

TIFA[®]
Partner

UNGER

Ihr Partner für die Gastronomie



Bäckträume 25

Himbeer-Joghurt-Torte

Art.-Nr.: 980945



Zwischen zwei hellen Rührteigböden befindet sich eine Himbeer-Joghurt-Sahnefüllung (29%), hierauf liegt eine weitere mit Himbeer-Zubereitung (9%) verstrudelte Himbeer-Joghurt-Sahnefüllung (29%), mit Himbeeren dekoriert (5%) und Tortenguss abgeglänzt, tiefgefroren, vorgeschnitten in 12 Portionen.

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 1900 g | Ø 24 cm | 12 | 22,90 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 11 Stunden



Brombeer-Limetten-Torte

Art.-Nr.: 811204



Zwischen zwei lockeren, dunklen Rührteigböden liegt eine erfrischende Limettensahne, darauf eine fruchtige Brombeersahne. Ein dunkler Guss-Spiegel mit Brombeeren runden diese Tortencreation ab.

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 2050 g | Ø 24 cm | 12 | 23,30 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 11 Stunden

Crème Mango-Joghurt-Torte

Art.-Nr.: 455575



Zwischen zwei lockeren saftigen Rührteigböden liegt eine fruchtige Mango-Sahne mit Mango-Zubereitung. Darauf befindet sich eine leckere Vanille-Sahne und ein zarter Biskuitboden. Die Oberfläche ist mit Sahnetupfen und Mango-Würfeln garniert und mit Tortenguss abgeglänzt

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 2050 g | Ø 24 cm | 12 | 22,90 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 11 Stunden



Eierlikör-Torte

Art.-Nr.: 455354



Exquisite Eierlikör-Sahne und zarte Vanillesahne mit Schokoflocken, schichtweise aufgebaut zwischen dunklen Rührteigböden und einem Biskuitboden auf einem Mürbeteigboden.

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 1900 g | Ø 24 cm | 12 | 23,90 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 11 Stunden



Unsere Prachtstücke

MODERNE TORTEN-KLASSIKER



WIE HANDGEMACHT!

Unsere neuen Torten zaubern einen authentischen, zeitgemäßen Look in jede Vitrine.

Raffinierte Kreationen für Tortengenuss wie handgemacht.





Johannisbeer-Pfirsich-Torte

Art.-Nr.: 980948



Johannisbeer-Zubereitung (8%) zwischen zwei roten Rührteigböden, bedeckt mit einer Johannisbeer-Sahnecremefüllung (22%), hierauf befindet sich eine heller Rührteigboden, bedeckt mit Pfirsich-Sahnecremefüllung (22%), dekoriert mit Johannisbeeren (3%), mit gelbem Tortenguss abgeglänzt

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 1975 g | Ø 24 cm | 12 | 23,90 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 11 Stunden

Kirsch-Stracciatella-Torte

Art.-Nr.: 980947



Zwischen zwei dunklen Rührteigböden befindet sich eine Sahnefüllung mit Schokoladenraspeln (1%), hierauf eine Kirschzubereitung (10%) und Kirsch-Sahnecreme-Füllung (24%) mit Schokoladenstücken (1%), mit Sauerkirschen belegt und Tortenguss abgeglänzt, tiefgefroren.

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 2000 g | Ø 24 cm | 12 | 22,90 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 11 Stunden



Schwarzwälder-Kirsch-Torte

Art.-Nr.: 455553



Auf einem Mürbeteig liegen lockere Schoko-Rührteigböden mit einer hochwertigen Füllung aus Schwarzwälder-Kirsch-Sahne und ganzen Kirschen, eingebettet in Sauerkirschezubereitung. Die Oberfläche ist von Hand mit Belegkirschen dekoriert und mit Schokoladen-Rondies bestreut.

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 2000 g | Ø 24 cm | 12 | 21,90 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 11 Stunden

Erdbeer-Buttermilch-Torte

Art.-Nr.: 455588

Auf einem krossen Mürbeteigboden liegt zwischen hellen Rührteigböden eine zarte Buttermilch-Sahne und Erdbeer-Buttermilch-Sahne mit einer fruchtigen Erdbeerbereitung verstrudelt.



| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 2300 g | Ø 24 cm | 12 | 21,90 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 11 Stunden



Erdbeer-Tiramisu-Torte

Art.-Nr.: 939870

Auf einem dunklen Rührteigboden liegen abwechselnd Mascarpone-Creme, Löffelbiskuitboden und mit Kaffeeextrakt-Tränke durchzogener Löffelbiskuitboden. Eine Schicht Erdbeer-Fruchtzubereitung und das Topping mit aufgelegten halben Erdbeeren machen diese Torte zu einem absoluten Geschmackshighlight.



| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 2000 g | Ø 24 cm | 12 | 26,60 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 11 Stunden

Himbeer-Käse-Sahne-Torte

Art.-Nr.: 455551

Feine Käse-Sahne-Füllung, ein heller Biskuitboden, zwei lockere Rührteigböden und ein leckerer Mürbeteigboden, gekrönt von einem fruchtigem Himbeerbelag. Randgarnierung mit gehackten, gerösteten Mandeln.



| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 2000 g | Ø 24 cm | 12 | 21,20 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 11 Stunden



Käse-Sahne-Torte

Art.-Nr.: 455550

Feine Käse-Sahne-Füllung liegt zwischen leckeren Rührteigböden und einem Biskuitboden, die Grundlage bildet ein krosser Mürbeteigboden. Die Torte leicht mit Dekorzucker bestäubt.



| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 1650 g | Ø 24 cm | 12 | 19,50 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 11 Stunden

Torten



Blueberry Cream Cake

Art.-Nr.: 1017291



Blaubeeren in einem Rahmen aus Kakaocreme und dunklem Rührteig, untermalt von vanilliger Creme. Die Blaubeeren gibt's in Creme, als gefriergetrockneter Crunch in der Mitte und als Blaubeer-Zubereitung. Im Anschnitt wie gemalt. Ein Bild von einem Blaubeerkuchen!



| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 1425 g | Ø 24 cm | 12 | 17,50 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 8 Stunden

Cherry Cream Cake

Art.-Nr.: 1017292



Wo gehts eigentlich zu dieser Wolke Sieben? Immer hier entlang: über zwei Rührteigböden mit Sauerkirschzubereitung gehts hinauf zu Sauerkirschzubereitung in luftiger Kakaocreme und über Sauerkirschcreme auf den roten Guss. Der Ausblick ist himmlisch!



| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 1525 g | Ø 24 cm | 12 | 17,50 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 8 Stunden

Mango Cream Cake

Art.-Nr.: 1017290



Zwei luftige Mandelrührteigböden zwischen denen sich eine helle Creme mit dünnen Keksblättchen versteckt und darauf wartet, entdeckt zu werden. Und obendrüber Mango-Zubereitung mit Mango-Stückchen und Mango- und Vanille-Creme. Der gelbe Tortenguss rundet das cremig-leichte Prachtstück ab und lädt zur Veredelung ein.



| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 1475 g | Ø 24 cm | 12 | 17,50 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 8 Stunden

Chocolate Thunder Torte

Art.-Nr.: 455344



Unser trendiger Naked-Cake erlaubt schon auf den ersten Blick einen hochspannenden Blick aufs Innere. Schokoladige und helle Cremes donnern auf unseren saftigen Brownie-Böden aufeinander, bevor Schokodrops es nochmal richtig krachen lassen. Und als Topping ergießt sich pure Schokolade über den Rand.

