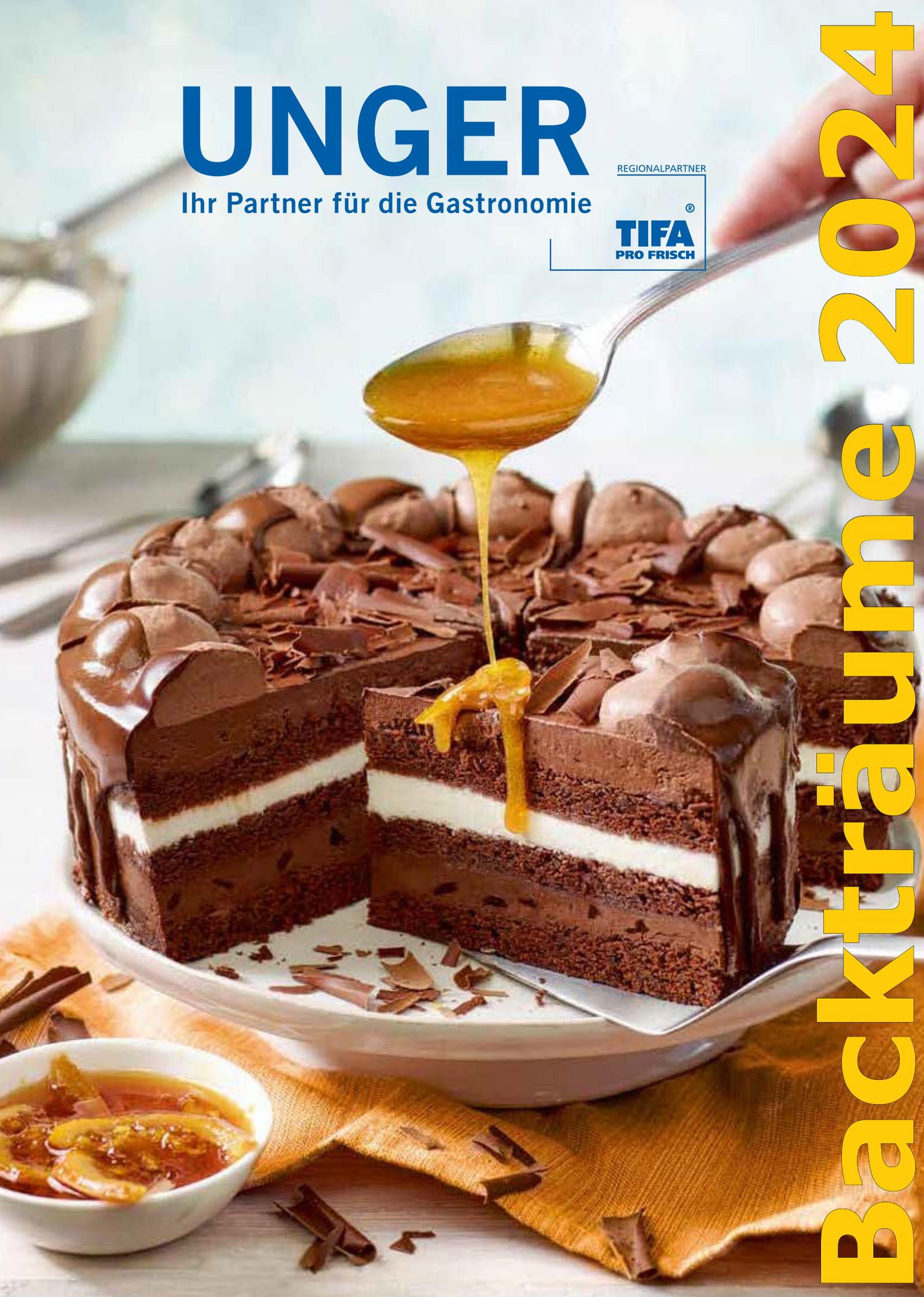


# UNGER

Ihr Partner für die Gastronomie

REGIONALPARTNER

**TIFA**<sup>®</sup>  
PRO FRISCH



Backträume 2024

## 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
1900g	Ø 24 cm	12	<b>22,90 €</b>

**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 Tortenkreation ab.

Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
2050g	Ø 24 cm	12	<b>23,30 €</b>

