



**KATALOG
2023**

Unser Sortiment für
Eis und Backwaren



BEE HAPPY
Bienenstich und
Kuchenvielfalt.

**HAFER
NICE DAY!**
Kirschtig, cremig
und vegan.



HIER:
GEHT'S
HOCH
HER!



DRIVEN BY PASSION

In allem, was wir tun, sind wir von Leidenschaft getrieben.

Natürlich von Leidenschaft für Geschmack: Egal, ob Eis, Kuchen oder Backwaren - wo unsere Markennamen draufstehen, freuen sich Genießer.

Mit unserem breiten Markensortiment von MÖVENPICK und SCHÖLLER über Nuii, MILKA, OREO, PIRULO und EXTRÊME bis hin zu UNSERE PRACHTSTÜCKE und OMA'S LANDKUCHEN kommt Vielfalt auf den Tisch!

Aber unsere Leidenschaft gilt auch der Nachhaltigkeit: So arbeiten wir kontinuierlich daran, unsere **Produktion und Lieferketten nachhaltiger zu gestalten** und Verpackungen komplett recyclingfähig zu machen.

Denn wir sehen uns in der Verantwortung, diesen Beitrag für unseren Planeten zu leisten.

WIR SIND **FRONERI**
SCHÖLLER

**WARUM FRONERI?
DARUM!**

**IHR SEID
MIR JA
EINE MARKE!**

1) Quelle: Euromonitor.

2) Quelle: NielsenIQ MarketTrack, Deutschland, Speiseeis, LEH o. ALN, Kleinpackungen Kids, Umsatzanteil in €; MAT KW31 2022.

MAN
KENNT UNS...



Geschmack macht
die Runde:

Bis zu **99 %**
Markenbekanntheit
schafft Vertrauen
und Umsatz.¹

KINDER
SAGEN DIE
WAHRHEIT!

Deshalb ist
SCHÖLLER im Kids-
Segment mit rund
70 % Marktanteil
auch der klare
Marktführer.²



extreme



DAS IST
GOLD
WERT!

Ausgezeichneter
Eisgenuss – von
Konsumenten
bestätigt.³

Nuii
ICE CREAM ADVENTURE

INNOVATION
& SCHEMECKT!

Eisabenteuer mit
jährlich wachsender
Käuferloyalität und
Wiederkaufsrate.⁴

KANN SICH
SEHEN
LASSEN!

Wir investieren für Sie
und haben 2023 wieder
3 Mrd. Kontakte
geplant!



DAS
KRIEGEN
WIR
GEBACKEN.

Und Verbraucher
freuen sich über den
Marktführer bei Kuchen
und Torten.⁵

3) Quelle: Degustationstest Waffeleistüten (EXTREME Nuss vs. Wettbewerber C. Nuss). Institut Psyma 2020.

4) Quelle: GfK Consumer Panel FMCG, Ice Cream exkl. SC, D-Total, Nuii Stieleis Groß, Käufer, EKA, WKR, FY 2019-2021 und YTD August 2021.

5) Quelle: Datenstand: April 2022 FRONERI Schöller Backwaren und Erlenbacher / bereitgestellt durch die Geo-Marketing GmbH / Köln.

WIR HINTERLASSEN EINEN NACHHALTIGEN EINDRUCK

NACHHALTIGKEIT IST VERBRAUCHERN WICHTIG - besonders bei jungen Zielgruppen gewinnt das Thema immer mehr an Bedeutung. So kaufen **33%** der Verbraucher Marken, von denen sie glauben, dass sie sich für soziale oder ökologische Themen einsetzen, und **13,5%** sind bereit, mehr für Impact Brands auszugeben.¹⁾

EXTRÊME(R) GENUSS MIT VERANTWORTUNG

extreme



AB **2023**

werden alle unsere
EXTRÊME Waffelhörnchen
**RAINFORREST ALLIANCE-
ZERTIFIZIERT**



Partnerschaft mit der
**MEERESSCHUTZGRUPPE
CORAL GUARDIAN**, um
bei der Wiederherstellung
von Korallenriffen
zu helfen



STARKE MARKEN, STARKE INITIATIVEN



Nachhaltig
angebauter Kakao
im Rahmen des
**MONDELEZ-
NACHHALTIGKEITS-
PROGRAMMS**



Holzstiele aus
100 %
nachhaltiger
Beschaffung



Einsatz von
Faltschachteln mit ca. **80 %**
und Umkartons mit ca. **95 %**
RECYCLINGANTEIL



UNSER EINSATZ FÜR TIER & NATUR

PARTNERSCHAFT MIT



WILDARK

SEIT **2020**

NUII PEACE PROJECT

IN NAMIBIA für das friedliche
Zusammenleben von Menschen und Elefanten



SEIT **2022** FÖRDERUNG DES
WILD ARK KOALA RE-WILDING-PROJEKTS

- Bau einer **KOALA-ZUCHTANLAGE**
- Pflanzung von **4.000** **EUKALYPTUSBÄUMEN**





NACHHALTIGKEIT MACHT SPASS

**NUTZUNG VON
NACHHALTIGEN
VERPACKUNGEN:**

2020

Umstellung
Kaktus 4 Friends und Pops auf

PAPPBECHER

Umstellung Tropical auf
HOLZSTIEL



AB 2022

PAPIERWICKLER

statt Plastikverpackung
im Testmarkt Deutschland



2021

SMARTIES Pop up
mit Verpackung aus

**30%
BEREITS
RECYCELTEM
PLASTIK**



GENUSS MIT GUTEM
GEWISSEN: EIN RUNDDES
DING!



100%

- Eis aus **DEUTSCHER PRODUKTION**
- Verwendung von **NACHHALTIGER VANILLE**
- Unsere Wannен & Deckel sind **RECYCLEBAR**



DIESE PARTNERSCHAFT STEHT FÜR ...

- die **ERHALTUNG** von Wäldern und Artenvielfalt
- den **KLIMASCHUTZ**
- die Sicherung der **EXISTENZGRUNDLAGEN** der FarmerInnen
- die Umsetzung von **MENSCHENRECHTEN**



4-0282-12-100-00

Nahezu **100%** FREI VON PALMÖL

INHALTS- VERZEICHNIS



IMPULSEIS

- 14 Nuii
- 18 MILKA
- 20 OREO, KIT KAT
- 22 SCHÖLLER, MÖVENPICK, SMARTIES
- 26 EXTRÊME
- 28 Eis-Service



GASTRONOMIE-EIS

- 34 MÖVENPICK
- 40 Vegan MÖVENPICK
- 42 ANTICA GELATERIA DEL CORSO (AGDC)
- 49 Vegan AGDC
- 50 SCHÖLLER
- 52 Eis-Service



EIS-DESSERTS

- 58 MÖVENPICK
- 59 SCHÖLLER



TORTEN UND KUCHEN

- 64** OMA'S LANDKUCHEN
- 70** UNSERE PRACHTSTÜCKE
- 76** Torten
- 82** Sahneschnitten
- 86** Runde Kuchen
- 98** Kuchen-Minis
- 100** Plattenkuchen
- 106** Vegane Kuchen



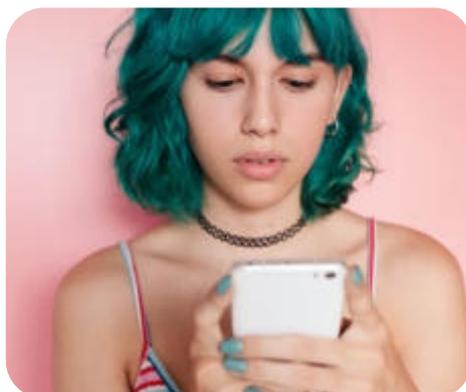
GEBÄCK UND SNACKS

- 110** Croissants
- 113** Plundergebäck
- 114** Süßes Kleingebäck
- 115** Laugengebäck
- 116** Pikante Snacks
- 117** Pizzen



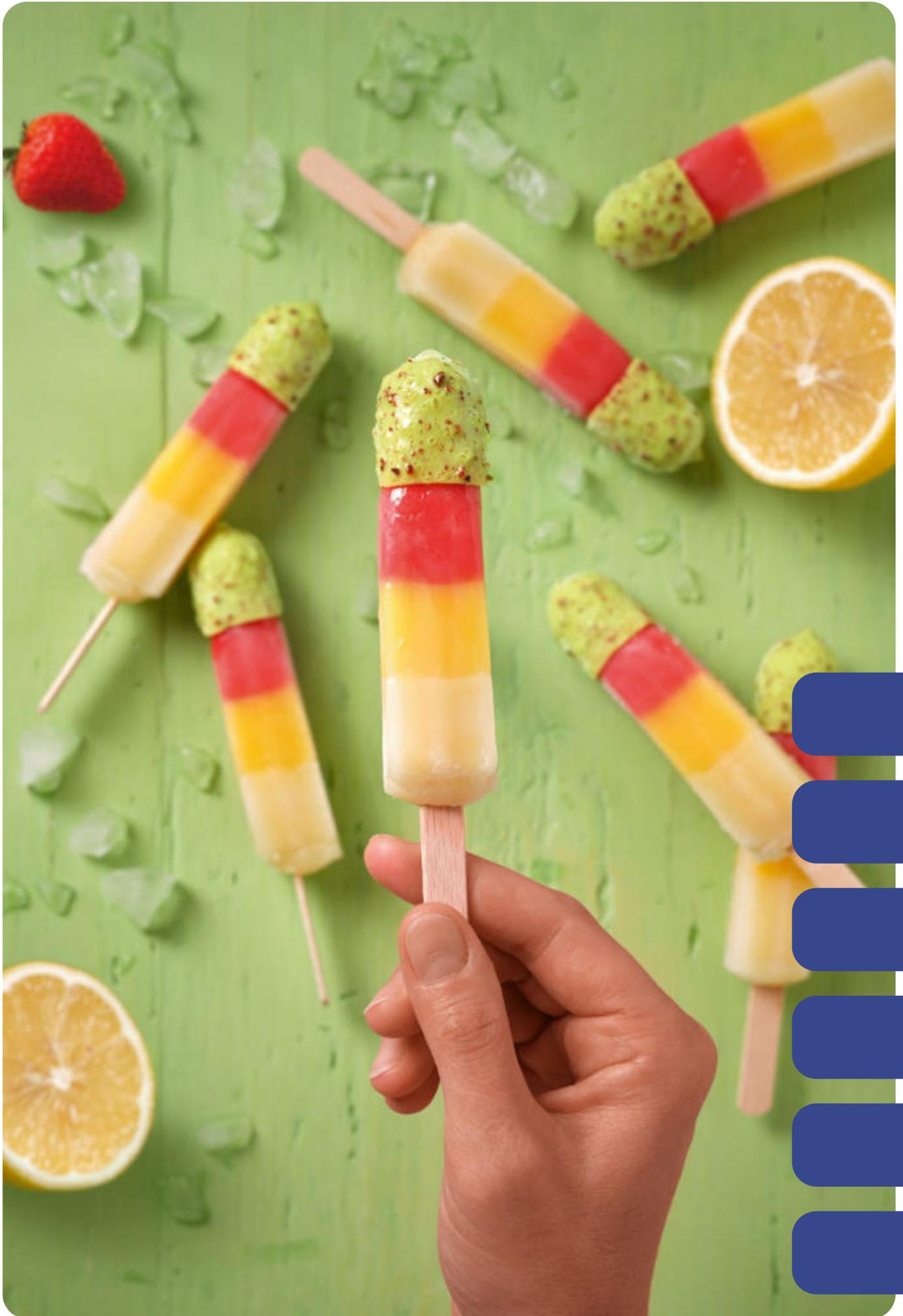
BRÖTCHEN, BAGUETTE UND BROT

- 120** Brötchen
- 122** Baguette und Brot



INFOS

- 126** Kennzeichnung loser Ware
- 127** Informationen



MEIN KLEINER SÜSSER KAKTUS

14

Nuii

18

MILKA

20

OREO, KIT KAT

22

SCHÖLLER, MÖVENPICK, SMARTIES

26

EXTRÊME

28

Eis-Service

Nuii
ICE CREAM ADVENTURE™

...
**LUST AUF EIN
EIS-ABENTEUER?**
...

Artikeldata auf der nächsten Seite.



Über
1,1 Mrd.
Kontakte

100% UNTERSTÜTZUNG FÜR IHREN ABVERKAUF:

Starkes ganzjähriges
Kommunikationspaket

Lautstark auf allen Kanälen:
TV, Online, Social Media und Außerhaus



+54%
ON TOP
UMSATZ¹⁾

Nuii ist Wachstumstreiber im Stieleis-Segment.



UNSERE VORZÜGE:

- Ohne Palmfett als Zutat
- Hergestellt mit nachhaltig gewonnenen Holzstielen
- Rainforest Alliance-zertifizierter Kakao²⁾





SALTED CARAMEL & AUSTRALIAN MACADAMIA

Cremige Vanille-Eiscreme (mit 8 % Milchfett) mit gesalzener Karamellsauce, überzogen mit Milchsokolade und karamellisierten australischen Macadamianuss-Stückchen.



Art.-Nr.: 31023059 | 31017603*
VE: 20 Stück à 90 ml / 20 Stück à 68 g

WIR HABEN DEN GESCHMACK FERNER LÄNDER FÜR SIE!

NEW YORK COOKIES & CREAM

Cremige Eiscreme (mit 8 % Milchfett) mit Schlagsahne und Eiscreme (mit 8 % Milchfett) mit Schlagsahne mit kakaohaltigen Gebäckstückchen aus New York, überzogen mit Milchsokolade mit kakaohaltigen Gebäckstückchen.



Art.-Nr.: 31020875
VE: 20 Stück à 90 ml / 20 Stück à 67 g





ALMOND & JAVA VANILLA

Cremige Java-Vanille-Eiscreme (mit 8 % Milchfett) überzogen mit Milkschokolade und gerösteten Mandelstückchen.