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 2275 g | Ø 24 cm | 12 | 24,90 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 14 Stunden



Strawberry Crunch Torte

Art.-Nr.: 455343



Wir legen eine knusprige Crunch-Schicht zwischen zwei fluffige Muffinböden und türmen leckere Erdbeercremes und einen Überzug aus weißer Schokolade darüber. Und obendrauf? Red Velvet Muffin-Stückchen als besonderes Highlight!

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 1900 g | Ø 24 cm | 12 | 24,90 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 14 Stunden

Himbeer-Käse-Sahne-Torte

Art.-Nr.: 446669



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

Fruchtanteil: 19%

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 2200 g | Ø 28 cm | | 23,90 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 14-16 Stunden



Erdbeer-Buttermilch-Torte

Art.-Nr.: 711257



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

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 2250 g | Ø 28 cm | | 25,90 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 12 Stunden

Käse-Sahne-Torte

Art.-Nr.: 455347



Für Liebhaber des puren Geschmacks: Feine Käse-Sahne-Füllung liegt zwischen zwei leckeren Biskuitböden, die Grundlage bildet ein krosser Mürbeteig.



| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 1800 g | Ø 28 cm | | 22,70 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 11 Stunden



Heidelbeer-Torte

Art.-Nr.: 808100



Ein Traum aus erlesenen Heidelbeeren und köstlicher Vanillesahne. Aromatische Heidelbeer-Sahnecreme-Füllung liegt zwischen zwei dunklen Biskuitböden auf einem leckeren Mürbeteigboden. Als Abschluss aromatische Heidelbeeren auf feiner Vanillesahne, gehalten von einem dunklen Guss-Spiegel.

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 2050 g | Ø 28 cm | | 27,30 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 14 Stunden

Mango-Joghurt-Crunch-Torte

Art.-Nr.: 782293



Ein Traum aus erfrischem Joghurt, sanfter Mango und knusprigem Crunch. Zwischen zwei leckeren Mandel-Rührteigböden liegt eine Schicht aus heller Creme und Waffelblättchen. Darauf umschließen eine fruchtige Mango-Joghurt-Sahne und eine Joghurt-Sahne einen weiteren Mandel-Rührteigboden. Die edel verstrudelte Oberfläche macht diese Torte zum absoluten Hingucker!



| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 2600 g | Ø 28 cm | | 27,90 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 14 Stunden



Birne-Helene-Torte

Art.-Nr.: 801154



Auf einem Mürbeteigboden liegt zwischen zwei lockeren Biskuitböden ein Duett aus Kakao-Sahne und Birnenstücken. Darauf eine fruchtige Birnensahne mit Birnenstückchen und ein weiterer Biskuitboden. Eine Birnensahne mit verstrudelm Dekor aus Birnenfruchtzubereitung, dunkler Kakao-Sahne und Schokoladenraspel, rundet den Tortenklassiker ab. **Fruchtanteil: 21%**

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 2350 g | Ø 28 cm | | 27,90 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 14 Stunden

Schwarzwälder-Kirsch-Torte

Art.-Nr.: 479466



Auf einem Mürbeteigboden liegen lockere Schokobiskuitböden mit einer hochwertigen Füllung aus SchwarzwälderKirsch-Sahne, ganze Kirschen eingebettet in einer Sauerkirschezubereitung. Die Oberfläche ist liebevoll von Hand mit Belegkirschen und mit großen Schokoladenraspeln dekoriert. Eine Randgarnierung mit Raspelschokolade rundet das Meisterwerk ab. Enthält Alkohol.

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 2150 g | Ø 28 cm | | 23,70 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 11 Stunden



Mandarinen-Käse-Sahne-Torte

Art.-Nr.: 455349



Eine frisch-fruchtige Komposition aus leckerer, mit Mandarinstückchen verfeinerter Käse-Sahne-Füllung, krossem Mürbeteigboden und zarten Biskuitböden. Üppig belegt mit Mandarinenfilets in einem aromatisch abgestimmten Geleeguss.

Fruchtanteil: 27%

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 2500 g | Ø 28 cm | | 24,00 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 14 Stunden



Schoko-Sahne-Duo-Torte

Art.-Nr.: 801299



Auf einem Mürbeteigboden liegen zwischen drei dunklen Rührteigböden köstliche helle Sahne und Kakao-Sahne, attraktiv geschichtet. Die edle, marmorierte Garnierung macht den Genuss perfekt!

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 2050 g | Ø 28 cm | | 24,90 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 14 Stunden



Erdbeer-Käse-Sahne-Törtchen

Art.-Nr.: 711177



Ein genussvolles Arrangement aus leckerer Käse-Sahne und fruchtig-aromatischen Erdbeerpüree auf einem Mürbeteigboden.

Fruchtanteil: 23%



| Stück | Karton | Portionen | Preis / Stück |
|-------|--------|-----------|---------------|
| 75 g | 900 g | 12 | 1,45 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 6 Stunden



Latte-Macchiato-Törtchen

Art.-Nr.: 853549



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

| Stück | Karton | Portionen | Preis / Stück |
|-------|--------|-----------|---------------|
| 55 g | 660 g | 12 | 1,45 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 4 Stunden

Himbeer-Weiße-Schokolade-Törtchen

Art.-Nr.: 711187

Wir legen besonders aromatische Himbeeren und mit weißer Schokolade verfeinerte Puddingcreme auf unserem Mürbeteigboden aus. Das Ergebnis kann sich mehr als schmecken lassen! **Fruchtanteil: 25 %.**



| Stück | Karton | Portionen | Preis / Stück |
|-------|--------|-----------|---------------|
| 90 g | 1080 g | 12 | 1,45 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 6 Stunden

Sahneschnitten



12 Portionen



Art.-Nr.: 722245

Heidelbeer-Mascarpone-Crispy-Ecke

Platte 1900 g, 19,5 x 29 cm
vorgeschritten in 12 Stücke

23,80 €

Ganze Heidelbeeren auf Mascarpone-Sahne mit eingestrudelter Heidelbeer-Fruchtzubereitung, und zwischen den beiden hellen und dunklen Rührteigböden liegen Keksblättchen weich in einer Creme gebettet. Zum Daniederlegen!