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



## Mango-Vanille-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
2050g	Ø 24 cm	12	<b>22,90 €</b>

**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
1900g	Ø 24 cm	12	<b>23,90 €</b>

**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.



## Kirsch-Stracciatella-Torte

Art.-Nr.: 980947

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

Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
2000g	Ø 24 cm	12	<b>22,90 €</b>

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



## 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
1975g	Ø 24 cm	12	<b>23,90 €</b>

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



## Mousse-au-chocolat-Torte

Art.-Nr.: 455554

Auf einem Mürbeteigboden liegen lockere Schokoladen-Biskuitböden gefüllt mit Mousse au chocolat und weißer Mousse au chocolat. Dekoriert mit einem Knopfdekor aus heller Sahne, mit Kakao abgepulvert.

Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
2050g	Ø 24 cm	12	<b>22,50 €</b>

**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
2000g	Ø 24 cm	12	<b>21,90 €</b>

**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
2300g	Ø 24 cm	12	<b>21,90 €</b>

**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
2000g	Ø 24 cm	12	<b>26,60 €</b>

**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
2000g	Ø 24 cm	12	<b>21,20 €</b>

**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
1650g	Ø 24 cm	12	<b>19,50 €</b>

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

# Torten





## Strawberry Crunch Torte

Art.-Nr.: 455343



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

Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
1900g	Ø 24 cm	12	<b>24,90 €</b>

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6-7°C) ca. 14 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
2275g	Ø 24 cm	12	<b>24,90 €</b>

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6-7°C) ca. 14 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
2250g	Ø 28 cm		<b>23,90 €</b>

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6-7°C) ca. 12 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
2200g	Ø 28 cm		<b>23,90 €</b>

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6-7°C) ca. 14-16 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
2500g	Ø 28 cm		<b>23,90 €</b>

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6-7°C) ca. 14 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
1800g	Ø 28 cm		<b>22,70 €</b>

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



## Crème-Ricotta-Pfirsich Torte

Art.-Nr.: 455432



Sahnecremetorte mit Ricotta-Käse verfeinert. Leckere Ricotta-Sahne mit eingestrudelter Pfirsich-Fruchtzubereitung auf einem zarten Biskuitboden, darunter ein Mürbeteigboden, abgedeckt mit einem dunklen Biskuitboden. Die Torte ist umhüllt mit köstlicher Ricotta-Sahne, abgestreut mit Pfirsichstückchen und mit Tortenguss abgeglänzt.

Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
2300g	Ø 28 cm		<b>27,30 €</b>

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

## Kirsch-Käse-Sahne-Torte

Art.-Nr.: 711106



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	Portionen	Preis / Stück
2500g	Ø 28 cm		<b>23,90 €</b>

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6-7°C) ca. 14 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
2050g	Ø 28 cm		<b>27,30 €</b>

**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
2600g	Ø 28 cm		<b>26,90 €</b>

**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 verstrudeltm Dekor aus Birnenfruchtzubereitung, dunkler Kakao-Sahne und Schokoladenraspel, rundet den Tortenklassiker ab. **Fruchtanteil: 21%**

Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
2350g	Ø 28 cm		<b>26,90 €</b>

**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 dekoriert mit Belegkirschen und mit großen Schokoladenraspeln betreut. Eine Randgarnierung mit Raspelschokolade rundet das Meisterwerk ab. Enthält Alkohol.



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
2150g	Ø 28 cm		<b>23,70 €</b>

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



## Haselnuss-Sahne-Torte

Art.-Nr.: 711247



Auf einem Mürbeteigboden liegen abwechselnd lockere Haselnussbiskuitböden und Haselnuss-Sahne mit Haselnussstückchen. Die Torte ist mit einem Dekor aus Nougatcreme und kandierten Walnüssen verziert, mit Tortenguss abgeglänzt und mit Haselnüssen randgarniert.

Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
2200g	Ø 28 cm		<b>26,90 €</b>

**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
2050g	Ø 28 cm		<b>23,90 €</b>

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



## Herrentorte

Art.-Nr.: 711240



Auf einem Mürbeteigboden wechseln sich fünf Schichten aus Rum getränkten Biskuitböden mit köstlicher Schokocreme ab. Die elegante Torte ist mit dunkler Kakao-creme überzogen und mit dunklen Schokorondies randgarniert. Enthält Alkohol.

Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
2200g	Ø 28 cm		<b>24,90 €</b>

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6-7°C) ca. 12-14 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
75g	900g	12	<b>1,39 €</b>

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

*Süße Versuchungen für zwischendurch*



## 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. Abgedeutert mit Milch-Kakao-Dekorpudder

Stück	Karton	Portionen	Preis / Stück
55g	660g	12	<b>1,39 €</b>

**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
90g	1080g	12	<b>1,39 €</b>

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

# Sahneschnitten



12 Portionen



Art.-Nr.: 711285

## Heidelbeer-Buttermilch-Dreiecke

Platte 1700 g, 19,5 x 29 cm  
vorgeschritten in 12 Stücke

**21,50 €**

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.



Art.-Nr.: 711196

## Himbeer-Käse-Sahne-Dreiecke

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

**21,50 €**

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

**21,50 €**

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



Art.-Nr.: 930844

## Mehrfrucht-Schnitte

Stück 1800 g, 19,5 x 29 cm  
vorgeschritten in 12 Stücke

**21,50 €**

Ein Hingucker in jeder Vitrine. Üppig belegt mit Pfirsich- und Mandarinenfilets, Ananasstücken, Erdbeerböckchen, Heidelbeeren und roten Johannisbeeren. Darunter liegt die leckere Frischkäse-Sahne zwischen zwei lockeren Rührteigböden.



Art.-Nr.: 711150

## Kirsch-Schoko-Crisp-Schnitte

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

**21,50 €**

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.



Art.-Nr.: 711149

## Beerenfrucht-Butterm.-Schnitte

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

**21,50 €**

Buttermilch-Sahne-Füllung mit eingestrudelttem Blaubeerpüree. Belegt mit einem fruchtigen Beerenmix aus Brombeeren, roten Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren.

# Sahneschnitten



12 Portionen



Erlenbacher  
Torten & Kuchen seit 1872

Art.-Nr.: 846253

## Mandarin-Käse-Sahne-Schnitte

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

21,50 €

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



Erlenbacher  
Torten & Kuchen seit 1872

Art.-Nr.: 711130

## Latte-Macchiato-Schnitte

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

20,50 €

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



Erlenbacher  
Torten & Kuchen seit 1872

Art.-Nr.: 711307

## Walnuss-Crunch-Schnitte

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

21,50 €

Rührteig-Crunch-Boden mit zarter Vanille- und Walnuss-Creme, gehackten Walnüssen. Dekoriert mit Kakaocreme und kandierten Walnuss-Stückchen ist dieses Produkt einfach herrlich knusprig.



Erlenbacher  
Torten & Kuchen seit 1872

Art.-Nr.: 767555

## Tiramisu-Schnitte

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

20,50 €

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



Erlenbacher  
Torten & Kuchen seit 1872

Art.-Nr.: 771905

## Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte

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

20,50 €

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 **14,90 €**

vorgeschnitten in 12 Stücke

Exotisch-frische Kreation aus Mangozubereitung mit hochwertiger Crème-Fraîche-Sahne verstrudelt auf hellem Rührteigboden und mit feinem Tortenguss abgerundet.



Art.-Nr.: 447745

## Sauerkirsch-Schoko-Sahne-Schnitte

Stück 1350 g, 19,5 x 29 cm **15,90 €**

vorgeschnitten in 12 Stücke

Kirschwassersahne eingebettet in schokoladigem Rührteig. Sauerkirschen krönen diese Komposition und machen sie zu einem Geschmackserlebnis.