Art.-Nr.: 31020010

VE: 20 Stück à 90 ml / 20 Stück à 67 g



COCONUT & INDIAN MANGO

Cremige Kokoseiscreme (mit 8 % Milchfett) und Passionsfrucht-Indische Mango-Sorbet, überzogen mit weißer Schokolade mit Kokoschips mit Kokosblütenzucker und karamellisierten Kokosflocken.



Art.-Nr.: 31022430 | 31019414*

VE: 20 Stück à 90 ml / 20 Stück à 71 g



DARK CHOCOLATE & NORDIC BERRY

Sahnige Eiscreme (mit 8 % Milchfett) mit einer Sauce aus nordischen Heidelbeeren, überzogen mit Zartbitterschokolade mit gerösteten Kakaobohnenstückchen und gefriergetrockneten nordischen Heidelbeerstückchen.



Art.-Nr.: 31017811

VE: 20 Stück à 90 ml / 20 Stück à 66 g



CARAMEL WHITE CHOCOLATE & TEXAN PECAN

Vanille-Eiscreme (mit 8 % Milchfett) mit Karamellsauce, überzogen mit weißer Schokolade mit Karamell und gesalzenen, gerösteten texanischen Pekannuss-Stückchen.



Art.-Nr.: 31017461*

VE: 20 Stück à 90 ml / 20 Stück à 66 g



Milka



**YUMMY
FÜR ALLE!**

**AUSGEZEICHNET
LECKER!**

Unser MILKA Vanilla & Chocolate Swirl Stieleis mit einem knackig-feinen Strudel und einem Überzug mit original MILKA Alpenmilchschokolade ist Produkt des Jahres!¹⁾

**MUST-
HAVE**

**FÜR DIE
GANZE
FAMILIE!**

**STARKE
MARKEN-
BEKANNTHEIT
MIT**

96%²⁾

**BREITE
KOMMU-
NIKATION**

**AUF ALLEN
KANÄLEN.**



★★★★★
Die Bewertung spricht für sich³⁾

MILKA VANILLA & CHOCOLATE SWIRL STIELEIS

Zarter MILKA Stieleeis-Genuss für unterwegs.
Vanilleeis mit einem knackig-feinen Strudel und einem Überzug mit original MILKA Alpenmilchschokolade.



Art.-Nr.: 31022660
VE: 20 Stück à 90 ml / 20 Stück à 65 g
Art.-Nr.: 31017847*
VE: 20 Stück à 100 ml / 20 Stück à 71 g



NEU

MILKA STRAWBERRY CHEESECAKE STIELEIS

Sommerlicher MILKA Eisgenuss am Stiel.
Cremiges Eis mit Käsekuchengeschmack trifft auf erfrischendes Erdbeersorbet überzogen mit Alpenmilchschokolade und Gebäckstückchen.



Art.-Nr.: 31022887
VE: 20 Stück à 90 ml / 20 Stück à 67 g



MILKA CHOC TOPPED CONE

Köstliches MILKA Eiserlebnis in der Waffel.
Knuspriges Waffelhörnchen gefüllt mit Vanilleeis, original MILKA Alpenmilchschokoladestückchen und -sauce. Die einzigartige Eis-Komposition ist mit original MILKA Alpenmilchschokolade überzogen.



Art.-Nr.: 31022617
VE: 20 Stück à 100 ml / 20 Stück à 69 g
Art.-Nr.: 31014706*
VE: 20 Stück à 110 ml / 20 Stück à 72 g



NEU

MILKA VANILLA & CHOCOLATE HEART MINI CUP

Zwei klassische Geschmacksnuancen mit Twist.
Cremiges Vanilleeis mit MILKA Alpenmilchschokoladestückchen und einem einzigartigen Kern aus Schokoladenmousse. Ein unwiderstehliches Eisvergnügen. Dank Holzlöffel im Deckel für den direkten Eisgenuss geeignet.



Art.-Nr.: 31022883
VE: 20 Stück à 145 ml / 20 Stück à 94 g

2) Quelle: SPLENDID RESEARCH GmbH; MILKA gewinnt Markenranking knapp vor Ritter Sport, 04. November 2019
3) Quelle: Produkttest Aktion MILKA Vanilla & Chocolate Swirl Stieleeis 2021, n=>1.600, REWE im Auftrag der FRONERI Ice Cream Deutschland GmbH



**SCHWARZ
AUF WEISS:**
DER KULTKEKS ALS EIS.

LECKER FÜR
FAMILIEN
MIT TEENIES UND KIDS.



OREO STIELEIS²⁾

OREO Eisgenuss am Stiel.

Das OREO Eisvergnügen am Stiel überzeugt mit einer genussvollen Rezeptur aus cremigem Eis mit Vanillegeschmack mit original OREO Keksstückchen. Umhüllt wird der Eismix von einem einzigartigen Überzug, der mit OREO Keksstückchen hergestellt wird.

Art.-Nr.: 31022681

VE: 20 Stück à 90 ml / 20 Stück à 64 g

Art.-Nr.: 31020252*

VE: 20 Stück à 110 ml / 20 Stück à 65 g



OREO EIS-SANDWICH

Das OREO Eisvergnügen für unterwegs.

Cremiges Eis mit Vanillegeschmack mit original OREO Keksstückchen zwischen zwei Keksen.



Art.-Nr.: 31018845

VE: 24 Stück à 135 ml / 24 Stück à 80 g

**KEINE PAUSE
FÜR DEN GESCHMACK!**



KIT KAT TÜTE

Leckerer Schokoladeneis in einer knusprigen Waffeltüte mit einem knusprigen KIT KAT Riegel und cremiger Schokoladensauce.



Art.-Nr.: 31022932 | 31021938*

VE: 24 Stück à 110 ml / 24 Stück à 68 g



**FAMILIEN-
MARKE SEIT
ÜBER
80 JAHREN**

EISKREM

95%
Markenbekanntheit**

** Kantar Speiseeis-Werbetracking Juni 2021

**ERFAHRUNG & KOMPETENZ,
DIE ÜBERZEUGEN**

<p>EISKREM Sandwich</p>	<p>1956 - Big Sandwich</p>		<p>1976 - 10 FOR 2</p>
<p>BUM BUM</p>	<p>1986 - BUM BUM Eis</p>	<p>Himbi</p>	<p>2009 - HIMBI Eis</p>



BUM BUM¹⁾¹⁰⁾¹²⁾

Mit kultigem Kaugummistiel.

Erfrischendes Erdbeerfruchteis und cremiges Bourbon-Vanilleeis umhüllt von roter Fettglasur mit Kaugummigeschmack, mit Kaugummistiel.



Art.-Nr.: 31016283

VE: 32 Stück à 72 ml / 32 Stück à 52 g



10 FOR TWO

Cremiges Bourbon-Vanilleeis umhüllt von knackiger kakaohaltiger Fettglasur.



Art.-Nr.: 31018834

VE: 24 Stück à 100 ml / 24 Stück à 65 g



BIG SANDWICH

Unser Verkaufsschlager seit über 60 Jahren.

Feines Schokoladeneis, cremiges Bourbon-Vanilleeis und fruchtiges Eis mit Erdbeere zwischen zwei leckeren Waffelblättern.



Art.-Nr.: 31016232

VE: 28 Stück à 140 ml / 28 Stück à 61 g



HIMBI

Der vanillig-himbeerige Klassiker.

Cremiges Bourbon-Vanilleeis umhüllt von erfrischendem Himbeerfruchteis.



Art.-Nr.: 31023039 | 31019727*

VE: 25 Stück à 75 ml / 25 Stück à 52 g



PASSIONFRUIT MANGO & CREAM

Mit Sahne hergestellt.

Eiskrem und Passionsfrucht- und Mangosorbet überzogen mit Passionsfrucht- und Mangosorbet (39,0%).



Art.-Nr.: 31018839

VE: 24 Stück à 90 ml / 24 Stück à 69 g




**ECHTER SPAB
KOMMT GANZ
NATÜRLICH!**

Unsere PIRULO Produkte machen **SPAB**, sind lecker, haben eine angemessene Portionsgröße und werden speziell für Kinder und die ganze Familie entwickelt. Ihre Rezepturen orientieren sich an unseren strengen internen Unternehmensrichtlinien zur Ernährung. Deshalb verwenden wir nur **FRUCHTSÄFTE AUS FRUCHTSAFT-KONZENTRATEN, FRUCHTPÜREE** und **NATÜRLICHE AROMEN**.




PIRULO CARETTA ORANGE

Pure Erfrischung am Stiel.
Erfrischendes Orangensorbet.

SEIT 1961



Art.-Nr.: 31022889 | 31021147*
VE: 40 Stück à 55 ml / 40 Stück à 58 g



PIRULO WATERMELON¹⁾

Fruchtige Eiserfrischung in aufmerksamkeitsstarker Form eines Wassermelonentstückes.

Erfrischendes Wassermelonen- und Apfelwassereis mit leckeren kakaohaltigen Fettglasurstückchen.



Art.-Nr.: 31023006 | 31021364*

VE: 35 Stück à 73 ml / 35 Stück à 67 g



PIRULO KAKTUS 4 FRIENDS

Der erste KAKTUS zum Teilen.

Leckeres Erdbeerfruchteis umhüllt von grüner Fettglasur mit Knisterbrausebonbonsplittern und getrockneten Erdbeerstückchen.



Art.-Nr.: 31023018 | 31021031*

VE: 12 Stück à 90 ml / 12 Stück à 86 g



PIRULO KAKTUS¹⁾

Knistert und knallt beim Lutschen.

Erfrischendes Erdbeerfruchteis, Orangensorbet und Zitronenfruchteis mit einer Spitze aus grüner Fettglasur mit Knisterbrausebonbonsplittern und getrockneten Erdbeerstückchen.



Art.-Nr.: 31021124

VE: 36 Stück à 45 ml / 36 Stück à 45 g



PIRULO FRUTTI¹⁾

Leckeres Apfelfruchteis, erfrischendes Orangensorbet und fruchtiges Erdbeerwassereis als bunter Fruchtspieß am Stiel mit kakaohaltigen Fettglasurstückchen.



Art.-Nr.: 31023007 | 31014711*

VE: 20 Stück à 70 ml / 20 Stück à 64 g



PIRULO TROPICAL¹⁾

Erfrischendes Wassereis mit exotischen Früchten.



Art.-Nr.: 31014212

VE: 20 Stück à 80 ml / 20 Stück à 80 g



PIRULO COOL COLA

Die Erfrischung mit Colageschmack.

Erfrischendes Wassereis mit Colageschmack.



Art.-Nr.: 31020923

VE: 30 Stück à 99 ml / 30 Stück à 100 g



SMARTIES POP UP¹⁾

Mit echten SMARTIES Schokolinsen.

Zartschmelzendes Vanilleeis mit gecrushten SMARTIES und SMARTIES Minis-Topping.

Art.-Nr.: 31017318

VE: 20 Stück à 85 ml / 20 Stück à 52 g



MILK FLIP

Der leckere Milcheis-Klassiker.

Leckeres Vanillemilcheis.



Art.-Nr.: 31022837 | 31011666*

VE: 40 Stück à 35 ml / 40 Stück à 21 g


extrême

**ÜBERRASCHEND
& VIELSCHICHTIG**



NEU

COOKIE CONE

EINZIGARTIG

Waffel aus knusprigem Keks gefüllt mit cremigem Vanilleeis und einem Kern aus Karamellsauce mit Keksstückchen, Schokoladenröllchen und Karamellsauce als Topping.

WAFFEL AUS
KNUSPRIGEM
KEKS

**EXTRÊME
COOKIE CONE VANILLE
& KAREMELL**

Art.-Nr.: 31022625

VE: 16 Stück à 110 ml / 16 Stück à 71 g



EXTRÊME NUSS

Leckeres Eis mit Haselnuss und Eis mit Sahnegeschmack, mit einem Kern aus Haselnuss-Nougatcreme und einem Topping aus kakaohaltiger Fettglasur und Haselnusstückchen, in einer knusprigen Waffeltüte.



EXTRÊME ERDBEER¹⁾

Fruchtiges Erdbeereis und Eis mit Sahnegeschmack, mit einem Kern und Topping aus einer leckeren roten Mehrfruchtsauce in einer knusprigen Waffeltüte.



EXTRÊME VANILLE¹⁾

Waffelhörnchen mit zweierlei Vanilleeis und Mandelkrokant als Topping.



Art.-Nr.: 31020997 | 31018079*

VE: 16 Stück à 120 ml/16 Stück à 72 g

Art.-Nr.: 31020996 | 31018080*

VE: 16 Stück à 120 ml/16 Stück à 73 g

Art.-Nr.: 31022838 | 31021243*

VE: 16 Stück à 120 ml/16 Stück à 71 g



Unsere Waffelhörnchen sind von der DLG für ihre besondere Qualität ausgezeichnet.



100 % unseres Kakaos ist durch Rainforest Alliance zertifiziert**.



UNSER HERZ SCHLÄGT BLAU!

Wir bei EXTRÊME setzen uns aktiv für den Schutz der Meere ein. Wir sind stolz darauf, mit der Meeresschutzgruppe Coral Guardian zusammenzuarbeiten, um bei der Wiederherstellung von Korallenriffen zu helfen.

DAS 1, 2, 3 FÜR EISUMSATZ

STARKE KAUFIMPULSE IN 3 SCHRITTEN!

Bei Impulseis machen nicht nur die Kleinen große Augen – deshalb müssen Gäste auf das Sortiment aufmerksam gemacht werden. Hier gilt: **Je lauter, desto besser!**
Drei einfache Schritte helfen, das Impulseis an die Gäste zu bringen.

1

FERNWIRKUNG GENERIEREN

Schirme und Fahnen helfen Ihnen dabei, schon von Weitem auf Ihr Eis-Angebot aufmerksam zu machen. Nutzen Sie dabei das bekannte Aussehen unserer Marken für optimale Weitenwirkung.