Art.-Nr.: 711196

Himbeer-Käse-Sahne-Dreiecke

Platte 2000 g, 19,5 x 29 cm
vorgeschritten in 12 Stücke

24,60 €

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



Art.-Nr.: 711198

Erdbeer-Buttermilch-Dreiecke

Platte 2000 g, 19,5 x 29 cm
vorgeschritten in 12 Stücke

24,60 €

Zwischen zwei Rührteigböden liegt eine lockere Erdbeer-Buttermilch-Sahne. Ganzflächig belegt mit fruchtigen Erdbeerbälften. Überzogen mit Tortenguss. Ein himmlischer Genuss!



Art.-Nr.: 711307

Walnuss-Crunch-Ecke

Platte 1500 g, 19,5 x 29 cm
vorgeschritten in 12 Stücke

23,80 €

Für den besonders knackigen Genuss legen wir eine zarte Vanille- und Walnuss-creme auf einen Walnuss-Rührteig-Crunchboden und dekorieren alles mit Kakao-Creme und kandierten Walnuss-Stückchen.



Art.-Nr.: 455624

Mango-Joghurt-Crunchy-Ecke

Platte 1950 g, 19,5 x 29 cm
vorgeschritten in 12 Stücke

23,80 €

Fruchtige Mangostückchen in cremiger Joghurt-Sahne auf zwei lockeren Mandelrührteigböden, dazwischen eine Knuserschicht aus Waffelblättchen. On top gelber Tortenguss mit dem gewissen Etwas aus weißer Fettglasur.



Art.-Nr.: 485214

Erdbeer-Lemon-Crunchy-Ecke

Platte 1900 g, 19,5 x 29 cm
vorgeschritten in 12 Stücke

23,80 €

Alle drei auf einmal: ein Kaleidoskop der Sommer-Aromen! Und zwischen den Mandelrührteigböden wird geknuspert, während die fruchtige Zitronensahne mit gehackten Pistazien bestreut ist.

Sahneschnitten



12 Portionen



Erlenbacher
Herstellung & Verkauf seit 1975

Art.-Nr.: 846253

Mandarinen-Käse-Sahne-Schnitte

Stück 2000 g, 19,5 x 29 cm
vorgeschritten in 12 Stücke

23,50 €

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



Erlenbacher
Herstellung & Verkauf seit 1975

Art.-Nr.: 711130

Latte-Macchiato-Schnitte

Stück 1500 g, 19,5 x 29 cm
vorgeschritten in 12 Stücke

21,50 €

Eine köstliche Cappuccino-Sahne mit knackigen, schokoliierten Haselnüssen liegt zwischen zwei dunklen Rührteigböden. Abgerundet wird dieses mit einer Sahne-Füllung mit Vanilleschmack.



Erlenbacher
Herstellung & Verkauf seit 1975

Art.-Nr.: 711150

Kirsch-Schoko-Crisp-Schnitte

Stück 2100 g, 19,5 x 29 cm
vorgeschritten in 12 Stücke

22,50 €

Auf einem knackigen Schoko-Crispboden befindet sich eine köstliche hell-dunkel verstrudelte Creme. Darauf ein lockerer Rührteigboden. Belegt mit einer Mischung aus süßen und sauren Kirschen.



Erlenbacher
Herstellung & Verkauf seit 1975

Art.-Nr.: 767555

Tiramisu-Schnitte

Stück 1150 g, 19,5 x 29 cm
vorgeschritten in 12 Stücke

22,90 €

Leckere Mascarponecreme liegt zwischen einem reliefartigen mit Mokkalikör getränkten Biskuitboden und dunklem Rührteigboden. Das ausgeprägte Löffeldeckor ist mit hellem Kakaoapulver abgestaubt.



Erlenbacher
Herstellung & Verkauf seit 1975

Art.-Nr.: 771905

Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte

Stück 1500 g, 19,5 x 29 cm
vorgeschritten in 12 Stücke

22,90 €

Zwischen zwei dunklen Rührteigböden liegt eine leckere Sahne-Füllung, mit Kirschwasser verfeinert. Darunter fruchtige Sauerkirschezubereitung. Überzogen mit einer Sahne-Füllung

Sahneschnitten



Sahneschnitten



12 Portionen



Art.-Nr.: 711125

Mango-Crème-fraîche-Schnitte

Stück 1000 g, 19,5 x 29 cm
vorgeschritten in 12 Stücke
Exotisch-frische Kreation aus Mangozubereitung mit hochwertiger Crème-Fraîche-Sahne verstrudelt auf hellem Rührteigboden und mit feinem Tortenguss abgerundet.

15,50 €



Art.-Nr.: 447745

Sauerkirsch-Schoko-Schnitte

Stück 1350 g, 19,5 x 29 cm
vorgeschritten in 12 Stücke
Kirschwassersahne eingebettet in schokoladigem Rührteig. Sauerkirschen krönen diese Komposition und machen sie zu einem Geschmackserlebnis.

15,90 €



Art.-Nr.: 711122

Großmutter's Apfel-Schnitte

Stück 1000 g, 19,5 x 29 cm
vorgeschritten in 12 Stücke
Heller, lockerer Rührteig hergestellt mit vielen, frischen Apfelspalten. Der einzigartige Geschmack wird durch Zimt, Puderzucker und Mandelblättchen abgerundet.

15,50 €



Art.-Nr.: 711141

Himbeer-Quark-Schnitte

Stück 1350 g, 19,5 x 29 cm
vorgeschritten in 12 Stücke
Fruchtig-frische Kombination aus saftigen Himbeeren und cremiger Quarkmasse auf einem zarten hellen Rührteig. Mit feinem Tortenguss veredelt.

15,50 €



Art.-Nr.: 711126

Mousse-au-Chocolat-Schnitte

Stück 1000 g, 19,5 x 29 cm
vorgeschritten in 12 Stücke
Unwiderstehliches Arrangement aus weißer Mousse au Chocolat und Mousse au Chocolat - locker und leicht miteinander verstrudelt auf dunklem Rührteigboden und mit einzigartigem Dekor.

15,50 €



Art.-Nr.: 711271

Mandel-Bienenstich-Schnitte

Stück 1050 g, 19,5 x 29 cm
vorgeschritten in 12 Stücke

16,50 €

Zwischen zwei Böden liegt feinstes Sahnepudding. Mit einer Mandel-Masse überzogen. Ein Klassiker!



Art.-Nr.: 711124

Erdbeer-Joghurt-Schnitte

Platte 12 Stück, 1350 g
vorgeschritten in 12 Stücke
Aromatische Erdbeermilch und -würfel kombiniert mit erfrischender Joghurt-Sahne auf einem lockeren hellen Rührteigboden. Abgerundet durch einen fruchtig-feinen Tortenguss.

15,50 €



Art.-Nr.: 711168

Mandarin-Käse-Sahne-Schnitte

Stück, 1100 g
vorgeschritten in 12 Stücke
Rührteigboden mit ganzen Mandarinenfilets, cremiger Käse-Sahne und delikater Mandarinen-sauce zu einem köstlichen Käse-Sahne-Genuss.