Art.-Nr.: 711122

## Großmutter's Apfel-Schnitte

Stück 1000 g, 19,5 x 29 cm **14,90 €**

vorgeschnitten in 12 Stücke

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



Art.-Nr.: 711141

## Himbeer-Quark-Schnitte

Stück 1350 g, 19,5 x 29 cm **14,90 €**

vorgeschnitten in 12 Stücke

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



Art.-Nr.: 711126

## Mousse-au-Chocolat-Schnitte

Stück 1000 g, 19,5 x 29 cm **14,90 €**

vorgeschnitten 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.



Art.-Nr.: 711271

## Mandel-Bienenstich-Schnitte

Stück 1050 g, 19,5 x 29 cm **14,90 €**

vorgeschnitten in 12 Stücke

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



Art.-Nr.: 711124

## Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte

Platte 12 Stück, 1350 g **14,90 €**

vorgeschnitten in 12 Stücke

Aromatische Erdbeerböden und -würfel kombiniert mit erfrischender Joghurt-Sahne auf einem lockeren hellen Rührteigboden. Abgerundet durch einen fruchtig-feinen Tortenguss.



Art.-Nr.: 711168

## Mandarinen-Käse-Sahne-Schnitte

Stück, 1100 g **15,90 €**

vorgeschnitten in 12 Stücke

Rührteigboden mit ganzen Mandarinenfilets, cremiger Käse-Sahne und delikater Mandarinen-sauce zu einem köstlichen Käse-Sahne-Genuss.

## Erdbeer-Fruktkuchen

Art.-Nr.: 711270



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

Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
2150g	Ø 28 cm	12	<b>21,90 €</b>

**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
2000g	Ø 28 cm	12	<b>17,90 €</b>

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



## Kirschkuchen mit Butterstreuseln

Art.-Nr.: 915289



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

**Fruchtanteil: 43%**

Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
1700g	Ø 28 cm	12	<b>18,90 €</b>

**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
1800g	Ø 28 cm	12	<b>18,90 €</b>

**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
2500g	Ø 28 cm	14	<b>17,95 €</b>

**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
2500g	Ø 28 cm	12	<b>17,95 €</b>

**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
2400g	Ø 28 cm	12	<b>19,90 €</b>

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

## Zebra-Rahm-Käse-Torte

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
2250g	Ø 28 cm	12	<b>16,90 €</b>

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



## 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
1700g	Ø 26 cm	12	<b>20,90 €</b>

**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
1850g	Ø 28 cm		<b>16,90 €</b>

**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
2200g	Ø 28 cm		<b>17,95 €</b>

**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
2150g	Ø 28 cm		<b>15,90 €</b>

**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
2150g	Ø 28 cm		<b>17,90 €</b>

**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
1450g	Ø 24 cm	12	<b>18,90 €</b>

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



## Cheesecake Salted Caramel

Art.-Nr.: 917608

Ein crunchiger, dunkler Kakao-Bröselboden, eine helle und eine karamellige Cheesecake-Schicht – und als Topping eine gesalzene Karamell-Sauce sowie knackig-dunkle Chocolate Chunks.

Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
1750g	Ø 24 cm	12	<b>24,50 €</b>

**Auftauzeit:** In der Kühlung (6-7°C) ca. 14 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
1200g	Ø 24 cm		<b>16,90 €</b>

**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
3150g	Ø 38 cm		<b>34,50 €</b>

**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
3150g	Ø 38 cm		<b>34,50 €</b>

**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
3500g	Ø 38 cm		<b>34,50 €</b>

**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
2900g	Ø 38 cm		<b>34,50 €</b>

**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
3150g	Ø 38 cm		<b>34,50 €</b>

**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
3700g	Ø 38 cm		<b>34,50 €</b>

**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
3400g	Ø 38 cm		<b>34,50 €</b>

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



# Plattenkuchen



20 Portionen

## Kirsch-Streusel-Schnitte

Art.-Nr.: 931930



Gebacken mit einem lockeren Rührteig und belegt mit Süß- und Sauerkirschen und knusprigen Streuseln. Herrlich wie das duftet, wenn er ofenwarm serviert wird.