2

ANLOCKEN

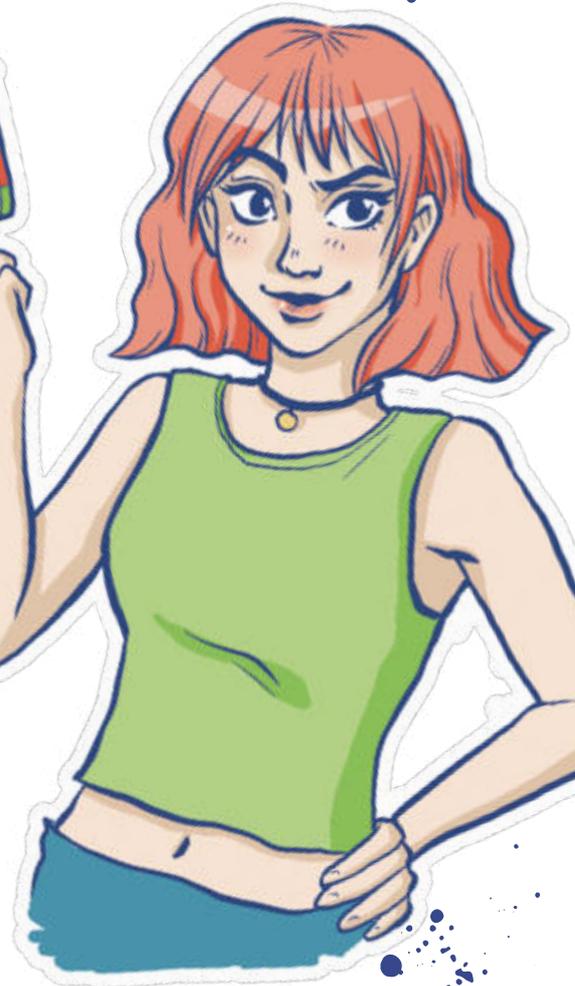
Weisen Sie auch im Verkaufsbereich auf Ihr Impulseis-Sortiment hin. Mit **attraktiven Aufstellern** verleiten Sie zum Näherkommen und wecken die Lust auf Eis!



3 VERKAUFEN

Produktvielfalt lohnt sich – achten Sie auf übersichtliche **Preistafeln**, um Gästen bei der Kaufentscheidung zu helfen. Mit weiteren Verkaufshilfen können Sie zusätzlich auf besondere Produkte hinweisen.

YES!



EINFACH... RICHTIG GEKÜHLT!



1 SCHUTZFAKTOR

Schützen Sie die Truhe vor **Sonnen- oder Wärmestrahlung** sowie vor **Feuchtigkeit und Nässe**. Stellen Sie die Truhe nicht unter Klimaanlagen oder Ventilatoren auf.

2 DECKEL ZU!

Halten Sie den Deckel der Eistruhe immer **geschlossen** und die **Temperatur bei mindestens -18°C**.

3 RANDVOLL?

Befüllen Sie die Eistruhe **nicht über die Stapelmarke** hinaus.

4 PLATZ LASSEN!

Achten Sie auf einen **Mindestabstand von 10 cm** zu Wänden oder anderen festen Einbauten.

Die ideale Truhenbelegung



UNSERE TIPPS FÜR COOLE TRUHEN:

DIE RICHTIGE LAGERUNG

- First expired / First out-Prinzip
- Kühlkette darf nicht unterbrochen werden
- Beschädigte Verpackungen aus der Truhe entfernen



DER IDEALE TRUHEN-MANAGER

- Bestimmen Sie eine Person aus dem Personal für die Reparatur, Reinigung und das Abtauen der Truhe



OPTIMAL BESTÜCKEN FÜR MEHR UMSATZ

- Vermeiden Sie leere Schächte
- Topseller doppelt belegen
- Hochpreisige Artikel nach hinten, die günstigeren nach vorne



SAFETY FIRST

HYGIENE UND BETRIEB

- Regelmäßig abtauen, dabei keine spitzen Gegenstände verwenden
- Direkt an geerdete Wandsteckdose anschließen (elektrische Absicherung beachten!)
- Truhe erst befüllen, wenn die vorgeschriebene Betriebstemperatur erreicht ist (Lager- und Verkaufstruhen -18°C , Vitrinen -16°C)



FRECHE FRÜCHTCHEN FÜR FESCHE FESTE!

34

MÖVENPICK

40

Vegan MÖVENPICK

42

ANTICA GELATERIA DEL CORSO (AGDC)

49

Vegan AGDC

50

SCHÖLLER

52

Eis-Service

MÖVENPICK®

OFFEN GESAGT:
WIR SIND DIE NR. 1¹



Wir sind **SORTENTÜFTLER**
mit Innovation in unserer DNA ...



... und wir sind
Klassenbeste bei³:

- ★ AUSSEHEN
- ★ GESCHMACK
- ★ KAUFBEREIT-
SCHAFT

Noch Fragen?

... mit

98%

**MÖVENPICK
MARKEN-
BEKANNTHEIT²**



CHERRY COOKIE & VANILLA

Das **vegane** Eis-Highlight:
fruchtiges Sauerkirschsorbet mit
milder Bourbon-Vanille, verstrudelt
mit leckeren Hafercookies.

ICH BIN
VEGAN 



Artikeldaten auf Seite 40.

BREAKING NEWS

PFIRSICH JOHANNISBEERE

Unser Eis der Gastronomie 2023
verbindet aromatisch-fruchtiges
Pfirsicheis mit Johannisbeersorbet.
Das lässt die Herzen höherschlagen!



Artikeldaten auf Seite 38.



CRÈME VANILLA

Mit Schlagsahne verfeinert. Cremiges Bourbon-Vanilleeis mit fein gemahlenden extrahierten Bourbon-Vanilleschoten und Schlagsahne.



Art.-Nr.: 31016344

VE: 5-Liter-Wanne / 2.619 g



CHOCOLATE CHIPS

Mit knackigen Schokostückchen. Zweierlei zartschmelzendes Schokoladeneis mit knackigen Vollmilchschokoladenstückchen.



Art.-Nr.: 31023328 | 31016255*

VE: 5-Liter-Wanne / 2.878 g



Kakao



MAPLE WALNUTS

Mit karamellisierten Walnüssen und Ahornsirup. Cremiges Eis mit Ahornsirup und karamellisierten Walnüssen.



Art.-Nr.: 31022065

VE: 5-Liter-Wanne / 2.775 g



STRACCIATELLA CIOCCOLATA

Mit Schlagsahne verfeinert und Schokoladensauce verstrudelt. Cremiges Stracciatellaeis mit knackigen Schokoplättchen und Raspelschokolade, verfeinert mit Schlagsahne und Schokoladensauce mit Haselnüssen.



Art.-Nr.: 31023283 | 31016267*

VE: 5-Liter-Wanne / 2.886 g



Kakao



ESPRESSO KROKANT

Mit knusprigem Haselnusskrokant.

Köstliches Kaffeeis mit knusprigem Haselnusskrokant.



Art.-Nr.: 31016278

VE: 5-Liter-Wanne / 2.771 g



PISTAZIE

Mit Pistazienmark und Pistazienkernen.

Pistazieneis mit Pistazienmark und gehackten Pistazienkernen.



Art.-Nr.: 31016345

VE: 5-Liter-Wanne / 2.782 g



CARAMELITA

Mit echten Schweizer Rahmkaramellen.

Komposition aus zartschmelzendem Eis mit Rahmkaramellcreme, feinen Rahmkaramellstückchen und samtiger Karamellsauce.



Art.-Nr.: 31008727

VE: 5-Liter-Wanne / 3.034 g



JOGHURT

Erfrischend & cremig.

Erfrischendes Eis mit fettarmem Joghurt.



Art.-Nr.: 31018874

VE: 5-Liter-Wanne / 2.607 g



CRUNCHY PRETZEL CHOC

Mit schokolierten Brezelstückchen.

Unwiderstehliches Eis mit Sahne und Schokoladeneis, verstrudelt mit gesalzener Karamellsauce, schokolierten Brezelstückchen und crunchigem Haselnusskrokant.



Art.-Nr.: 31021525

VE: 2 x 2,4-Liter-Wanne /
2 x 1.429 g



SALTED CARAMEL

Mit Schlagsahne verfeinert, mit gesalzener Karamellsauce und Toffeestückchen.

Unwiderstehlich cremiges Eis mit Schlagsahne, gesalzener Karamellsauce und Toffeestückchen.



Art.-Nr.: 31023153 | 31021152*

VE: 5-Liter-Wanne / 3.098 g



COCONUT CRISP

Mit Kokoscrispies und feinen Kokosraspeln.

Unwiderstehlich cremiges Eis mit Kokosnuss, knusprigen Crispies und feinen Kokosraspeln.



Art.-Nr.: 31022324

VE: 2 x 2,4-Liter-Wanne / 2 x 1.269 g



TRES LECHES MACADAMIA

Mit karamellisierten Macadamiastückchen.

Einzigartige Kombination aus cremigem Eis mit entrahmter Milch, Schlagsahne und gezuckerter Kondensmilch, samtiger gesalzener Karamellsauce und karamellisierten Macadamiastückchen.



Art.-Nr.: 31021072

VE: 2 x 2,4-Liter-Wanne / 2 x 1.303 g

MÖVENPICK®

NEU

PFIRSICH JOHANNISBEERE**Mit fruchtigem Sorbet schwarze Johannisbeere.**

Fruchtiges Eis mit Pfirsich und schwarzes Johannisbeersorbet, verstrudelt mit einer Fruchtzubereitung mit Pfirsichstückchen.

**Art.-Nr.: 31022869**

VE: 5-Liter-Wanne / 3.290 g

Unser Eis
der Gastronomie
2023

**RHABARBER ERDBEERE****Mit fruchtigem Erdbeersorbet.**

Cremiges Rhabarbereis mit Schlagsahne verfeinert, verstrudelt mit Erdbeersorbet und einer fruchtigen Rhabarberzubereitung.

**Art.-Nr.: 31021148**

VE: 5-Liter-Wanne / 3.188 g

**BROMBEERE****Mit fruchtigen Brombeerstückchen.**

Fruchtig-cremiges Brombeereis mit sommerreifen Brombeerstückchen.

**Art.-Nr.: 31016301**

VE: 5-Liter-Wanne / 2.821 g



SEIT ÜBER 35 JAHREN
IM SORTIMENT

STRAWBERRY

Mit aromatischen Erdbeerstückchen.

Fruchtiges Erdbeereis mit aromatischen Erdbeerstückchen.



Art.-Nr.: 31021151 | 31006083*

VE: 5-Liter-Wanne / 3.191 g



MANGO JOGHURT

Mit fruchtigem Mangopüree.

Kreation aus erfrischem EIS mit fettarmem Joghurt, exotischem Mangoeis mit fruchtigem Mangopüree und aromatischen Mangostückchen.



Art.-Nr.: 31006078

VE: 5-Liter-Wanne / 3.132 g



HIMBEER SAHNE

Mit Schlagsahne verfeinert und hochwertigem Himbeersorbet.

Komposition aus feinem Eis mit Schlagsahne, fruchtigem Himbeersorbet und weißen Schokoladenraspeln.



Art.-Nr.: 31023178 | 31006077*

VE: 5-Liter-Wanne / 2.681 g



AMARENA CREAM

Mit Schlagsahne verfeinert und fruchtigen Stückchen der Sauerkirsche.

Kreation aus cremigem Eis mit Schlagsahne, aromatischem Sauerkirscheis, feiner Sauerkirschsauce und fruchtigen Sauerkirschstückchen.



Art.-Nr.: 31023175 | 31021149*

VE: 5-Liter-Wanne / 3.314 g

VEGAN TRÄGT FRÜCHTE

VEGAN

- ... ist gekommen, um zu bleiben
- ... steht für Tierschutz
- ... ist der Umsatztreiber¹⁾
- ... ist perfekt für die junge Zielgruppe



TREND? BEWUSST!

NEU

CHERRY COOKIE & VANILLA

Mit Sauerkirschorbet und Hafercookies.

Veganes Bourbon-Vanilleeis verstrudelt mit fruchtigem Sauerkirschorbet und Hafercookies.



Art.-Nr.: 31022969

VE: 2 x 2,4-Liter-Wanne / 2 x 1.410 g



VEGAN



CITRONEN SORBET

Mit sizilianischen Zitronen.
Köstliches Zitronensorbet mit feinen Zitronenstückchen.



Art.-Nr.: 31023176 / 31016327*
VE: 5-Liter-Wanne / 3.815 g



CASSIS SORBET

Mit 50 % Fruchtgehalt.
Erfrischendes Sorbet Schwarze Johannisbeere mit aromatischen schwarzen Johannisbeerstückchen.



Art.-Nr.: 31016352
VE: 2 x 2,4-Liter-Wanne / 2 x 1.748 g



PASSIONSFRUCHT SORBET

Mit saftigen Mangostückchen.
Exotisches Passionsfruchtsorbet mit einer Fruchtzubereitung mit saftigen Mangostückchen.



Art.-Nr.: 31023235 / 31016268*
VE: 2 x 2,4-Liter-Wanne / 2 x 1.757 g



HIMBEER SORBET

Mit 46 % Fruchtgehalt.
Fruchtiges Himbeersorbet.