16,50 €

Erdbeer-Fruchtkuchen

Art.-Nr.: 711270



Dünner Mürbeteig, darauf ein lockerer Biskuitboden und frischer Sahne-Puddingcreme. Auf einem Kakao-Biskuitboden sind aromatische Erdbeerbällchen verteilt. Abgeglänzt mit Tortenguss und randhoch garniert mit gehackten, gerösteten Haselnüssen. **Fruchtanteil: 29%**

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 2150 g | Ø 28 cm | 12 | 22,90 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 14-16 Stunden



Apfelkuchen mit Butterstreuseln

Art.-Nr.: 915282



Auf einem knusprigen Mürbeteig liegt eine saftige, stückige Apfelfüllung. Bedeckt mit Apfelspalten und goldbraun gebackenen Butterstreuseln, mit Tortenguss abgeglänzt.

Fruchtanteil: 63%

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 2000 g | Ø 28 cm | 12 | 18,90 € |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 6 Stunden



Kirschkuchen mit Butterstreuseln

Art.-Nr.: 915289



Auf dem köstlichen Mürbeteig, liegt ein heller Muffinteig. Der Kuchen ist belegt mit einer Kirsch-Fruchtzubereitung und einem Mix aus saftigen Süß- und Sauerkirschen. Die goldbraun gebackenen Streusel sind dünn abgeglänzt.

Fruchtanteil: 43%

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 1700 g | Ø 28 cm | 12 | 19,90 € |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 7-8 Stunden



Zwetschkuchen mit Butterstreuseln

Art.-Nr.: 711153



Auf einem Mürbeteig, liegt ein heller Rührteigboden. Belegt mit halben Zwetschgen, die goldbraun gebackenen Streusel sind leicht abgeglänzt. **Fruchtanteil: 52%**

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 1800 g | Ø 28 cm | 12 | 19,90 € |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 7-8 Stunden



Gedeckter Apfelkuchen

Art.-Nr.: 750738



Ein Augen- und Gaumenschmaus: Unter einem krossen abgepuderten Mürbeteigdeckel liegt auf einem Mürbeteigboden eine saftige Apfelfüllung. Mit leichter Zimtnote verfeinert.

Fruchtanteil: 63%



| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 2500 g | Ø 28 cm | 14 | 17,95 € |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 7 Stunden

Apfeltorte mit Mürbeteiggitter

Art.-Nr.: 711194



Eine saftige Frischapfelfüllung aus Cripps Pink Äpfeln liegt auf einem krossen Mürbeteigboden. Mit einem rustikalen Mürbeteig-Gitter bedeckt und mit Tortenguss abgeglänzt.

Fruchtanteil: 60%



| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 2500 g | Ø 28 cm | 12 | 18,90 € |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 7-9 Stunden

Pfirsich-Rahm-Käse-Kuchen

Art.-Nr.: 711191



Der cremige Rahm-Käse-Kuchen mit Mürbeteigboden ist mit aromatischen Pfirsichspalten belegt und mit Guss besprüht.

Fruchtanteil: 19%



| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 2400 g | Ø 28 cm | 12 | 20,90 € |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 7 Stunden

Zebra-Rahm-Käse-Kuchen

Art.-Nr.: 711138



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 | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 2250 g | Ø 28 cm | 12 | 17,50 € |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 6 Stunden

Rundkuchen



Heidelbeer-Buttermilch-Kuchen

Art.-Nr.: 455523



Dunkler und heller Rührteigboden, dazwischen mit Heidelbeerfruchtzubereitung und verstrudelte Buttermilchcreme.

Üppig belegt mit ganzen Heidelbeeren.

Handwerkliche Optik



| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 1700 g | Ø 26 cm | 12 | 20,90 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 14 Stunden

Zupfkuchen „Russische Art“

Art.-Nr.: 455487



Saftige Käsemasse auf krossem Kakao-Mürbeteig, mit Kakao-Mürbeteigstreuseln bedeckt.

Attraktive handwerkliche Optik

Individuell nach Belieben portionierbar



| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 1850 g | Ø 28 cm | | 16,90 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 12 Stunden

Aprikosen-Käsekuchen

Art.-Nr.: 455353



Mürbeteigboden mit Käsemasse (68%) und halben Aprikosen, mit Tortenguss abgeglänzt, fertig gebacken



| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 2200 g | Ø 28 cm | | 17,95 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 12 Stunden
Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 8 Stunden.

Rahm-Käse-Kuchen

Art.-Nr.: 804671



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 | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 2150 g | Ø 28 cm | | 16,90 € |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 6-7 Stunden

Rahm-Käse-Kuchen mit Mandarinen

Art.-Nr.: 711108

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 | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 2150 g | Ø 28 cm | | 18,90 € |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 8 Stunden.



Himbeer-Cheesecake

Art.-Nr.: 456803



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 | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 1450 g | Ø 24 cm | 12 | 19,90 € |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 6-7 Stunden

Tiramisu-Cake

Art.-Nr.: 767555

Was sind die Zutaten für das beliebteste Dessert der Welt? Kaffee, Biskuit und Mascarpone. Angerichtet auf einem knackigen Mürbeteigboden, bekommen Sie bei uns Tiramisu in seiner rundesten Form. Jetzt noch einen Espresso dazu und la dolce vita kann losgehen.

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 1150 g | Ø 24 cm | 12 | 22,90 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 5 Stunden



Chocolate-Raspberry-Cake

Art.-Nr.: 894066



Kakao-Mürbeteig ist gefüllt mit einer Schicht zartschmelzender Schokoladencreme. Darauf verteilt sind knackige Schokoladenstücke und eine Himbeerfruchtzubereitung. Als kunstvollen Abschluss garniert mit ganzen Himbeeren und klarem Guss.

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 1200 g | Ø 24 cm | | 17,90 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 12 Stunden

Oma's Landkuchen Apfel-Grießpudding

Art.-Nr.: 808096

Wie aus Omas Backofen. Feiner Mürbeteig, darauf eine lockere Rührmasse mit Grießpudding und üppig aufgelegten Äpfeln. Mit Tortenguss abgeglänzt.

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 3150 g | Ø 38 cm | | 34,50 € |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 4 Stunden
In der Kühlung (6-7°C) ca. 11 Stunden



Oma's Landkuchen Kirsch-Mandel

Art.-Nr.: 741258

Feiner Mürbeteig, darauf eine lockere Mandel-Rührmasse sowie Puddingcreme, belegt mit Süß- und Sauerkirschen. Mit Tortenguss abgeglänzt und mit gerösteten, gehobelten Mandeln dekoriert.

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 3150 g | Ø 38 cm | | 34,50 € |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 5 Stunden
In der Kühlung (6-7°C) ca. 12 Stunden



Oma's Landkuchen Mohn-Streusel

Art.-Nr.: 782900

Für alle Mohnliebhaber. Feiner Mürbeteig, darauf eine geschmackvolle Mohnfüllung, bedeckt mit saftiger Schmandcreme und Butterstreuseln.

