hemisphäre zuhause, und sie vereinen alles Gute aus dieser Region. Sie stecken voller wertvoller Inhaltsstoffe und schmecken himmlisch süß. Das Schönste aber: sie harmonieren mit vielen Zutaten und Speisen – zum Beispiel in Pfannkuchen, Sorbets, Muffins oder Kuchen. Und jetzt auch als feine Zutat in einer fruchtigen Torte, in der diese prallen, dunkelblauen Beeren optische und geschmackliche Akzente setzen.

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

Art.-Nr. 8109289

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.900 g	ø 24 cm	ca. 158 g	12	4

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



Unsere **Empfehlungen** zu den Produkten



Der Umgang mit den Casual Cakes ist ganz einfach. Für das optimale Ergebnis empfehlen wir das Auftauen und die Präsentation als geschlossene Torte. So erhalten Sie die Frische sowie Standfestigkeit und präsentieren den ganzen Tag einen Anblick, der Lust auf mehr macht.

Auch eine Präsentation auf dem Tray als Fächer ist möglich. Dafür einfach Folie zwischen die Stücke legen und diese bereits beim Auftauen eng aneinander setzen.

Das Auftauen von freistehenden Einzelstücken oder deren Präsentation über einen längeren Zeitraum ist aufgrund des offenen Aufbaus der Casual Cakes nicht empfehlenswert.



TIPP

Je nach Anlass, Saison oder Kunden können Sie den Tortennamen ganz einfach anpassen. Aus einer herbstlichen Karamell-Rübli-Torte wird zum Beispiel eine "Tasty Nuts & Cream". So lässt sich die Torte individuell vermarkten.

TIPP

Legen Sie die Tortenstücke einfach auf die Seite. So bleiben sie nicht nur besonders lange in Form, sondern zeigen auch optimal ihre leckeren Schichten. Besser kann man die Vorzüge der Torten kaum präsentieren.



TIPP

Mit der Red-Velvet-Torte können Sie besonders kreativ arbeiten. Ihr sanfter Geschmack harmonisiert mit vielen Zutaten. Schon wenige frische Früchte verwandeln das Tortenstück zum Beispiel in einen Premium-Kuchen oder ein ausgefallenes Dessert.



DIE ERLENBACHER ZUTATEN-GARANTIE

OHNE deklarationspflichtige
Zusatzstoffe:

OHNE künstliche Aromen

OHNE Farbstoffe

OHNE Konservierungsstoffe

OHNE gehärtete pflanzliche
Fette/Öle



DIE NEUEN CASUAL CAKES



Red-Velvet-Torte

- Drei lockere Muffinböden
- Drei Schichten cremige Frischkäse-Sahne
- Knackige, weiße Schokorondies



Schoko-Kirsch-Torte

- Drei schokoladige Brownie-Böden
- Cremige Schoko-Sahne mit fruchtigen Kirschen
- Knackige Schokoraspel

Karamell-Rübli-Torte

- Drei würzig-saftige Rübli-Böden
- Drei Schichten Vanille-Skyr-Sahne
- Cremig-knackige Kombination aus Nüssen und Karamell

Alle Casual Cakes im Überblick

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Netto-gewicht	Portions-gewicht	Vorgeschnittene Portionen/Stück	Stück pro Karton	Karton pro Palette/Lage	EAN Karton
8109418	Karamell-Rübli-Torte	1.600 g	ca. 130 g	12	4	42/6	4004311094181
8109405	Schoko-Kirsch-Torte	1.850 g	ca. 150 g	12	4	42/6	4004311094051
8109423	Red-Velvet-Torte	1.450 g	ca. 120 g	12	4	54/6	4004311094235
8109310	Nussig-frische Hagebutten-Torte	1.450 g	ca. 120 g	12	4	42/6	4004311093108
8109314	Fruchtig-würzige Sanddorn-Torte	1.750 g	ca. 145 g	12	4	42/6	4004311093146
8109289	Cremig-zarte Heidelbeer-Torte	1.900 g	ca. 158 g	12	4	42/6	4004311092897