Art.-Nr.: 31016256
VE: 2 x 2,4-Liter-Wanne / 2 x 1.680 g





LA TRADIZIONE DEL GELATO

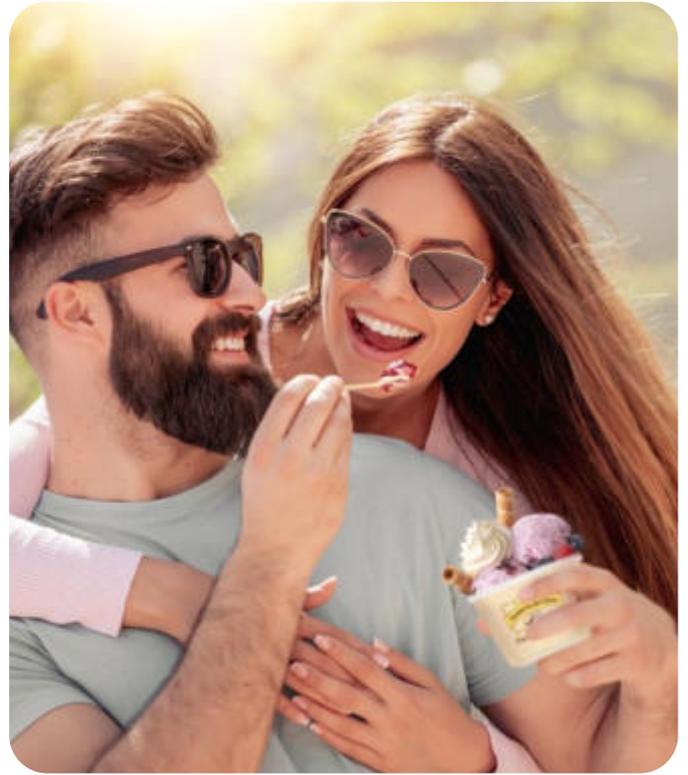


Italian Passion

Unsere Marke Antica Gelateria del Corso hat ihren Ursprung im frühen 20. Jahrhundert, in einem kleinen Café im Herzen von Parma. Sie steht für italienische Eiskunst, Tradition, Geschmacksvielfalt und Qualität.

Kontinuierlich und mit Leidenschaft führen wir die Marke weiter und begeistern unsere Kunden mit authentischen, innovativen Sorten, ohne dabei die Wurzeln unserer Eiskunst aus den Augen zu verlieren.





100% TRADIZIONE

- Unser Eis wird nach traditionellen Rezepturen in Terni und Ferentino/Italien hergestellt
- Viele Zutaten kommen aus ganz besonderen Regionen Italiens
- Unser Sortiment bietet zahlreiche typisch italienische Eisdiele-Klassiker und vegane Sorbets

100% BUON GUSTO

- Hochwertige Zutaten, ein hoher Fruchtgehalt bei Sorbets, nachhaltige Vanille und Rainforest Alliance-zertifizierter Kakao sorgen für guten Geschmack mit gutem Gewissen



Kakao

100% L'AMORE

- Dank unserer besonderen Abfüllung sind unsere Wannen im Handumdrehen dekoriert und machen Lust auf Eis
- Wir schulen Sie, wie Sie das Eis für die individuelle Note ganz einfach überspachteln und dekorieren





AGDC VANIGLIA

Mit Vanilleschoten aus Madagaskar.
Cremiges Bourbon-Vanilleeis mit fein gemahlten extrahierten Bourbon-Vanilleschoten aus Madagaskar.



AGDC STRACCIATELLA

Mit knackigen Schokoladenstückchen.
Cremiges Vanilleeis mit knackigen Schokoladenstückchen.



AGDC CIOCCOLATO

Mit original Perugina-Schokolade.
Vollmundiges Schokoladeneis mit knackigen Schokoladenstückchen aus original Perugina-Schokolade.



Art.-Nr.: 31015841

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.715 g



Art.-Nr.: 31015840

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.715 g



Kakao



Art.-Nr.: 31015843

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.715 g



Kakao



AGDC PISTACCHIO

Mit Pistazien aus Sizilien.
Cremiges Pistazieneis mit knackigen Pistazienstückchen aus Sizilien.



AGDC NOCCIOLA

Mit Haselnüssen aus dem Piemont.
Köstliches Haselnusseis mit knackigen Haselnussstückchen.



Art.-Nr.: 31015846

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.715 g



Art.-Nr.: 31015870

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.715 g

PISTAZIEN AUS SIZILIEN

Im sonnigen Sizilien wachsen feingliedrige Bäume mit dünnen Ästen und aromatischen Früchten – den berühmten sizilianischen Pistazien. Neben der besonders grünen Farbe ist der Geschmack der sizilianischen Pistazien einzigartig. Die besondere Qualität ist der Grund dafür, dass Antica Gelateria del Corso nur hier seine Pistazien für die Kreation der Sorte Pistacchio bezieht.



PERUGINA®-SCHOKOLADE

In Italien gibt es eine Stadt, die weit bekannt ist als die Heimat der Schokolade. Sie heißt Perugia und ist mit ihren unwiderstehlichen Kreationen eine Kultdestination für Schokoladenliebhaber. Die gleiche Magie kann man auch im Eis von Antica Gelateria del Corso finden, da sie durch die Verwendung von Perugina®-Schokolade den Eisgenuss in eine andere Liga bewegt.

HASELNÜSSE AUS DEM PIEMONT

Das Piemont ist bekannt für seine sanften Hügel und male- rischen Dörfer. Was nicht jeder weiß, hier wachsen auch ganz besondere, hochwertige Haselnüsse: Sie haben einen runden, sanften Geschmack, so wie die Hügel, in denen sie wachsen.

Antica Gelateria del Corso verarbeitet diese Nüsse und Früchte mit Sorgfalt und Leidenschaft, und macht jede Kugel Eis zu einem besonderen Genuss.



TIRAMISÙ MIT ITALIENISCHEM MASCARPONE

Schön, dass es ihn gibt – den Mascarpone. Denn für viele ist das Tiramisù die wohl beste süße Erfindung der Italiener.

Mit Leidenschaft produziert Antica Gelateria del Corso das Tiramisù-Eis: eine besondere Sorte, die direkt aus der ursprünglichen italienischen Eiskunst kommt.

ZITRONEN AUS SIZILIEN

Sizilien – ganz im Süden des italienischen Stiefels liegt die Insel, auf der die Zitronen das perfekte Klima finden, um ihren charakteristischen Geschmack und ihr besonderes Aroma zu entwickeln. Antica Gelateria del Corso nimmt diese Früchte – von der Sonne geküsst –, um Sie mit einer Kugel Sorbet in die Welt Siziliens zu entführen.



FREILANDEIER:

Diese Produkte enthalten Freilandeier.



PERUGINA®-SCHOKOLADE:

Diese Produkte enthalten beste italienische Perugina®-Schokolade.



AGDC TIRAMISÙ

Mit Mascarpone.

Cremiges Eis mit Mascarpone mit Kaffeesauce, alkoholhaltiger Kaffeesauce und Biskuitstückchen mit Kaffeegeschmack.

Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet!



Art.-Nr.: 31007403

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.900 g



AGDC YOGURT AI FRUTTI DI BOSCO

Mit leckeren Waldfrüchten.

Cremiges Eis mit Joghurtherzeugnis, fruchtig kombiniert mit einer Zubereitung mit schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren.



Art.-Nr.: 31019661

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.772 g



AGDC AMARENA

Mit aromatischer Sauerkirschsauce und kandierten Kirschen.

Cremiges Vanilleeis mit einer Sauerkirschezubereitung, aromatischer Sauerkirschsauce und kandierten Kirschen.



Art.-Nr.: 31015860

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.715 g



AGDC MALAGA

Malaga - der italienische Eis-Klassiker.

Eis mit einer Sultaninezubereitung mit Malagageschmack.



Art.-Nr.: 31019665

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.715 g



AGDC CARMELLO AL SALE

Mit gesalzener Karamellsauce.

Cremiges Vanilleeis mit gesalzener Karamellsauce und mit Karamellstückchen verfeinert.



Art.-Nr.: 31015857

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.715 g



AGDC COOKIES

Mit Kakaokeksstückchen und schokolierten Waffelstückchen.

Cremiges Vanilleeis durchzogen von Kakaosauce, mit Kakaokeksstückchen und schokolierten Waffelstückchen.



Art.-Nr.: 31015868

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.715 g



Kakao



AGDC CAFFÈ

Mit feinem Kaffeearoma.

Köstliches Kaffeeeis mit dem unwiderstehlichen Aroma schonend gerösteter Arabica- und Robustabohnen.



Art.-Nr.: 31015837

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.610 g



AGDC CIOCCOLATO BIANCO

Mit weißer Schokoladensauce und knackigen weißen Schokoflocken.

Zartschmelzendes weißes Schokoladeneis mit weißer Schokoladensauce und knackigen weißen Schokoladenflocken.



Art.-Nr.: 31018124

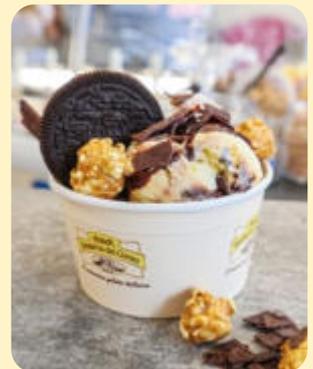
VE: 2 x 2,035-Liter-Wanne / 2 x 1.250 g



Kakao



LIFE IS SHORT - MAKE IT SWEET



Mehr Rezeptideen und Inszenierungen auf www.froneri-schoeller.de/culinarium/rezpte



AGDC MELONE

Mit dem vollen Geschmack sonnengereifter Melonen.
Zartschmelzendes Eis mit Melone mit Melonenzubereitung mit dem vollen Geschmack sonnengereifter Melonen.



Art.-Nr.: 31022845 | 31018123*
VE: 2 x 2,035-Liter-Wanne / 2 x 1.345 g



AGDC MANGO

Mit fruchtigem Mangopüree.
Aromatisches Mangosorbet mit fruchtigem Mangopüree.



Art.-Nr.: 31019662
VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.910 g



AGDC LIMONE

Mit sizilianischen Zitronen.
Fruchtiges Zitronensorbet mit sizilianischen Zitronen.



Art.-Nr.: 31015864
VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.900 g



AGDC FRAGOLA

Mit fruchtigem Erdbeerpüree.
Fruchtiges Erdbeersorbet mit aromatischer Erdbeersauce.



Art.-Nr.: 31015845
VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.900 g



VANILLA

Himmlich cremiges Bourbon-Vanilleeis.



SCHOKO

Unwiderstehlich vollmundiges Schokoladeneis.



STRACCIATELLA

Wunderbar cremiges Stracciatellaeis mit knackigen Schokostückchen.



Art.-Nr.: 31018088

VE: 5-Liter-Wanne / 2.500 g



Art.-Nr.: 31023284 |

31016328*

VE: 5-Liter-Wanne / 2.477 g



Kakao



Art.-Nr.: 31023410 |

31016311*

VE: 5-Liter-Wanne / 2.572 g



Kakao



HASELNUSS

Herrlich nussiges Eis mit Haselnuss.



ERDBEER

Fruchtig und sommersüß.

Lecker aromatisches Eis mit Erdbeere verstrudelt mit sommersüßem Erdbeerfruchteis.



ZITRONE

Unwiderstehliches Zitroneneis verstrudelt mit fruchtiger Zitronensauce.



Art.-Nr.: 31023285 | 31016329*

VE: 5-Liter-Wanne / 2.500 g



Art.-Nr.: 31023411 | 31016350*

VE: 5-Liter-Wanne / 2.657 g



Art.-Nr.: 31016346

VE: 5-Liter-Wanne / 3.313 g



MIT UNS IST
DAS LEBEN BUNT!

SMARTIES

Mit echten SMARTIES Schokolinsen.
Lecker cremiges Eis mit entrahmter Milch
und echten SMARTIES Schokolinsen.



Art.-Nr.: 31021150
VE: 5-Liter-Wanne / 2.690 g



Kakao



EISBECHER FÜR KIDS

TIPP

Wareneinsatz
~ € 1,00

Kleiner Aufwand -
große Wirkung



Mehr Rezeptideen und Inszenierungen auf www.froneri-schoeller.de/culinarium/rezepte

RICHTIGES HANDLING. DAUERHAFTER ERFOLG.

ABDECKUNG SCHLIESSEN

Bei längeren Pausen immer **Abdeckung schließen**.

GENUSS PUR

Um den **reinen Genuss** der jeweiligen Eissorte zu gewährleisten, **Eis nicht in andere Behälter umfüllen**.

IDEALE TEMPERATUR

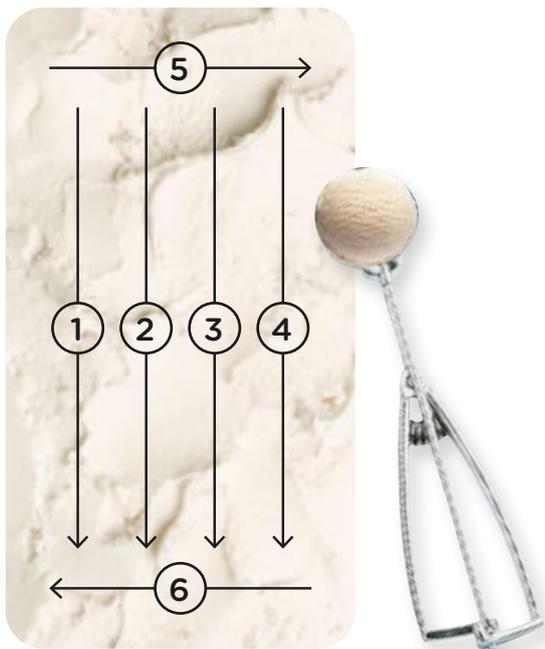
Die perfekte Portionier-temperatur liegt bei **-12 °C bis -14 °C**.



LAGERUNG

- First in/First out-Prinzip
- Kühlkette nicht unterbrechen
- Aufgetaute Produkte nicht wieder einfrieren
- Eiswannen nach Ladenschluss aus der Vitrine nehmen und in einer Truhe bei mindestens -18 °C lagern
- Mit Originaldeckel verschließen, keine anderen Lebensmittelprodukte in derselben Truhe lagern

RICHTIGES PORTIONIEREN



- Portionierer mit wenig Druck über Eisfläche ziehen
- Am Wannenrand abstreifen

WIRTSCHAFTLICHKEIT

Empfehlungsbasis 30stel-Portionsgröße

	Kugeln pro Wanne	Listenpreis in €	
		pro Wanne	Einstand pro Kugel
SCHÖLLER			
5-Liter-Wannen	75	25,90	0,35
MÖVENPICK			
5-Liter-Wannen	75	33,50	0,45
2 x 2,4-Liter-Wannen	72	39,90	0,55
AGDC			
4,4-Liter-Wannen	55	37,90	0,69
2 x 2,035-Liter-Wannen	51	36,90	0,72

Portioniergröße	Menge Halbkugel 5-Liter-Wanne	Menge Halbkugel 2 x 2,4-Liter-Wannen
1/50	158	152
1/40	114	109
1/30	74	71
1/20	61	59
1/16	52	50

Vorgegebene Mengen sind Richtwerte, die als Grundlage dienen. Ca.-Angaben.