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 3500 g | Ø 38 cm | | 34,50 € |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 4 Stunden
In der Kühlung (6-7°C) ca. 11 Stunden



Oma's Landkuchen Rhabarber-Baiser

Art.-Nr.: 925153

Wie hausgemacht! Saftige Rhabarberstücke liegen auf einem leckeren Streusel- und Rührteigboden, bedeckt mit einer luftig-knusprigen Baiserhaube

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 2900 g | Ø 38 cm | | 34,50 € |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 5 Stunden
In der Kühlung (6-7°C) ca. 12 Stunden



Oma's Landkuchen Pflaumen-Streusel

Art.-Nr.: 786069

Genau so hat Oma ihn gebacken. Feiner Mürbeteig, darauf Heferührteig und saftige Rührmasse mit reichlich Pflaumenhälften bedeckt und mit leckeren Butterstreuseln bestreut.

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 3150 g | Ø 38 cm | | 34,50 € |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 5 Stunden
In der Kühlung (6-7°C) ca. 12 Stunden



Oma's Landkuchen Käse-Aprikose

Art.-Nr.: 783843

Ein prächtiger großer Käsekuchen mit Aprikosen wie aus Omas Backofen. Feiner Mürbeteig, darauf aufgelegte Aprikosenhälften, bedeckt mit einer leckeren Rahm-Käsemasse.

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 3700 g | Ø 38 cm | | 34,50 € |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 5 Stunden
In der Kühlung (6-7°C) ca. 12 Stunden



Oma's Landkuchen Blaubeer-Pudding

Art.-Nr.: 786068

Ein Klassiker! Leckerer Streusel- und Rührteigboden, darauf eine feine Puddingmasse mit Heidelbeer-Geschmack, mit fruchtigen Blaubeeren bedeckt.

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 3400 g | Ø 38 cm | | 34,50 € |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 4 Stunden
In der Kühlung (6-7°C) ca. 11 Stunden



Plattenkuchen



20 Portionen



Kirsch-Marmor-Schnitte

Art.-Nr.: 931324



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

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|------------|-----------|----------------|
| 1850 g | 28 x 38 cm | 20 | 19,98 € |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 3 Stunden

Rhabarber-Erdbeer Butterstreusel-Schnitte

Art.-Nr.: 930851

Frisch und fruchtig! Saftige Rhabarberstückchen und aromatische Erdbeeren - gebettet in Rührteig - liegen auf einem krossen Mürbeteig. Leckere Butterstreusel runden das Geschmackserlebnis ab.

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|------------|-----------|----------------|
| 2400 g | 28 x 38 cm | 20 | 22,98 € |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 4 Stunden



Pflaumen-Butterstreusel-Schnitte

Art.-Nr.: 932401



Eine Schicht aus süß-säuerlichen Pflaumenhälften mit groben, knusprigen, goldgelben Butterstreuseln, die mit Tortenguss abgeglänzt sind, liegen auf einem kross gebackenen Mürbeteig.



| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|------------|-----------|----------------|
| 2750 g | 28 x 38 cm | 20 | 23,98 € |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 7 Stunden

Mohn-Butterstreusel-Schnitte

Art.-Nr.: 930845



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



| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|------------|-----------|----------------|
| 2350 g | 28 x 38 cm | 20 | 22,98 € |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 5 Stunden

Apfel-Butterstreusel-Schnitte

Art.-Nr.: 931323

Auf einem krossen Mürbeteig liegt eine saftige Schicht aus Apfelstücken und Rosinen. Darauf grobe goldbraun gebackene Butterstreusel.



| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|------------|-----------|----------------|
| 3300 g | 28 x 38 cm | 20 | 24,98 € |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 8 Stunden

Gedekte Apfel-Schnitte

Art.-Nr.: 931929



Ein Klassiker mit frischen Äpfeln! Sanft umhüllt durch Mürbeteigböden liegt eine fruchtige Apfelschicht. Der seidenmatte Zuckerguss rundet die fein-säuerliche Geschmacksnote dieser Schnitte ab.

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|------------|-----------|----------------|
| 3000 g | 28 x 38 cm | 20 | 26,98 € |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 6 Stunden



Plattenkuchen



20 Portionen

Käse-Schnitte

Art.-Nr.: 932109



Schmeckt wie selbst gebacken! Mürbeteig mit leckerer Käsemasse, aus Eiern und frischem Quark zubereitet. Goldgelb gebacken, mit einem handwerklichen Löffeldecor versehen.



| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|------------|-----------|----------------|
| 3100 g | 28 x 38 cm | 20 | 25,98 € |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 6 Stunden



Käse-Mandarinen-Schnitte

Art.-Nr.: 932110



Ein Mürbeteigboden ist mit leckerer Käsemasse gefüllt und mit fruchtigen Mandarinenfilets belegt. Mit Tortenguss abgeglänzt.

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|------------|-----------|----------------|
| 3200 g | 28 x 38 cm | 20 | 26,98 € |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 8 Stunden

Schoko-Kokos-Schnitte

Art.-Nr.: 932112



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



| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|------------|-----------|----------------|
| 2400 g | 28 x 38 cm | 20 | 23,98 € |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 2 Stunden



Donauwelle

Art.-Nr.: 929550



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

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|------------|-----------|----------------|
| 2100 g | 28 x 38 cm | 20 | 26,98 € |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 2 Stunden

Plattenkuchen



12 Portionen



Art.-Nr.: 856261

Beeren-Skyr-Schnitte

Stück 1450 g, 19 x 28 cm
vorgeschnitten in 12 Stücke

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



21,50 €



Art.-Nr.: 711291

Erdbeer-Käse-Sahne-Schnitte

Stück 2050 g, 19 x 28 cm
vorgeschnitten in 12 Stücke

Köstliche Vielfalt! Lockere laktosefreie Käse-Sahne liegt zwischen zwei glutenfreien Rührteigböden aus Reismehl. Üppig belegt mit aromatischen Erdbeerrhäften und mit Guss abgeglänzt. Hergestellt mit laktosefreien** Milcherzeugnissen



25,90 €



Art.-Nr.: 711293

Pfirsich-Käse-Sahne-Schnitte

Stück 2000 g, 19 x 28 cm
vorgeschnitten in 12 Stücke

Eine lockere laktosefreie* Käse-Sahne-Füllung liegt zwischen zwei glutenfreien Rührteigböden. Großzügig mit Pfirsichwürfeln belegt und mit Guss überzogen. Hergestellt mit laktosefreien** Milcherzeugnissen



25,90 €



Art.-Nr.: 711294

Schoko-Sahne-Schnitte

Stück 1300 g, 19 x 28 cm
vorgeschnitten in 12 Stücke

Zwischen zwei glutenfreien dunklen Rührteigböden liegt eine leckere laktosefreie Kakao-Sahne. Ein leichtes Wellenmuster macht diese Schnitte zum Augenschmaus. Hergestellt mit laktosefreien* Milcherzeugnissen



25,90 €



Erdbeer-Schnitt vegan

Art.-Nr.: 864130

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



| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|--------------|-----------|---------------|
| 1550 g | 29 x 19,5 cm | 12 | 16,90 € |

Auftauzeit: In der Kühlung (6 - 7°C) ca. 10 Stunden

Schokoladen-Tarte

Art.-Nr.: 711117



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



| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 1000 g | Ø 28 cm | 12 | 12,90 € |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 2 Stunden



Erdbeer-Tarte

Art.-Nr.: 711119



Krosser Mübeteig, darauf liegt eine leckere helle Creme. Üppig belegt mit halben Erdbeeren. Mit Tortenguss abgeglänzt. Ein frischer Genuss!