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
1800g	28 x 38 cm	20	<b>21,98 €</b>

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

## 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
1850g	28 x 38 cm	20	<b>18,98 €</b>

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

## Kirsch-Rhabarber-Schnitte

Art.-Nr.: 932108



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



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
1800	28 x 38 cm	20	<b>21,98 €</b>

**Auftauzeit:** Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 4 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
2400g	28 x 38 cm	20	<b>21,98 €</b>

**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
2750g	28 x 38 cm	20	<b>21,98 €</b>

**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
2350g	28 x 38 cm	20	<b>21,98 €</b>

**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	28 x 38 cm	20	<b>23,98 €</b>

**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 seidematte Zuckerguss rundet die fein-säuerliche Geschmacksnote dieser Schnitte ab.

Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
3150g	28 x 38 cm	20	<b>25,98 €</b>

**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
3100g	28 x 38 cm	20	<b>23,98 €</b>

**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
3200g	28 x 38 cm	20	<b>18,98 €</b>

**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	28 x 38 cm	20	<b>22,98 €</b>

**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
2200g	28 x 38 cm	20	<b>25,98 €</b>

**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  
vorgeschritten in 12 Stücke



20,50 €

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.



Art.-Nr.: 711291

## Erdbeer-Käse-Sahne-Schnitte

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



24,90 €

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



Art.-Nr.: 711293

## Pfirsich-Käse-Sahne-Schnitte

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



24,90 €

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



Art.-Nr.: 711294

## Schoko-Sahne-Schnitte

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



24,90 €

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



Art.-Nr.: 924261

## Creamy Blueberry - vegane Cheesecake

Stück 1525 g, Ø 24 cm  
vorgeschritten in 14 Stücke



25,50 €

Ein Mürbeteigboden mit fein nussiger Note. Eine cremige, hell und blau geschichtete Füllung mit selbst gekochter Heidelbeerfruchtzubereitung verfeinert. Und nochmal Kultur-Heidelbeeren als Topping. Und natürlich: vegan und plant-based.



Art.-Nr.: 864130

## Erdbeer-Schnitt vegan

Stück 1550 g, 29 x 19,5 cm  
vorgeschritten in 12 Stücke



15,90 €

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

## Schokoladen-Tarte

Art.-Nr.: 711117



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



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
1000g	Ø 28 cm	12	<b>12,50 €</b>

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

## Erdbeer-Tarte

Art.-Nr.: 711119



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



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
1300g	Ø 28 cm	12	<b>13,50 €</b>

**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
1150g	Ø 28 cm	12	<b>12,50 €</b>

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

## Apple Tarte

Art.-Nr.: 978469



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



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
1150g	Ø 28 cm	12	<b>12,50 €</b>

**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  
vorgeschritten in 21 Stücke

Joghurthefeteig mit Kirschfüllung mit Oblacinska-Kirschen, dekoriert mit Butterstreuseln



**22,50 €**



Art.-Nr.: 747001

## Schoko-Kokos-Kuchen

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

Schokorührteig mit Kokosfüllung, dekoriert mit Kokosraspeln



**19,50 €**



Art.-Nr.: 747069

## Rhabarber-Stachelbeer-Kuchen

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

Rührteig mit Puddingfüllung und Rhabarber-Stückchen, dekoriert mit Streuseln

**22,90 €**



Art.-Nr.: 746997

## Apfel-Streusel-Bleckkuchen

Platte 2700 g, Stück ca. 129 g  
vorgeschritten 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.

**18,90 €**



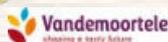
Art.-Nr.: 747002

## Pflaumen-Streusel-Kuchen

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

Joghurthefeteig belegt mit Pflaumen, dekoriert mit Streuseln

**20,90 €**



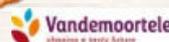
Art.-Nr.: 747009

## Bienenstich

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

Hefeteig mit Sahnefüllung (Vanilleschmack), dekoriert mit Mandeln

**24,90 €**



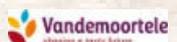
Art.-Nr.: 896014

## Pudding-Streuselkuchen

Platte 2400 g, Stück ca. 114 g  
vorgeschritten in 21 Stücke

Die samtig-weiche Puddingfüllung in Kombination mit buttrigen Streuseln machen ihn cremig und knusprig zugleich.