Voraussetzung: empfohlene Portioniertemperatur und -methode immer einhalten.

DON'T WORRY, BE HAPPY

MIT MINIMALEM AUFWAND FÜR MAXIMALEN MEHRWERT

- Mit 1-Kugel-Desserts kleine Genuss-Oasen für den Gast schaffen.
- Bereits attraktives Angebot mit 1-2 Sorten möglich.
- Zusatzumsatz auch mit kleinem Eisposten auf 1-1,5m² Fläche.
- Bonerhöhung um 1 Dessert bei WE <1,00€ um 3,50- 4,00€.



TO SIT



AUCH TO GO

**WIR HABEN EINEN
AN DER WAFFEL**

Stenger

Bitte bestellen Sie Waffeltüten und -schalen direkt bei der Stenger Waffeln GmbH.

Kontakt:
 Stenger Waffeln GmbH
 Nikolaus-Otto-Straße 12,
 56727 Mayen
 Tel.: 0 26 51/ 49 46-0,
 Fax: 0 26 51/ 49 46-299-26
 E-Mail: info@stenger.eu oder
 order@stenger.eu
 Internet: www.stenger.eu

REZEPTKOMPETENZ

- 80% der Gäste würden bei entsprechendem Angebot ein Eis oder Dessert bestellen.*
- Mehr als 100 Rezeptideen auf unserer Website.



www.froneri-schoeller.de/culinarium/rezepte/moevenpick-eis-geht-immer



- **Alles andere als nur Nachtisch!**
Egal, ob Waffel, Kuchen oder Pancakes: Mit Eis wird jeder Nachtisch zum Traumdessert – wir zeigen wie! Einfach eindrucksvolle Eiskreationen zaubern und im Handumdrehen mit wenigen Zutaten für einen coolen Zusatzumsatz sorgen!

EISKARTEN:

Ihr 365-Tage-Eisverkäufer am Tisch!

- Eiskarten wecken die Lust auf Süßes beim Gast.
- **28%** Umsatzsteigerung durch Einsatz einer Eiskarte.**
- Das passende Werbemittel für jedes Geschäft.

FERTIG BEDRUCKT

- Attraktiv und zeitgemäß
- Bestückt mit unseren Verkaufsschlägern
- Einfache Rezepte, schnelle Umsetzung



QR-CODE

- Modernste und kontaktlose Variante für Ihr Eisangebot

INDIVIDUELLE KARTEN

- Individuelle und hochwertige Präsentation Ihres Eisangebotes
- Über 50 Titelmotive, über 270 Eiskreationen
- Professionelle Druckqualität



Bei Interesse wenden Sie sich an Ihren FRONERI Schöller Verkaufsberater.

- Auch online zum Selberstellen über unseren Eiskartenkonfigurator



HEUT.
GIBT'S
PASTA.
BASTA.

58

MÖVENPICK

59

SCHÖLLER



SCHOKO MINIS

Mini-Format - maximaler Genuss.

Cremiges MÖVENPICK Bourbon-Vanilleeis, umhüllt von Vollmilchschokolade oder Milchsokolade und Mandelstückchen.



Art.-Nr.: 31018881

VE: 72 Stück à 50 ml / 72 Stück à 33,5 g



FRUCHT MINIS

Mini-Format - maximaler Genuss.

Erfrischendes Eis mit fettarmem Joghurt überzogen mit Pfirsichsorbet oder Waldfruchtsorbet.



Art.-Nr.: 31018882

VE: 72 Stück à 50 ml / 72 Stück à 34 g



EISKUGEL CRÈME VANILLA

Das Allround-Talent!

Zartschmelzendes MÖVENPICK Bourbon-Vanilleeis, einzeln verpackt.



Art.-Nr.: 31016266

VE: 32 Stück à 55 ml / 32 Stück à 27 g



Offeneis-Handling ist bei Ihnen nicht möglich?

Unsere Lösung: die vorportionierte Kugel von MÖVENPICK - so zaubern Sie im Handumdrehen Eiskaffee und Co.

Mehr Rezeptideen und Inszenierungen auf www.froneri-schoeller.de/culinarium/rezepte

LIFE IS TOO SHORT TO SKIP DESSERT.



KLEINER AUFWAND -
GROSSE WIRKUNG



TARTUFO

Genuss wie in Italien.

Ein Herz aus Eiscreme mit Rahm (mit 9% Milchfett), umhüllt von vollmundiger Schokoladeneiscreme, bestreut mit gezuckertem Kakao.



Art.-Nr.: 31012987

VE: 12 Stück à 145 ml / 12 Stück à 80 g



SPAGHETTI EIS

Leckeres Bourbon-Vanilleeis, verfeinert mit Sahne.



Art.-Nr.: 31022523

VE: 18 Stück à 170 ml / 18 Stück à 92 g



EISDESSERT TIRAMISU

Genuss wie in Italien.

Eiscreme mit Schlagsahne und Mascarponeeis, verstrudelt mit aromatischer Kaffeesauce und Kuchenstückchen, mit gezuckertem Kakaopulver, im Glas arrangiert.



EISDESSERT CREMA AMARENA¹⁾

Genuss wie in Italien.

Vollmundige Eiscreme mit Geschmack Englische Creme und Eiscreme mit Schlagsahne, fruchtiger Sauerkirschsauce und zart kandierten Kirschen, im Glas arrangiert.



Art.-Nr.: 34000803

VE: 6 Stück à 135 ml/6 Stück à 80 g

Art.-Nr.: 34000728

VE: 6 Stück à 135 ml/6 Stück à 80 g



BOOGIE SANDWICH

Voller Geschmack in der Waffel.

Cremiges SCHÖLLER Bourbon-Vanilleeis mit kakaohaltiger Fettglasur und leckeren Waffeln.



EISKUGEL VANILLA

Vielfältig kombinierbar.

Cremiges SCHÖLLER Eis mit Vanillegeschmack, einzeln entnehmbar.



Art.-Nr.: 31023157 | 31016296*

VE: 28 Stück à 105 ml/28 Stück à 53 g



Art.-Nr.: 34001548

VE: 48 Stück à 55 ml/48 Stück à 25 g



BECHER VANILLA ERDBEER¹⁾

Hohe Standfestigkeit & voller Geschmack.

Leckerer SCHÖLLER Vanilleeis und Eis mit Erdbeere im Becher.



Art.-Nr.: 31020959

VE: 40 Stück à 85 ml / 40 Stück à 42,5 g



BECHER FÜRST PÜCKLER ART¹⁾

Hohe Standfestigkeit & voller Geschmack.

Leckerer SCHÖLLER Vanilleeis, Schokoladeneis und Eis mit Erdbeere im Becher.



Art.-Nr.: 31020958

VE: 40 Stück à 85 ml / 40 Stück à 42,5 g



BECHER VANILLA SCHOKO

Hohe Standfestigkeit & voller Geschmack.

Leckerer SCHÖLLER Vanilleeis und Schokoladeneis.



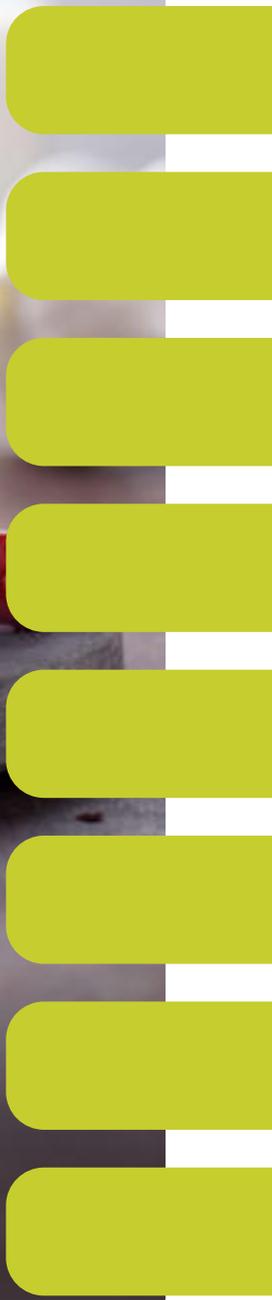
Art.-Nr.: 31020957

VE: 40 Stück à 85 ml / 40 Stück à 42,5 g

**OFFENEIS IST ZU AUFWENDIG?
DANN VORHANG AUF FÜR UNSERE
FIX UND FERTIG EIS-DESSERTS!**

- ✓ EINFACH IM HANDLING
- ✓ KALKULATIONS-SICHER
- ✓ PLATZSPAREND IN DER LAGERUNG
- ✓ SICHER & HYGIENISCH





**LIFE IS A
PIECE.
OF CAKE**

64

OMA'S LANDKUCHEN

70

UNSERE PRACHTSTÜCKE

76

Torten

82

Sahneschnitten

86

Runde Kuchen

98

Kuchen-Minis

100

Plattenkuchen

106

Vegane Kuchen

**SCHMECKT
WIE BEI OMA...**

*Oma's
Landkuchen®*



WIE FRISCH AUS OMAS BACKOFEN:

Mehr Früchte bei fast allen Sorten für noch mehr Genuss! **Jetzt geviertelt** zur besseren **Portionierung** in gewohnt handwerklicher Optik.



OMA'S LANDKUCHEN

RHABARBER-BAISER, GEVIERTELT

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

Vorgeschnitten in 4 Teile.

2.900 g, Ø 38 cm



Art.-Nr.: 39000703

VE: 1 Stück

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 5 Std. auftauen lassen.



OMA'S LANDKUCHEN

BLAUBEER-PUDDING, GEVIERTELT

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

Vorgeschnitten in 4 Teile.

3.400 g, Ø 38 cm



Art.-Nr.: 39000704

VE: 1 Stück

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 4 Std. auftauen lassen.



OMA'S LANDKUCHEN

KIRSCH-MANDEL, GEVIERTELT

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

Vorgeschnitten in 4 Teile.

3.300 g, Ø 38 cm



Art.-Nr.: 39000708

VE: 1 Stück

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 5 Std. auftauen lassen.



OMA'S LANDKUCHEN

KÄSE-APRIKOSE, GEVIERTELT

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

Vorgeschnitten in 4 Teile.

3.700 g, Ø 38 cm



Art.-Nr.: 39000705

VE: 1 Stück

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 5 Std. auftauen lassen.



OMA'S LANDKUCHEN
APFEL-GRIESSPUDDING, GEVIERTELT

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

Vorgeschnitten in 4 Teile.
3.150 g, Ø 38 cm



Art.-Nr.: 39000710
VE: 1 Stück

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 4 Std. auftauen lassen.



OMA'S LANDKUCHEN
PFLAUMEN-STREUSEL, GEVIERTELT

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

Vorgeschnitten in 4 Teile.
3.150 g, Ø 38 cm



Art.-Nr.: 39000707
VE: 1 Stück

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 5 Std. auftauen lassen.



OMA'S LANDKUCHEN
MOHN-STREUSEL, GEVIERTELT

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

Vorgeschnitten in 4 Teile.
3.500 g, Ø 38 cm



Art.-Nr.: 39000706
VE: 1 Stück

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 4 Std. auftauen lassen.



OMA'S LANDKUCHEN
BUTTER-HEFEZOPF

Geflochtener, saftiger Butter-Hefeteig mit Rosinen. Mit Mandeln und Hagelzucker bestreut.

2 x 1.400 g, Länge: ca. 58 cm



Art.-Nr.: 34001514
VE: 2 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 3 Std. in der Folie auftauen lassen.

DAVON HÄLT JEDER GROSSE STÜCKE!

Mit diesen **ordentlichen** Kuchenstücken mit verfeinerten Rezepturen begeistern **OMA'S LANDKUCHEN** auch weiterhin jeden Ihrer Gäste!



Verpackungen mit Bildetikett:
Da schmecken OMA'S LANDKUCHEN schon beim ersten Blick!

Oma's
Landkuchen®
Blechkuchen

OMA IST
DIE GRÖSSTE!



NEUE KLASSIKER IM BEKANNT GROSSEN BLECHKUCHEN-FORMAT:

Unsere beliebten Sorten Apfel, Kirsche, Zwetschge und Johannisbeer-Baiser sind jetzt noch besser. Neu ab April ergänzen Donauwelle und Bienenstich unsere Blechkuchen-Auswahl. Alle Blechkuchen bestechen durch ihre rustikale Optik im unvergleichlichen Blechkuchen-Format.

Passende Serviceartikel bestellen Sie bitte direkt bei unserem Partner  www.ammon-nonfood.de



NEU
ab April**

OMA'S LANDKUCHEN

DONAUWELLE-BLECHKUCHEN

Ein Klassiker! Sauerkirschen sind eingebettet in dunklem und hellem saftigem Rührteig, mit heller Creme und kakaohaltiger Fettglasur bedeckt.

Vorgeschnitten in 16 Portionen,
2.950 g, ca. 42 x 34 cm



Art.-Nr.: 39000747

VE: 16 Portionen

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 6 Std.
oder bei Raumtemperatur ca. 5 Std.
auftauen lassen.



Ab April**

OMA'S LANDKUCHEN

APFEL-STREUSEL-BLECHKUCHEN

Neue Rezeptur.

Der absolute Klassiker von Oma! Auf einem lockeren Rührteigboden mit Hefe liegt eine feine Sauerrahmzubereitung, bedeckt mit reichlich Äpfeln und krossen Butterstreuseln.

Vorgeschnitten in 16 Portionen,
3.000 g, ca. 42 x 34 cm

Art.-Nr.: 39000744 | 34001534*

VE: 16 Portionen



Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 12 Std.
oder bei Raumtemperatur ca. 7 Std.
auftauen lassen.



Ab April**

OMA'S LANDKUCHEN

ZWETSCHGEN-BLECHKUCHEN

Neue Rezeptur.