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 1300 g | Ø 28 cm | 12 | 14,50 € |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 8 Stunden

Berry Tarte

Art.-Nr.: 978343



Ein fruchtiger Mix aus säuerlichen Beeren ruht auf zarter Creme und einem knusprigen Boden. Einfach klasse!



| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 1150 g | Ø 28 cm | 12 | 13,50 € |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 3 Stunden



Apple Tarte

Art.-Nr.: 978469



Eine helle Creme liegt auf einem knusprigen Mübeteigboden. Gekrönt wird das Ganze von saftigen Apfelspalten mit verführerisch glänzendem Guss.

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|---------|-----------|----------------|
| 1150 g | Ø 28 cm | 12 | 13,50 € |

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 3 Stunden



Plattenkuchen



21 Portionen



Art.-Nr.: 746999

Kirsch-Streusel-Kuchen

Platte 2800 g, Stück ca. 133 g
vorgeschnitten in 21 Stücke

Joghurthefeteig mit Kirschfüllung mit Oblacinska-Kirschen, dekoriert mit Butterstreuseln



22,90 €



Art.-Nr.: 747001

Schoko-Kokos-Kuchen

Platte 2500 g, Stück ca. 156 g
vorgeschnitten in 21 Stücke

Schokorührteig mit Kokosfüllung, dekoriert mit Kokosraspeln



20,50 €



Art.-Nr.: 747069

Rhabarber-Stachelbeer-Kuchen

Platte 2800 g, Stück ca. 133 g
vorgeschnitten in 21 Stücke

Rührteig mit Puddingfüllung und Rhabarber-Stückchen, dekoriert mit Streuseln



23,50 €

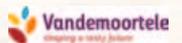


Art.-Nr.: 747002

Pflaumen-Streusel-Kuchen

Platte 2500 g, Stück ca. 119 g
vorgeschnitten in 21 Stücke

Joghurthefeteig belegt mit Pflaumen, dekoriert mit Streuseln



21,90 €

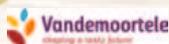


Art.-Nr.: 747009

Bienenstich

Platte 2050 g, Stück ca. 98 g
vorgeschnitten in 21 Stücke

Hefeteig mit Sahnefüllung (Vanilleschmack), dekoriert mit Mandeln



25,90 €

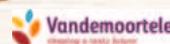


Art.-Nr.: 746997

Apfel-Streusel-Blechkuchen

Platte 2400 g, Stück ca. 129 g
vorgeschnitten in 21 Stücke

Unter einer knusprigen Schicht aus krossen gold-gelben Butterstreuseln verbirgt sich ein Quarkteig mit einer Füllung aus saftig-frischen Äpfeln und Rosinen.



19,90 €

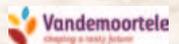


Art.-Nr.: 747003

Mohn-Quark-Streuselkuchen

Platte 3400 g, Stück ca. 162 g
vorgeschnitten in 21 Stücke

Mürbeteig mit Mohn-Quarkfüllung, dekoriert mit Streuseln



24,90 €

Desserts



Art.-Nr.: 470900



Mini Tiramisù

Karton 9 x 110 g

1,90 € / Stück

Tiramisù in seiner kleinsten Form, als Einzelportion, sehr schnell aufgetaut. Löffelbiskuit in Kaffee getränkt, mit Mascarpone-Creme überzogen und Kakaopulver bestreut.



Art.-Nr.: 470903



Soufflé al Cioccolato

Karton 12 x 100 g

1,90 € / Stück

Schokoladetörtchen mit flüssigem Schokoherz, vielseitig kombinierbar. Einzelportion in 20 Sekunden in der Mikrowelle oder 15 min im Backofen zubereitet.



Art.-Nr.: 455139

Tartufo al Limoncello

Karton 12 x 85 g

1,90 € / Stück

Halbgefrorene aus Limonencreme und mit einem Kern aus Limonenlikör ist umhüllt von knusprigen Limonen-Baiserstückchen



Art.-Nr.: 455138

Tartufo CLASSICO

Karton 12 x 85 g

1,90 € / Stück

Halbgefrorene Schokoladencreme mit einem Zabaione-Kern, umhüllt von Kakao und kleinen kandierten Haselnussstückchen. So setzen Sie Akzente zum Dessert oder zur Kaffeespezialität.



Art.-Nr.: 455137

Tartufo BIANCO

Karton 12 x 75 g

1,90 € / Stück

Halbgefrorenes aus feiner Zabaioneccreme mit einem Kern aus Kaffeeccreme, umhüllt von weißen Baiserstückchen. Als Dessert oder zur Kaffeespezialität immer eine gute Figur.

Desserts



Art. Nr. 480088
Panna Cotta

Art. Nr. 480087
Creme Brulee Bourbon

Art. Nr. 468140
Mousse au Chocolat

Karton 6 x 1000 ml **7,29 € / Flasche**

Karton 6 x 1000 ml **7,49 € / Flasche**

Karton 6 x 1000 ml **7,29 € / Flasche**



Art. Nr. 480627
Tiramisu

Art. Nr. 468145
Schlagsahne 32%

Profi Schlagsahne

Karton 6 x 1000 ml **7,49 € / Flasche**

Karton 6 x 2000 ml **11,90 € / Flasche**

Karton 6 x 700 ml

Art.-Nr.: 438723 gesüßt
Art.-Nr.: 438724 ungesüßt

8,90 € / Dose

Desserts



Art.-Nr.: 451843

Original Tiroler Apfelstrudel

Karton 20 x 110 g **0,79 € / Stück**

Zarter Blätterteig, gefüllt mit saftigen Äpfeln, Rosinen und Zimtzucker, portioniert



Art.-Nr.: 751537

Apfelküchle

Karton 5 x 1000 g **6,50 € / kg**

Apfelküchle, aus frischen Tafeläpfeln fertig gebacken.