**18,90 €**



Art.-Nr.: 747003

## Mohn-Quark-Streuselkuchen

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

Mürbeteig mit Mohn-Quarkfüllung, dekoriert mit Streuseln

**23,90 €**

# 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

1,80 € / Stück

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



Art.-Nr.: 455137

## Tartufo BIANCO

Karton 12 x 75 g

1,90 € / Stück

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



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

## Cassata

Karton 16 x 100 g

1,90 € / Stück

Eine Lage Zabaione-Eiscreme, einer Lage Schokoladen-Eiscreme und einer Eiscreme mit kandierten Kirsch-, Orangen- und Haselnussstückchen gehört einfach auf jede Eis- oder Dessertkarte

# Desserts



Art. Nr. 480088  
**Panna Cotta**

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



Art. Nr. 480087  
**Crème Brûlée Bourbon**

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



Art. Nr. 468140  
**Mousse au Chocolat**

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



Art. Nr. 480627  
**Tiramisu**

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



Art. Nr. 468145  
**Schlagsahne 32%**

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



**Profis Schlagsahme**

Karton 6 x 700 ml

Art.-Nr.: 438723 **gestüßt**  
Art.-Nr.: 438724 **ungestüßt**

**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 **6,30 € / kg**

Apfelküchle, aus frischen Tafeläpfeln fertig gebacken.



Art.-Nr.: 801176

## Mini-Butterplundermix

Karton 60 x 35 g **0,65 € / Stück**

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



Art.-Nr.: 487370

## Soufflierter Kaiserschmarrn

Karton 3 x 2 kg **6,60 € / kg**

fertig gebacken



Art.-Nr.: 443996

## Belgische Waffeln

Karton 50 x 115 g **0,59 € / 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 **0,93 € / 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 58 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 **0,42 € / 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

**0,85 € / 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 Milkschokoladenglasur



# 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

**1,35 € / Stück**



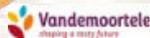
Art.-Nr.: 864353

**Milka Muffin gefüllt**

Karton 36 x 110 g

**1,35 € / Stück**

mit zarter  
Füllung



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

**0,90 € / Stück**



Art.-Nr.: 776475

**OREO Donut**

Karton 48 x 73 g

**0,90 € / Stück**

mit zarter  
Füllung



Art.-Nr.: 787652

**Donut mit Milka**

Karton 48 x 65 g

Einzeln verpackt

**1,09 € / Stück**



Art.-Nr.: 778913

**OREO Donut gefüllt**

Karton 48 x 73 g

Einzeln verpackt

**1,09 € / Stück**

# Backwaren



Art.-Nr.: 712957

## Ditsch - Laugen-Brezel

Karton 40 x 100 g **0,95 € / Stück**

fertig gebacken, mit Schnitt, mit Saltzubereitung

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 **1,20 € / 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 **1,05 € / Stück**

fertig gebacken, mit Salzbeipack

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



Art.-Nr.: 722256

## Laugenburger

Karton 42 x 80 g **0,65 € / Stück**

fertig gebacken, mit Schnitt

Dieses Produkt ist vegan und vegetarisch  
90 Min auftauen lassen und servieren



Art.-Nr.: 774792

## Mini-Frühstücksmix

Karton 160 Stück **0,29 € / Stück**

Stück 30-40 g

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



Art.-Nr.: 512480

## Bauernbrötchen-Kiste 3-fach

Karton 60 x 80 g **0,63 € / 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 **0,71 € / 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 65 g

**0,55 € / Stück**



Art.-Nr.: 446421

## Mini-Buttercroissant

Karton 210 x 25 g

**0,39 € / Stück**

Feinblättrig und knusprig sind die Mini-Butter-Croissants mit 18 % französischer Butter.