Einfach ein Traum dieser lockere Rührteigboden, der mit reichlich aufgestreuten Zwetschgenhälften belegt ist und mit Tortenguss abgeglänzt.

Vorgeschnitten in 16 Portionen,
2.800 g, ca. 42 x 34 cm

Art.-Nr.: 39000746 | 34001631*

VE: 16 Portionen



Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 12 Std.
oder bei Raumtemperatur ca. 7 Std.
auftauen lassen.



NEU
ab April**

OMA'S LANDKUCHEN

BIENENSTICH-BLECHKUCHEN

Besonders lecker! Feiner Cremepudding auf lockerem Rührteigboden mit Hefe, bedeckt mit einem Mandelbelag mit Zuckerglasur.

Vorgeschnitten in 16 Portionen,
2.150 g, ca. 42 x 34 cm



Art.-Nr.: 39000748

VE: 16 Portionen

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 5 Std.
oder bei Raumtemperatur ca. 4 Std.
auftauen lassen.



Ab April**

OMA'S LANDKUCHEN

KIRSCH-PUDDING-BLECHKUCHEN

Neue Rezeptur.

Wahnsinnig gut! Saftiger Rührteigboden mit leckerem Cremepudding und mit darin versunkenen fruchtigen Sauerkirschen, mit krossen Butterstreuseln bedeckt.

Vorgeschnitten in 16 Portionen,
2.600 g, ca. 42 x 34 cm

Art.-Nr.: 39000745 | 34001842*

VE: 16 Portionen



Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 10 Std.
oder bei Raumtemperatur ca. 5 Std.
auftauen lassen.



Ab April**

OMA'S LANDKUCHEN

JOHANNISBEER-BAISER-BLECHKUCHEN

Neue Rezeptur.

Wie hausgemacht! Saftiger Rührteigboden bedeckt mit einer luftig-knusprigen Baiser-Masse und aufgestreuten Johannisbeeren.

Vorgeschnitten in 16 Portionen,
2.150 g, ca. 42 x 34 cm

Art.-Nr.: 39000749 | 34001582*

VE: 16 Portionen



Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 6 Std.
oder bei Raumtemperatur ca. 5 Std.
auftauen lassen.



Unsere
Prachtstücke
CLASSICS



STÜCK FÜR STÜCK
RAFFINIERT. INSZENIERT

VORGESCHNITTENE PREMIUM-TORTEN!

Rücken Sie in Ihrer Kühlvitrine die beliebtesten Torten als Hingucker ins rechte Licht. Stilvoll inszeniert auf einer Platte in Schieferoptik oder auf edler Porzellanplatte.

Präsentieren Sie **UNSERE PRACHTSTÜCKE CLASSICS** im Ganzen oder einfach gleich die einzelnen Stücke. Die 12 vorgeschnittenen Portionen erleichtern Ihnen Handling und Kalkulation.

Passende Serviceartikel bestellen Sie bitte direkt bei unserem Partner  www.ammon-nonfood.de

Unsere Torte des Jahres

UNSERE PRACHTSTÜCKE CLASSICS

ERDBEER-TIRAMISU-TORTE*

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.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.000 g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 39000750

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank
ca. 14 Std. auftauen lassen.

NEU ab April



UNSERE PRACHTSTÜCKE CLASSICS

MANDARINEN-JOGHURT-TORTE

Einfach ein Traum, diese Mandarinen-Joghurt-Torte! Helle Muffin-Böden in Kombination mit frisch-fruchtiger Joghurt-Sahne mit Mandarinsauce und Joghurt-Sahne mit Mandarinstückchen. Als Krönung verstrudelte Joghurt-Sahne mit feinsäuerlicher Mandarinsauce und aufgestreute Mandarinenfilets, überzogen mit einem glänzenden Guss.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.850 g, Ø 24 cm

Art.-Nr.: 39000629

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std.
auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE CLASSICS

MARZIPAN-TORTE

Mit leckerer Marzipan-Creme.

Ein echter Genuss! Edle Marzipan-Sahne mit eingestreuten Mandelstückchen liegt zwischen einem dunklen Rührteigboden und einem lockeren Mandel-Rührteigboden. Darauf eine leckere Marzipan-Creme und aromatische Kakao-Sahne, die die Torte harmonisch abrunden, sowie ein weiterer lockerer Mandel-Rührteigboden. Für eine schöne Optik sorgen verstrudelte Marzipan- und dunkle Kakao-Sahne, üppig dekoriert mit gehobelter Schokolade und randgarniert mit Schokoladen-Rondies.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.900 g, Ø 24 cm

Art.-Nr.: 39000597

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std.
auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE CLASSICS

BROMBEER-LIMETTEN-TORTE

Die fruchtig-frische Verbindung von Brombeere und Limette: Zwischen zwei lockeren, dunklen Rührteigböden liegt eine erfrischende Limettensahne, darauf eine fruchtige Brombeersahne. Ein dunkler Guss-Spiegel mit mittig aufgestreuten Brombeeren rundet diese Tortencreation ab.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.050 g, Ø 24 cm

Art.-Nr.: 39000532

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std.
auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE CLASSICS

APRIKOSEN-ZITRONEN-TORTE

Aprikose trifft Zitrone: Zwischen zwei lockeren Rührteigböden liegt eine fruchtig-frische Zitronen-Sahne-Füllung mit am Rand aufgelegten Aprikosenhälften. Darauf befindet sich eine leckere Aprikosen-Fruchtzubereitung, fruchtig-frische Zitronen-Sahne-Füllung und ein Rührteigboden. Bedeckt ist die Torte mit fruchtig-frischer Zitronen-Sahne-Füllung, dekoriert mit feinen Aprikosenwürfeln und abgeglänzt mit Tortenguss.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.750 g, Ø 24 cm

Art.-Nr.: 39000369

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std.
auftauen lassen.





UNSERE PRACHTSTÜCKE CLASSICS

KÄSE-SAHNE-TORTE

Für Liebhaber des puren Geschmacks: Feine Käse-Sahne-Füllung liegt zwischen leckeren Rührteigböden und einem Biskuitboden, die Grundlage bildet ein krosser Mürbeteigboden. Die Torte ist leicht mit Dekorzucker bestäubt.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.650 g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 39000413

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE CLASSICS

NUSS-SAHNE-TORTE

Diese nussige Tortenkreation begeistert! Leckere Nuss-Sahne-Füllung zwischen aromatischen Haselnussrührteig- und Biskuitböden auf einem Mürbeteigboden. Attraktive Oberfläche durch einen mit Haselnüssen klassisch dekorierten Tupfenkranz aus Sahne.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.900 g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 39000376

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE CLASSICS

EIERLIKÖR-TORTE

Unser Geheimtipp für alle Eierlikörfans. Exquisite Eierlikör-Creme und zarte Vanillesahne mit Schokoflocken, schichtweise aufgebaut zwischen dunklen Rührteigböden und einem Biskuitboden auf einem Mürbeteigboden. Dekoriert ist die Torte mit einem klassischen mit Pistazien dekorierten Tupfenkranz aus Sahne. **Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet!**

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.900 g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 39000493

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE CLASSICS

MOUSSE-AU-CHOCOLAT-TORTE

Unwiderstehliches Arrangement! Auf einem Mürbeteigboden liegen lockere Schokoladen-Rührteigböden gefüllt mit Mousse-au-chocolat und weißer Mousse-au-chocolat. Dekoriert mit einem Knopfdekor aus heller Sahne auf einer Schokoladencreme, mit Kakaopulver abgepulvert.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.050 g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 39000395

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE CLASSICS

SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-TORTE

Der absolute Klassiker! Auf einem Mürbeteig liegen lockere Schoko-Rührteigböden mit einer hochwertigen Füllung aus Schwarzwälder-Kirsch-Sahne, ganzen Kirschen, eingebettet in einer Sauerkirschezubereitung. Die Oberfläche ist liebevoll von Hand dekoriert mit Belegkirschen und mit großen Schokoladenraspeln bestreut. Eine Randgarnierung mit Raspelschokolade rundet das Meisterwerk ab.

Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet!**Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.000 g, Ø 24 cm****Art.-Nr.: 39000492**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE CLASSICS

HIMBEER-KÄSE-SAHNE-TORTE

Der Klassiker auf jeder Kaffeetafel: feine Käse-Sahne-Füllung, ein heller Biskuitboden, zwei lockere Rührteigböden und ein leckerer Mürbeteigboden, gekrönt von einem fruchtigen Himbeerbelag. Mit gehackten, gerösteten Mandeln randgarniert.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.000 g, Ø 24 cm**Art.-Nr.: 39000447**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE CLASSICS

ERDBEER-BUTTERMILCH-TORTE

So herrlich frisch: Auf einem krossen Mürbeteigboden liegt zwischen hellen Rührteigböden eine zarte Buttermilch-Sahne und Erdbeer-Buttermilch-Sahne mit einer fruchtigen Erdbeerzubereitung verstrudelt. Darauf ein lockerer Biskuitboden, attraktiv belegt mit halben Erdbeeren.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.300 g, Ø 24 cm**Art.-Nr.: 39000544**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE CLASSICS

CRÈME MANGO-JOGHURT-TORTE

Auf einem Mürbeteigboden liegen lockere saftige Rührteigböden mit einer Füllung aus Joghurtsahne und fruchtiger Mango-Zubereitung mit Mangowürfeln und ein zarter Biskuitboden. Die Oberfläche ist mit Sahnetupfen garniert und mit Tortenguss abgeglänzt. Die Randgarnierung besteht aus gerösteten Kokosraspeln.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.000 g, Ø 24 cm**Art.-Nr.: 39000543**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



Unsere
Prachtstücke 
NEW STYLE



CRUNCHY, CRISPY,
CROSSIE!

INNOVATIVE DREIECKIGE SAHNESCHNITTEN!

Begeistern Sie auch die junge, trendbewusste Zielgruppe für ein leckeres Stück Sahneschnitte!

UNSERE PRACHTSTÜCKE NEW STYLE bieten Ihnen viele kreative Möglichkeiten zur innovativen Produktinszenierung. So erhält Ihre Tortenvitrine den Wow-Effekt, der sofort ins Auge fällt!

Passende Serviceartikel bestellen Sie bitte direkt bei unserem Partner  www.ammon-nonfood.de



UNSERE PRACHTSTÜCKE NEW STYLE

SALTED-CARAMEL-WALNUS- CRISPY-ECKE

Süß trifft Salzig. Diese spannende Mischung genießen Sie in dieser einzigartigen Komposition aus einem leckeren Knusperweizenboden mit kakaohaltiger Fettglasur, einem dunklen Rührteigboden und verführerischer Karamell-Sahne mit kandierten Walnüssen. Voll im Trend ist das Topping: cremige Vanillesahne mit gesalzener Karamellcreme.

Vorgeschritten in 12 Portionen, 1.600 g, ca. 19,5 x 29 cm

Art.-Nr.: 39000351

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE NEW STYLE

DOPPEL-SCHOKOMOUSSE- CRISPY-ECKE

Diese schokoladige Sahnecreme-Schnitte im extravaganten Dreieckschnitt überzeugt durch feine Mousse-au-chocolat mit eingestreuten Schokorondies, verstrudelt mit weißer Mousse-au-chocolat. Die Basis bilden zwei dunkle Rührteigböden, dazwischen eine knusprige Schicht aus leckerer Creme mit Waffelblättchen. Einfach unwiderstehlich!

Vorgeschritten in 12 Portionen, 1.550 g, ca. 19,5 x 29 cm

Art.-Nr.: 39000495

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE NEW STYLE

MANGO-JOGHURT-CRUNCHY-ECKE

Ein exotischer Traum aus Mango und Sahne ist diese trendige Sahnecreme im extravaganten Dreieckschnitt: Zwischen zwei leckeren Mandel-Rührteigböden liegt eine Schicht aus heller Creme und knusprigen Waffelblättchen. Darauf liegen eine fruchtige Mango-Zubereitung und cremige Joghurt-Sahne. Mit Tortenguss attraktiv abgeglänzt. Einfach lecker!

Vorgeschritten in 12 Portionen, 1.950 g, ca. 19,5 x 29 cm

Art.-Nr.: 39000423

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE NEW STYLE

HEIDELBEER-MASCARPONE- CRISPY-ECKE

Diese fruchtige Sahnecreme ist der absolute Hit für Beerenfans. Zwischen einem hellen Rührteigboden und einem dunklen Biskuitboden liegt eine knusprige Schicht, bestehend aus leckerer Creme mit feinen Keksblättchen. Darauf befindet sich eine leckere Mascarpone-Sahne-Füllung mit eingestrudelter fruchtiger Heidelbeer-Fruchtzubereitung. Belegt mit ganzen Heidelbeeren und mit Tortenguss abgeglänzt. Einfach köstlich!

Vorgeschritten in 12 Portionen, 1.900 g, ca. 19,5 x 29 cm

Art.-Nr.: 39000391

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE NEW STYLE

KIRSCH-VANILLE-CROSSIE-ECKE

Schicht für Schicht ein Genuss! Es ist die leckere Komposition, die diese trendige Sahnecreme im raffinierten Dreieckschnitt auszeichnet. Auf einem Crispboden befindet sich eine köstliche Vanille-Sahne-Füllung. Darauf ein dunkler Rührteigboden belegt mit leckeren Süß- und Sauerkirschen. Einfach köstlich!

Vorgeschritten in 12 Portionen, 2.050 g, ca. 19,5 x 29 cm

Art.-Nr.: 39000346

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE NEW STYLE

ERDBEER-LEMON-CRUNCHY-ECKE

Diese erfrischend-fruchtige Sahnecreme ist der absolute Trendsetter! Zwischen zwei Mandel-Rührteigböden liegt eine knusprige Schicht aus leckerer Creme mit Waffelblättchen. Auf dem zweiten Boden sind leckere Erdbeerhälften und fruchtige Zitronensahne aufgebracht. Die Oberfläche ist mit verstrudelter Zitronen-Limetten-Fruchtzubereitung und Erdbeerstückchen garniert, mit gehackten, gerösteten Pistazien bestreut. Einfach unwiderstehlich!