Art.-Nr.: 801176

Mini-Butterplundermix

Karton 60 x 35 g **0,69 € / Stück**

12x Mini-Schoko-Croissant, 12x Mini-Vanille-tasche, 12x Mini-Nuss-Strudel, 12x Mini-Persipan-kamm, 12x Mini-Rosinenschnecke



Art.-Nr.: 487370

Soufflierter Kaiserschmarrn

Karton 3 x 2 kg **6,70 € / kg**

fertig gebacken



Art.-Nr.: 443996

Belgische Waffeln

Karton 50 x 115 g **0,95 € / Stück**

Locker saftige Waffel mit Hagelzucker, in ovaler Form, bereits fertig gebacken.



Art.-Nr.: 830515

Waldfruchtstrudel-Schnitten

Karton 36 x 160 g **1,20 € / Stück**

Gebackene Waldfruchtstrudel Schnitten, tiefgefroren, mit köstlichen Waldfrüchten, Sauerkirschen und Äpfeln gefüllt, leicht gezuckert und in gezogenem Teig eingerollt. 64% Fruchtanteil!



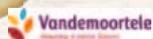
Art.-Nr.: 451849

Apfelstrudel Schnitten

Karton 36 x 160 g **0,95 € / Stück**

Strudel aus gezogenem Teig, fertig gebacken, portioniert

Muffin & Donut



Art.-Nr.: 747039

Pinky Doonys

Karton 36 x 58 g

0,65 € / Stück

Donut dekoriert mit pinkfarbener Zuckerglasur (Erdbeergeschmack) und weißen Flocken mit Schokoladengeschmack



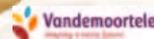
Art.-Nr.: 783005

Donut mit Schokoglasur

Karton 48 x 55 g

0,55 € / Stück

ummantelt mit Schokolade



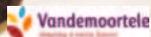
Art.-Nr.: 747038

White Vanilla Doonys

Karton 36 x 58 g

0,65 € / Stück

Donut dekoriert mit weißer Zuckerglasur (Vanillegeschmack) und hellen und dunklen Flocken (Schokoladengeschmack)



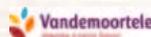
Art.-Nr.: 484515

Mini Donut Mix-Box

Karton 3 x 30 Stück je 22 g

0,51 € / Stück

30 x Mini Doonys braun
30 x Mini Doonys weiß
30 x Mini Doonys pink



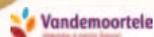
Art.-Nr.: 443970

Doonys Mixed Box

Karton 5 x 12 Stück zu je 55/58 g

0,89 € / Stück

Doony's Donuts gemischt, je 1 Tray
„Real Chocolate, White Vanilla, Rosy, Pinky, Party“



Art.-Nr.: 747036

Real Chocolate Doonys

Karton 36 x 55 g

0,65 € / Stück

Donut mit echter belgischer Milchsokoladenglasur



Muffin & Donut



Art.-Nr.: 443971

**Gefüllter
Nuss Nougat Ring**

Karton 36 x 75 g

0,85 € / Stück

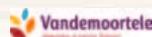


Art.Nr: 434461

Muffin Schoko

Karton 40 x 82 g

Muffin mit Schokoladenstückchen



0,89 € / Stück

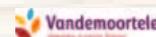


Art.Nr: 434462

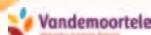
Muffin Heidelbeer

Karton 40 x 82 g

Muffin mit Vanillegeschmack und Blaubeeren



0,89 € / Stück



Art.-Nr.: 885315

**Gefüllter
Smoothie Mango Donut**

Karton 36 x 69 g

0,95 € / Stück



Art.-Nr.: 864354

OREO Muffin gefüllt

Karton 36 x 110 g

1,40 € / Stück

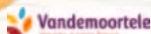


Art.-Nr.: 864353

Milka Muffin gefüllt

Karton 36 x 110 g

1,40 € / Stück



Art.-Nr.: 885316

**Gefüllter
Smoothie Blueberry Donut**

Karton 36 x 69 g

0,95 € / Stück



Art.-Nr.: 784921

Donut mit Milka

Karton 48 x 65 g

0,99 € / Stück



Art.-Nr.: 776475

OREO Donut

Karton 48 x 73 g

0,99 € / Stück



Art.-Nr.: 787652

Donut mit Milka

Karton 48 x 65 g

Einzel verpackt

1,15 € / Stück



Art.-Nr.: 778913

OREO Donut gefüllt

Karton 48 x 73 g

Einzel verpackt

1,15 € / Stück

Backwaren



Art.-Nr.: 712957

Ditsch - Laugen-Brezel

Karton 40 x 100 g **0,95 € / Stück**

fertig gebacken, mit Schnitt, mit Salzzubereitung

auftauen lassen oder 3-4 Min. bei 180°C im Heißluftofen erhitzen



Art.-Nr.: 438631

Ditsch-Laugen-Brezel mit Butter

Karton 48 x 79 g **1,29 € / Stück**

fertig gebacken, „schwäbische Art“, mit Schnitt

60 Min bei Raumtemperatur auftauen lassen oder 2 Min bei 180°C im Ofen



Art.-Nr.: 443831

Ditsch-Laugenbrezen

Karton 24 x 150 g **1,10 € / Stück**

fertig gebacken, mit Salzbeipack

auftauen lassen oder 3-4 Min. bei 180°C im Heißluftofen erhitzen



Art.-Nr.: 786484

Knusper-Baguette-Kiste 4-fach

Karton 24 Stück **1,56 € / Stück**
Stück 280 g

Diese Baguette-Mischkiste in Knusperwelt-Qualität enthält vier beliebte Baguettes für jeden Geschmack. So überraschen Sie Ihre Gäste und Kunden beim Frühstück, zum Menü oder am Buffet mit einem bunt sortierten Brotkorb.



Art.-Nr.: 774792

Mini-Frühstücksmix

Karton 160 Stück **0,29 € / Stück**
Stück 30-40 g

Mix aus den Sorten: Kaiserbötchen, Saatenbrötchen, Mohnschrippe, Kornschrippe mit Haferflocken. Gemischt in einem Beutel.



Art.-Nr.: 512480

Bauernbrötchen-Kiste 3-fach

Karton 60 x 80 g **0,65 € / Stück**
3-fach sortiert

30 St. Bauernbrötchen Weizen
15 St. Bauernbrötchen Saaten
15 St. Bauernbrötchen Roggen



Art.-Nr.: 446020

Kornquarkstange

Karton 20 x 120 g **0,85 € / Stück**



Art.-Nr.: 766463

Kornspitz

Karton 30 x 80 g **0,49 € / Stück**



Art.-Nr.: 830149

Körnerbrötchen eckig

Karton 34 x 70 g **0,31 € / Stück**

Backwaren



Art.-Nr.: 446062

Buttercroissant

Karton 105 x 60 g

0,55 € / Stück



Art.-Nr.: 987498

Veganes Croissant

Karton 60 x 70 g

0,57 € / Stück



Art.-Nr.: 446068

Croissant Nuss-Nougat-Creme

Karton 64 x 90 g

0,85 € / Stück

Das ungefüllte Croissant ist ganz ohne tierische Zusatzstoffe gebacken und bietet die ideale Ergänzung für Ihr süßes Sortiment. Der Klassiker bietet veganen Genuss für jede Gelegenheit.