Art.-Nr.: 446068

## Croissant Nuss-Nougat-Creme

Karton 64 x 90 g

**0,85 € / Stück**



Art.-Nr.: 452221

## Baguette-Stange

Karton 30 x 280 g

**0,85 € / Stück**



Art.-Nr.: 458602

## Baguette Parisienne

Karton 14 x 550 g

**1,59 € / 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**



Art.-Nr.: 418000

## Berliner (Mehrfrucht mit Dekor)

Karton 48 x 65 g

**0,49 € / Stück**

gepudert, gefüllt mit roter Mehrfruchtkonfitüre



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

**3,30 € / Stück**



Art.-Nr.: 480086

## Malz-Bergbauernbrot

Karton 15 x 500 g

**2,20 € / 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

**0,40 € / 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

**0,29 € / Stück**

Das rustikale Brötchen aus einem Weizen- Roggen-Mischteig.



Art.-Nr.: 875568

## Rosenbrötchen dunkel

Karton 40 x 90 g

**0,36 € / 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.: 875567

## Rosenbrötchen hell

Karton 40 x 90 g

**0,36 € / Stück**

vorgebacken

Rustikales Rosenbrötchen aus feinem Weizenhefeteig mit zartsplittiger Kruste. Aus den besten, natürlichen Zutaten und vollkommen ohne Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel

# Backwaren



Art.-Nr.: 446286

## **Bauern-Baguettebrötchen**

Karton 30 x 80 g

**0,49 € / Stück**



Art.-Nr.: 34144

## **Turbo-Brötchen gebacken**

Karton 100 x 70 g

**0,20 € / Stück**



Art.-Nr.: 444097

## **Express-Schnittbrötchen**

Karton 105 x 70 g

**0,25 € / Stück**

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

Fertig gebackenes Weizengebäck, vorgeschnitten .



Art.-Nr.: 512270

## **Berliner Schrippe**

Karton 108 x 70 g

**0,20 € / Stück**



Art.-Nr.: 512030

## **Baguette-Brötchen 95 g**

Karton 80 x 95 g

**0,33 € / Stück**



Art.-Nr.: 512320

## **Baguette-Brötchen 60 g**

Karton 125 x 60 g

**0,21 € / Stück**



Art.-Nr.: 856203

## **Kartoffelbrötchen hell**

Karton 60 x 125 g

**0,56 € / Stück**

vorgebacken



Art.-Nr.: 849902

## **Kartoffelbrötchen dunkel**

Karton 60 x 125 g

**0,56 € / Stück**

vorgebacken



Art.-Nr.: 512070

## **Mehrkornbrötchen**

Karton 100 x 85 g

**0,35 € / Stück**

# Flammkuchen

## Holzfällerbrot

Art.-Nr.: 801137

Kartoninhalt 12 Stück



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
220g			<b>3,10 €</b>



## Petit Flammkuchen Elsässer Art

Art.-Nr.: 452186

Kartoninhalt 10 Stück



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
190g	28 x 23 cm		<b>2,69 €</b>

## Petit Flammku. Griechische Art

Art.-Nr.: 452187

Kartoninhalt 10 Stück



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
180g	28 x 38 cm		<b>2,69 €</b>

# Holzfällerbrot

## Pizzetta Salami

Art.-Nr.: 881699

Kartoninhalt 20 Stück



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
150g	Ø 19 cm		<b>1,99 €</b>

## Pizzetta Schinken

Art.-Nr.: 881700

Kartoninhalt 20 Stück



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
150g	Ø 19 cm		<b>1,99 €</b>

## Pizzetta Margherita

Art.-Nr.: 881702

Kartoninhalt 20 Stück



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
150g	Ø 19 cm		<b>1,69 €</b>



Frische • Partner  
**UNGER**

Ihr Partner für die Gastronomie



M & M Unger GmbH  
Bärenwalder Straße 33  
08328 Stützengrün

Tel: 037462 / 647-0  
Fax: 037462 / 647-12

[verkauf@unger-tk.de](mailto:verkauf@unger-tk.de)  
[www.unger-tk.de](http://www.unger-tk.de)