Vorgeschritten in 12 Portionen, 1.900 g, ca. 19,5 x 29 cm

Art.-Nr.: 39000441

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.





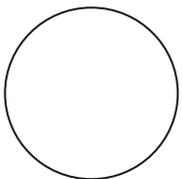
TORTEN & SAHNESCHNITTEN: SCHNITTGRÖSSEN

Ob ungeschnitten oder vorportioniert, bei uns finden Sie immer die richtigen Torten und Sahneschnitten für prachtvolle Hingucker und eine vielfältige Gestaltung in Ihrer Vitrine.

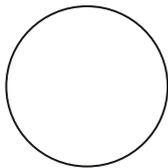
TORTEN

UNGESCHNITTEN

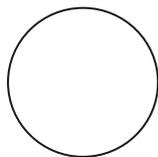
Perfekt für individuelle Portionierung.



Größe Ø 28 cm



Größe Ø 27 cm

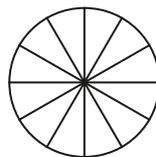


Größe Ø 24 cm

TORTEN

VORGESCHNITTEN IN 12 PORTIONEN

Vorportioniert und exakt kalkulierbar.

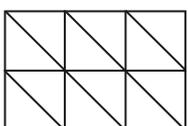


Größe Ø 24 cm

SAHNESCHNITTEN

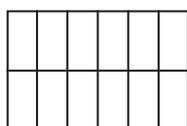
VORGESCHNITTEN IN 12 PORTIONEN

Auffällige Dreiecksform.



Plattenmaß: 19,5 x 29 cm
Stückgröße: 9,7 x 9,6 x 13,7 cm

Optimale Portionierung für die Kaffezeit.

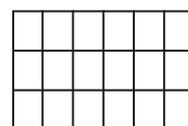


Plattenmaß: 19,5 x 29 cm
Stückgröße: 4,8 x 9,6 cm

SAHNESCHNITTEN

VORGESCHNITTEN IN 18 PORTIONEN

Perfekt für die Gemeinschaftsverpflegung.



Plattenmaß: 19,5 x 29 cm
Stückgröße: 4,8 x 6,5 cm



VANILLE-MARACUJA-TORTE

Zarte Vanillesahne und Sahnefüllung mit Maracuja-Geschmack, mit Maracuja-Pfirsich-Fruchtzubereitung und Mangowürfeln zwischen zwei Biskuitböden auf einem Mürbeteigboden. Die Torte ist ummantelt mit leckerer Vanillesahne, mit Tortenguss abgeglänzt und mit Kokosnus raspeln randgarniert. Dekoriert mit Kakaocreme-Fäden und gehackten Pistazien. 2.050 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000509

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.

HEIDELBEER-TORTE

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. 2.050 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000539

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



ERDBEER-BUTTERMILCH-TORTE

Mit leckeren Erdbeerhälften.

So herrlich frisch: Auf einem krossen Mürbeteigboden liegt lecker kombinierte Buttermilch-Sahne und Erdbeer-Buttermilch-Sahne zwischen einem lockeren Rührteig- und Biskuitboden. Mit Erdbeerhälften belegt, mit viel weißer Schokolade randgarniert und mit Tortenguss attraktiv abgeglänzt. Einfach lecker. 2.900 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000554

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



ANANAS-JOGHURT-TORTE

Mürbeteigböden und leckere Biskuitböden, dazwischen eine fruchtige Joghurt-Creme mit Ananas-Fruktzubereitung. Die Torte ist mit Sahnetupfen und Ananasstückchen garniert und mit Mandelblättchen bestreut.
2.300 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000505
VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.

CRÈME RICOTTA-PFIRSICH-TORTE

Sahnecremetorte mit Ricotta-Käse verfeinert.
Leckere Ricotta-Sahne mit eingestrudelter Pfirsich-Fruktzubereitung 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.
2.300 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000382
VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



BIRNE-HELENE-TORTE

Der Dessertklassiker als Tortengenuss!
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 Kakaocreme und Schokoladenraspeln rundet den Tortenklassiker ab.
2.350 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000725
VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.

MANGO-JOGHURT-CRUNCH-TORTE

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! 2.600 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000734
VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



KÄSE-SAHNE-TORTE

Für Liebhaber des reinen Geschmacks: Feine Käse-Sahne-Füllung liegt zwischen zwei leckeren Biskuitböden, die Grundlage bildet ein krosser Mürbeteigboden.
1.800 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000523

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-TORTE

Der absolute Hingucker: Auf einem Mürbeteigboden liegen lockere Schokobiskuitböden mit einer hochwertigen Füllung aus Schwarzwälder-Kirsch-Sahne, ganzen Kirschen, eingebettet in einer Sauerkirschezubereitung. Die Oberfläche ist liebevoll von Hand dekoriert mit Belegkirschen und mit großen Raspelschokolade rundet das Meisterwerk ab. **Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet!** 2.150 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000398

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



HIMBEER-KÄSE-SAHNE-TORTE

Der Klassiker auf jeder Kaffeetafel: feine Käse-Sahne-Füllung, helle Biskuitböden und ein leckerer Mürbeteigboden, gekrönt von einem fruchtigen Himbeerbelag. Mit gehackten, gerösteten Mandeln randgarniert.
2.500 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000451

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



MANDARINEN-KÄSE-SAHNE-TORTE

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.
2.500 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000360

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



TIPP

PIMP MY CAKE!

Mit ein paar einfachen Handgriffen zum individuellen Look, z. B. Käse-Sahne-Torte (hier vorgeschritten) mit Sahne und frischen Früchten dekorieren.

PREMIUM-SCHOKOLADEN-TORTE

Mit Schokoladenspänen attraktiv dekoriert.

Auf einem dunklen Crispboden liegt eine leckere Kakao-Sahne-Füllung, darauf befindet sich zwischen zwei dunklen Rührteigböden eine unwiderstehliche Schokoladencreme. Die Torte ist mit einer Kakao-Sahne-Füllung bedeckt und mit Schokoladenspänen dekoriert. Eine schokoladige Verführung der Extraklasse.

2.750 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000564

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



EIERLIKÖR-TORTE

Unser Geheimtipp für alle Eierlikörfans. Exquisite Eierlikör-Creme und zarte Vanillesahne mit Schokoflocken, schichtweise aufgebaut zwischen dunklen Rührteigböden auf einem Mürbeteigboden. Dekoriert ist die Torte mit einem klassischen mit Pistazien dekorierten Tupfenkranz aus Sahne.

Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet!

2.050 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000569

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



WALNUSS-TORTE

Mit kandierten Walnüssen.

Edle Sahnetorte aus Rührteigböden und mit Ahornsirup verfeinerter Sahne mit kandierten Walnüssen, verfeinert mit einer Kakao-creme und bedeckt mit Schokoladencreme. Die Randgarnierung besteht aus Milkschokoladen-Rondies.

2.250 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000477

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



TORTE ROYAL*

Eine optisch sehr ansprechende Torte, die sich dadurch auszeichnet, dass fünf helle Biskuitböden zwischen leckerer, mit Brandy-Aroma verfeinerter Kakaosahne liegen. Die Torte ist mit feinherben Schokoladenröllchen und Dekorzucker attraktiv dekoriert.

2.200 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000466

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



FRANKFURTER KRANZ

Fertig dekoriert.

Klassischer, runder Sandkuchen gefüllt mit zarter Buttercreme und feinerherber Vierfrucht-Füllung. Garniert mit Haselnuss-krokant, 18 Cremetupfen und 18 halben Belegkirschen.

1.600 g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 34001549

VE: 1 Stück UK: 2 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. auftauen lassen.



SACHER-TORTE

Saftige Sachermasse gefüllt mit Aprikosen-Füllung und überzogen mit einer Kakao-Zuckerglasur. Der edle Klassiker!
Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.500 g



Art.-Nr.: 39000396

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 4 Std. auftauen lassen.

RÜBLI-TORTE

Fertig dekoriert.
 So saftig! Dieser leckere, saftige Karotten-Rührteig mit Walnuss- und Haselnuss-Stückchen überzeugt einfach! Überzogen mit heller Fettglasur und mit 14 Marzipan-Karotten-Auflegern dekoriert.
 1.600 g, Ø 27 cm



Art.-Nr.: 39000716

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 6 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 3 Std. auftauen lassen.



TORTEN-MISCHKARTON*

Auswahl an 4 klassischen Torten.

Je ein Viertel:

- Schwarzwälder-Kirsch-Torte
- Käse-Sahne-Torte
- Torte Royal
- Himbeer-Käse-Sahne-Torte

Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet!

2.150 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000689

VE: 1 Stück UK: 2 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



FRUCHTTORTEN-MISCHKARTON*

Je ein Viertel:

- Himbeer-Käse-Sahne-Torte
- Mandarinen-Käse-Sahne-Torte
- Mango-Crème-Fraîche-Torte
- Heidelbeer-Torte

2.300 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000531

VE: 1 Stück UK: 2 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



PFIRSICH-MELBA-SCHNITTE

Ein fruchtiger Genuss für den Genießergaumen! Zwischen zwei lockeren Rührteigböden liegt eine aromatische Vanillesahne mit eingestrudelter Pfirsich-Ananas-Orangen-Fruchtzubereitung. Die Pfirsich-Würfel und Himbeeren darauf machen die Schnitte zu einem Hit fürs Auge.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.150 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000440

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



ZITRONEN-LIMETTEN-SAHNESCHNITTE

Überraschendes Geschmackserlebnis durch raffinierte Zitronen-Limetten-Zubereitung garantiert! Fruchtig-frische Zitronensahne mit eingestrudelter Zitronen-Limetten-Zubereitung liegt zwischen lockeren Biskuitböden. Reichhaltig mit Zitronensahne und gelbem Geleeguss dekoriert.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.500 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000402

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



HIMBEER-SCHOKO-SCHNITTE

Schoko trifft Frucht!

Ein schokoladiger Sahnentraum! Zarte Kakao-Sahne-Creme zwischen dunklen Biskuitböden, bedeckt mit feinsten Himbeeren, gehalten von aromatischem Geleeguss.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.650 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000365

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



ERDBEER-SCHOKO-SCHNITTE

Schoko trifft Frucht!

Die schokoladige Sahneschnitte! Dunkle Biskuitböden gefüllt mit feinsten Kakao-Sahne-Creme, darauf leckere Erdbeerstücke, gehalten von fruchtigem Tortenguss.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.800 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000350

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



HEIDELBEER-BUTTERMILCH-SCHNITTE

Beerig-lecker! Zarte Buttermilch-Sahne verstrudelt mit leckerer Heidelbeer-Sahnecreme mit Heidelbeerstückchen liegt zwischen zwei Rührteigböden. Darauf große Heidelbeeren, gehalten von einem aromatischen Geleeguss.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.750 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000515

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



SACHER-SCHNITTE

Vielseitig einsetzbar - lange Frische.

Saftige Sachermasse gefüllt mit Aprikosen-Fruchtfüllung und überzogen mit Kakao-Zuckerglasur.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.500 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000456

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 4 Std. auftauen lassen.





MOHN-HIMBEER-SCHNITTE

Nicht nur für Mohn-Liebhaber! Auf einem saftigen Mohn-Rührteigboden liegt eine leckere Käse-Sahne-Füllung und aromatische Himbeer-Zubereitung, mit Tortenguss abgeglänzt.
Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.950 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000687

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-SCHNITTE

Unser Klassiker! Fruchtige Kirschezubereitung unter köstlicher Kirschwasser-Sahne, welche zwischen zwei dunklen Rührteigböden liegt. Ein Überzug aus Kirschwasser-Sahne sowie die Dekoration aus handwerklichen Schokospänen runden diese perfekte Komposition ab. **Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet!**
Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.500 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000473*

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



BEEREN-BUTTERMILCH-SCHNITTE

Mit frischer Buttermilch.

Buttermilch-Sahne zwischen zwei Rührteigböden. Darauf Beerenobstmischung (Rote Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren und Heidelbeeren), gehalten von einem aromatischen Geleeguss.
Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.000 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000373*

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



TIRAMISU-SCHNITTE

Leckere Mascarponecreme liegt zwischen reliefartigen mit Mokka getränkten Biskuitböden. Das ausgeprägte Wellendekor ist mit hellem Kakaopulver abgestaubt. Genießen wie in Italien.
Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet!
Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.150 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000636

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 10 Std. auftauen lassen.



SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-SCHNITTE

Klassisch und köstlich! Zwischen zwei dunklen Rührteigböden liegt eine leckere Sahne-Füllung, mit Kirschwasser verfeinert. Darunter fruchtige Sauerkirschezubereitung. Überzogen mit kirschwasserhaltiger Sahne-Füllung und dekoriert mit Schokospänen. **Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet!**
Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.500 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000726

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 10 Std. auftauen lassen.



BEERENFRUCHT-BUTTERMILCH-SCHNITTE

Mit frischer Buttermilch.

Eine erfrischende Buttermilch-Sahne-Füllung mit eingestrudeltm Blaubeerpüree. Belegt mit einem fruchtigen Beerenmix aus Brombeeren, roten Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren.
Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.000 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000731

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 10 Std. auftauen lassen.





ERDBEER-KÄSE-SAHNESCHNITTE

Das schmeckt nicht nur zur Erdbeerzeit: Cremige Käse-Sahne-Füllung sowie Erdbeerwürfel liegen zwischen hellen Rührteigböden. Darauf halbe Erdbeeren, gehalten von einem aromatischen Tortenguss.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.100 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000630*

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



ERDBEER-BUTTERMILCH-SCHNITTE

Zwischen zwei Rührteigböden liegt lockere Erdbeer-Buttermilch-Sahne. Ganzflächig belegt mit fruchtigen Erdbeershälften. Überzogen mit Tortenguss.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.000 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000730

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 10 Std. auftauen lassen.



HIMBEER-KÄSE-SAHNESCHNITTE

Mit leckerem Frischkäse.

Fruchtiger Sommertraum! Leckere Käse-Sahne liegt zwischen zwei lockeren Rührteigböden. Üppig belegt mit aromatischen Himbeeren und vollendet mit fruchtigem Tortenguss.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.000 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000501*

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



HIMBEER-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

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

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.000 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000733

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. auftauen lassen.