Art.-Nr.: 438630

Finnenbaguette

Karton 24 x 280g

1,36 € / Stück

Die enthaltenen Sonnenblumenkerne sorgen für einen zarten Biss und liefern zugleich wichtige Nährstoffe. Abgeschmeckt mit Koriander, Kümmel und Fenchel ist das malzige Stangenbrot ein besonders beliebter Begleiter zu Suppe und Salat.



Art.-Nr.: 458602

Baguette Parisienne

Karton 14 x 550 g

1,60 € / Stück

Steinofenbaguette mit ca. 50 cm Länge, Weizen-spitzbaguette mit Weizensauerteig, auf Lavastein gebacken



Art.-Nr.: 444072

Baguette-Brötchen

Karton 52 x 130 g

0,59 € / Stück

ungeschnitten



Art.-Nr.: 418000

Berliner (Mehrfrucht mit Dekor)

Karton 48 x 65 g

0,49 € / Stück

gepudert, gefüllt mit roter Mehrfruchtconfiture



Art.-Nr.: 446393

Gastro-Brotmix

Karton 8 x 500 g

3,49 € / Stück

- Kürbiskernbrot
- Roggenmischbrot
- Finnenbrot
- Sonnenblumenbrot



Art.-Nr.: 480085

Gewürzbrot aus dem Holzofen

Karton 18 x 500 g

3,49 € / Stück

Rustikales Roggenmischbrot mit Sauerteig, Koriander, Anis und Kümmel. Ovale Form mit drei schrägen Einschnitten.

Backwaren



Art.-Nr.: 443652

Weizentost geschnitten

Karton 8 x 500 g

1,80 € / Stück



Art.-Nr.: 480075

Weizenmischbrot geschnitten

Karton 4 x 1 kg

3,40 € / Stück



Art.-Nr.: 480086

Malz-Bergbauernbrot

Karton 15 x 500 g

2,50 € / Stück

Das Geheimnis des Malz-Bergbauernbrotes ist sein außergewöhnlicher, intensiver Geschmack dank der Zugabe von Gerstenmalz, Leinsaat und Sesam. Sehr gut für Buffets geeignet.



Art.-Nr.: 34145

Steinofen-Doppelbrötchen

Karton 50 x 130 g

0,41 € / Stück

Im Steinofen halbvorgebacken.



Art.-Nr.: 512310

Kaiserbrötchen

Karton 104 x 65 g

0,21 € / Stück



Art.-Nr.: 446009

Kürbiskern Sonnenblumenbrötchen

Karton 100 x 80 g

0,42 € / Stück

Mit sonnengereiften Kürbis- und Sonnenblumenkernen bestreutes Weizenbrötchen.



Art.-Nr.: 446013

Schusterjungs

Karton 40 x 70 g

0,30 € / Stück

Das rustikale Brötchen aus einem Weizen- Roggen-Mischteig.



Art.-Nr.: 875568

Rosenbrötchen dunkel

Karton 40 x 90 g

0,39 € / Stück

backfertig

Ob zum Frühstück oder beim entspannten Picknick im Freien, köstliche Brötchen dürfen hier nicht fehlen. Am besten ofenwarm, knusprig und frisch.



Art.-Nr.: 701879

Buffet Brot - De Luxe

Karton 18 Stück

4,20 € / Stück

3 x 6 Sorten je 800 g

gemischte Brote in 6 Variationen:

Roggen, Sonnenblume, Weizenvollkorn, Sechskorn, Kürbis, Walnuss, TK, vorgebacken

Backwaren



Art.-Nr.: 446286

Bauern-Baguettebrötchen

Karton 30 x 80 g

0,52 € / Stück



Art.-Nr.: 34144

Turbo-Brötchen gebacken

Karton 100 x 70 g

0,22 € / Stück

Fertig gebackenes Gebäck. Für den sofortigen Gebrauch. Nur auftauen und sofort genießen.



Art.-Nr.: 444097

Express-Schnittbrötchen

Karton 105 x 70 g

0,25 € / Stück

Fertig gebackenes Weizengebäck, vorgeschnitten.



Art.-Nr.: 512270

Berliner Schrippe

Karton 108 x 70 g

0,21 € / Stück



Art.-Nr.: 512030

Baguette-Brötchen 95 g

Karton 80 x 95 g

0,34 € / Stück



Art.-Nr.: 512320

Baguette-Brötchen 60 g

Karton 125 x 60 g

0,21 € / Stück



Art.-Nr.: 849902

Kartoffelbrötchen dunkel

Karton 60 x 125 g

0,59 € / Stück

vorgebacken



Art.-Nr.: 512070

Mehrkornbrötchen

Karton 100 x 85 g

0,35 € / Stück



Art.-Nr.: 1019755

Potato Split Bun

Karton 60 x 80 g

0,625 € / Stück

Flammkuchen

Holzfällerbrot

Art.-Nr.: 801137

Kartoninhalt 12 Stück



| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|----------------|-----------|---------------|
| 220 g | ca. 24 x 12 cm | 12 | 3,20 € |

Petit Flammkuchen Elsässer Art

Art.-Nr.: 452186

Kartoninhalt 10 Stück



| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|------------|-----------|---------------|
| 190 g | 28 x 23 cm | | 2,79 € |

Petit Flammku. Griechische Art

Art.-Nr.: 452187

Kartoninhalt 10 Stück



| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|------------|-----------|---------------|
| 190 g | 28 x 23 cm | | 2,79 € |

Pizzen

Snack Pizza Prosciutto

Art.-Nr.: 910178

Kartoninhalt 28 Stück



| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|-------------|-----------|---------------|
| 160 g | 8,5 x 19 cm | | 1,85 € |



Snack Pizza Salami

Art.-Nr.: 910177

Kartoninhalt 28 Stück

| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|-------------|-----------|---------------|
| 160 g | 8,5 x 19 cm | | 1,85 € |

Snack Pizza Verdure

Art.-Nr.: 910179

Kartoninhalt 28 Stück



| Gewicht | Maße | Portionen | Preis / Stück |
|---------|-------------|-----------|---------------|
| 170 g | 8,5 x 19 cm | | 1,85 € |



UNGER
Ihr Partner für die Gastronomie

Projekt und Design
www.edv-weissenfels.de
Hintergrund by WallpaperCave / QQthKJ4

M & M Unger GmbH
Bärenwalder Straße 33
08328 Stützengrün
Tel: 037462 / 647-0
verkauf@unger-tk.de
www.unger-tk.de

Angebot freibleibend. Preise Netto zzgl. der gesetzl. MwSt.
Irrtümer vorbehalten. Solange der Vorrat reicht.