MANDARINEN-KÄSE-SAHNESCHNITTE

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

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.000 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000403*

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



MANDARINEN-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

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

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.000 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000732

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 10 Std. auftauen lassen.





MANDEL-BIENENSTICH-SCHNITTE

Diese Sahnescnitte vereint gleich drei köstliche Zutaten! Feine Sahnefüllung zwischen lockeren Rührteigböden mit Hefe und einer karamelligen Mandeldecke.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.050 g, ca. 19,5 x 29 cm

Art.-Nr.: 39000701*

VE: 12 Portionen UK: 6 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



MANDEL-BIENENSTICH-SCHNITTE

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

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.050 g, ca. 19,5 x 29 cm

Art.-Nr.: 39000727

VE: 12 Portionen UK: 6 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. auftauen lassen.



VORGESCHNITTEN IN 18 PORTIONEN PRO TRAY



ICH BIN
glutenfrei und
laktosefrei

**ERDBEER-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE
GLUTENFREI & LAKTOSEFREI**

Cremige, laktosefreie Käse-Sahne mit leckerer verstrudelter Erdbeer-Zubereitung auf einem lockeren, glutenfreien Rührteigboden, belegt mit saftigen Erdbeer-Stücken mit Tortenguss abgeglänzt.

Vorgeschnitten in 18 Portionen,
(Karton 108 Portionen),
6 Trays à 1,35 kg, 8,1 kg, ca. 19,5 x 29 cm

Art.-Nr.: 39000637

VE: 108 Portionen



Bei 6-7°C im Kühlschrank über Nacht auftauen lassen.



ICH BIN
glutenfrei und
laktosefrei

**SCHOKO-SAHNE-SCHNITTE
GLUTENFREI & LAKTOSEFREI**

Leckere, laktosefreie Kakao-Sahne auf einem glutenfreien, dunklen Rührteigboden. Mit Kakaopulver abgestäubt.

Vorgeschnitten in 18 Portionen,
(Karton 108 Portionen),
6 Trays à 1kg, 6kg, ca. 19,5 x 29 cm

Art.-Nr.: 39000638

VE: 108 Portionen



Bei 6-7°C im Kühlschrank über Nacht auftauen lassen.



ICH BIN
glutenfrei und
laktosefrei

**ANANAS-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE
GLUTENFREI & LAKTOSEFREI**

Cremige, laktosefreie Käse-Sahne mit saftig-süßen Ananas-Stücken und eingestrudelter Zubereitung aus Ananassaftkonzentrat auf einem lockeren, glutenfreien Rührteigboden.

Vorgeschnitten in 18 Portionen,
(Karton 108 Portionen),
6 Trays à 1,1kg, 6,6kg, ca. 19,5 x 29 cm

Art.-Nr.: 39000626

VE: 108 Portionen



Bei 6-7°C im Kühlschrank über Nacht auftauen lassen.



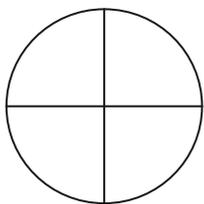
RUNDE KUCHEN: SCHNITTGRÖSSEN

Um für jeden Anspruch Ihrer Gäste die ideale Portionsgröße servieren zu können, enthält unser Sortiment eine Vielfalt an verschiedenen Durchmessern und Schnittvarianten. Die ganze Bandbreite sehen Sie hier im Überblick:

OMA'S LANDKUCHEN

GEVIERTELT

Extragroßes Format.

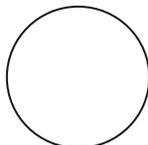


Größe Ø 38 cm

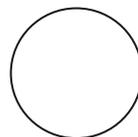
RUNDE KUCHEN

UNGESCHNITTEN

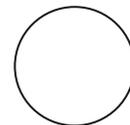
Perfekt für individuelle Portionierung.



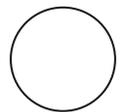
Größe Ø 28 cm



Größe Ø 26 cm



Größe Ø 24 cm

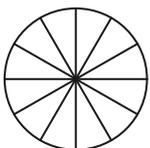


Größe Ø 18 cm

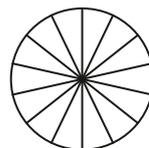
RUNDE KUCHEN

VORGESCHNITTEN IN 12/14 PORTIONEN

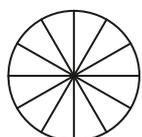
Vorportioniert und exakt kalkulierbar.



Größe Ø 28 cm
(12 Portionen)



Größe Ø 28 cm
(14 Portionen)



Größe Ø 26 cm
(12 Portionen)



Größe Ø 24 cm
(12/14 Portionen)

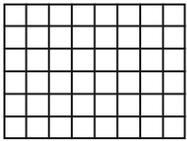
PLATTENKUCHEN: SCHNITTGRÖSSEN

Um Ihren Gästen in jeder Situation die ideale Portionsgröße servieren zu können, bietet unser Sortiment eine Vielfalt an verschiedenen Schnittvarianten und Plattengrößen. Die ganze Bandbreite sehen Sie hier im Überblick:

KUCHEN-MINIS

VORGESCHNITTEN IN 144 STÜCKE

Ideal für Snacking und Buffet.

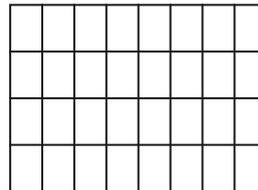


3 Platten à ca. 18 x 27 cm
Stückgröße ca. 3,0 x 3,0 cm

PLATTENKUCHEN

VORGESCHNITTEN IN 32 PORTIONEN

Ideal für Gemeinschaftsverpflegung.

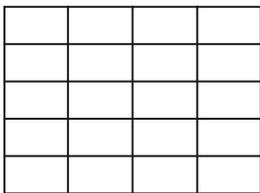


Plattenmaß ca. 28 x 38 cm
Portionsgröße ca. 7,0 x 4,7 cm

PLATTENKUCHEN

VORGESCHNITTEN IN 20 PORTIONEN

Typische Gastrogröße.

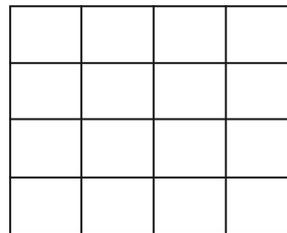


Plattenmaß ca. 28 x 38 cm
Portionsgröße ca. 9,5 x 5,6 cm

OMA'S LANDKUCHEN BLECHKUCHEN

VORGESCHNITTEN IN 16 PORTIONEN

Extragroße Stücke.



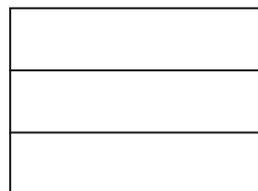
Plattenmaß ca. 34 x 42 cm
Portionsgröße ca. 10,4 x 8,4 cm



KUCHENSTREIFEN

VORGESCHNITTEN IN 3 RIEGEL

Zum Selbst-Portionieren.



Plattenmaß ca. 28 x 38 cm
Riegelgröße ca. 38,0 x 9,3 cm



APFELKUCHEN MIT BUTTERSTREUSELN

Fruchtanteil: 63 %

Auf einem knusprigen Mürbeteig liegt eine saftige, stückige Apfel-füllung. Bedeckt mit Apfelspalten und goldbraun gebackenen Butterstreuseln, mit Tortenguss abgeglänzt. 2.000g, Ø 28 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000737

VE: 1 Stück UK: 4 VE



RHABARBER-STACHELBEER-BAISER-KUCHEN

Liebevoll mit Baiser dekoriert.

Saftige Komposition aus feinsäuerlichem Rhabarber und Stachelbeeren zwischen hellem Biskuitboden auf einem krossen Mürbeteigboden. Gekrönt von einer verführerisch süßen Baiserhaube und mit gerösteten Mandelblättchen bestreut. 1.750g, Ø 28 cm



Bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000470

VE: 1 Stück UK: 4 VE



ZUPFKUCHEN „RUSSISCHE ART“

Auf einem krossen Kakao-Mürbeteig liegt eine saftige Käsemasse, mit Kakao-Mürbeteigstreuseln bedeckt. 1.850g, Ø 28 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000445

VE: 1 Stück UK: 4 VE



APRIKOSEN-KÄSEKUCHEN

Besonders saftig durch Aprikosenhälften.

Fruchtige Aprikosenhälften eingelassen in eine saftige, zart gebräunte Käsemasse mit Quark, Sauerrahm und Eiern auf krossem Mürbeteigboden. 2.200g, Ø 28 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 8 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000526

VE: 1 Stück UK: 4 VE



PREMIUM-KÄSEKUCHEN

Rustikal handwerkliche Optik.

Krosser Mürbeteig mit einer saftigen, goldgelb gebräunten Käsefüllung mit Quark, Sauerrahm und Eiern, ohne Mürbeteigrand. 2.150g, Ø 28 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000494

VE: 1 Stück UK: 4 VE



SMARTIES PARTY CAKE¹⁾

Schokoladig-lecker vom Teig bis zur Dekoration: Marmorkuchen aus verstrudelm dunklem und hellem Rührteig, mit kakaohaltiger Fettglasur überzogen und mit SMARTIES dekoriert.
430 g, Ø 18 cm



Art.-Nr.: 39000042
VE: 6 Stück

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 4 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 2,5 Std. auftauen lassen.



KÄSEKUCHEN

Krosser Mürbeteig mit einer saftigen, goldgelb gebräunten Käsefüllung mit Quark und Eiern.
1.750 g, Ø 26 cm

Art.-Nr.: 39000467
VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.
Auch geeignet für:



ERDBEERKUCHEN

Auf einem dünnen Mürbeteig liegt ein lockerer Biskuitboden und Sahnepuddingcreme. Üppig belegt mit Erdbeerhälften, gehalten von einem aromatischen Geleeguss.
1.750 g, Ø 26 cm

Art.-Nr.: 39000474
VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



KIRSCH-STREUSEL-KUCHEN

Rustikal handwerkliche Optik.

Kirschkuchen aus saftigem Muffinteig und fruchtigen eingebackenen Kirschen. Dekoriert mit krossen, goldgelben Butterstreuseln und mit Tortenguss abgeglänzt.
1.250 g, Ø 26 cm

Art.-Nr.: 39000347
VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.
Auch geeignet für:



MARMOR-GUGELHUPF

Der absolute Klassiker: saftiger Marmorkuchen wie hausgemacht aus der klassischen Gugelhupfform. Mit kakaohaltiger Fettglasur überzogen und mit Dekorpudder abgestreut.
1.200 g, Ø 24 cm

Art.-Nr.: 34001635
VE: 1 Stück UK: 2 VE

Bei Raumtemperatur ca. 5 Std. auftauen lassen.





FEINSTER APFELKUCHEN VEGAN

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

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.250 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000724

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 16 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 7 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



PREMIUM-RAHM-KÄSE-TORTE

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

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.150 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000743

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 9 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



PFLAUMENKUCHEN

Saftige Pflaumen auf einem mit Pflaumenfruchtzubereitung gefüllten, lockeren Rührteigboden. Mit gehackten Mandeln dekoriert.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.550 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000429

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



NUSS-SCHOKO-KUCHEN

Saftiger, runder Nussrührteigkuchen mit Schokostückchen und eingepfunden Tupfen aus Schokoladencreme. Mit Fäden aus kakaohaltiger Fettglasur dekoriert und mit gehackten, gerösteten Haselnüssen bestreut.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.550 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000416

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 5 Std. auftauen lassen.



SCHOKOLADEN-TARTE

Auf einem krossen Mürbeteigboden liegen eine kräftige Schokocreme und ein lockerer Kakao-Rührteigboden mit Milkschokolade- und Schokotropfen. Mit Tortenguss abgeglänzt und Dekorzucker abgepulvert.

Vorgeschnitten in 14 Portionen, 1.350 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000714

VE: 14 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 5 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 2 Std. auftauen lassen.



ZITRONEN-TARTE

Fruchtig-frischer Zitronen-Pudding zwischen einem krossen Mürbeteigboden und lockerem Rührteigboden. Mit Tortenguss abgeglänzt und Dekorzucker abgepulvert.

Vorgeschnitten in 14 Portionen, 1.350 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000712

VE: 14 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 5 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 2 Std. auftauen lassen.



MANDARINEN-KÄSEKUCHEN

Mit extravielem fruchtigen Mandarinen-Stückchen.

Fruchtige Mandarinen-Stückchen eingelassen in eine saftige, zart gebräunte Käsefüllung mit Quark, Sauerrahm und Eiern auf einem krossen Mürbeteigboden.

Vorgeschnitten in 14 Portionen, 2.250 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000545

VE: 14 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 8 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



PREMIUM-APFELKUCHEN

Mit 68 % Äpfeln.

Krosser Mürbeteig und eine saftige Apfelfüllung, mit Sultaninen verfeinert. Mit dekorativen Apfelscheiben belegt und mit Mandelstiften dekoriert.

Vorgeschnitten in 14 Portionen, 2.250 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000437

VE: 14 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 10 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 7 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



KÄSEKUCHEN

Vorgeschnitten in 14 Portionen.

Für echte Käsekuchen-Fans: ein Käsekuchen wie hausgemacht mit einem krossen Mürbeteigboden und darauf viel leckerer Käsemasse.

Vorgeschnitten in 14 Portionen, 2.150 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000752 |

39000527* (12 Portionen)

VE: 14 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



GEDECKTER APFELKUCHEN

Fruchtanteil: 63 %.

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

Vorgeschnitten in 14 Portionen, 2.500 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000536

VE: 14 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 10 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 7 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

HIMBEERKUCHEN

Auf einem dünnen Mürbeteig liegt ein lockerer Biskuitboden und Sahnepuddingcreme. Üppig belegt mit Himbeeren, gehalten von einem aromatischen Geleeguss.

Vorgeschnitten in 12 Portionen,
1.500 g, Ø 26 cm

Art.-Nr.: 39000421

VE: 12 Portionen
UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank
ca. 14 Std. auftauen lassen.



ERDBEEKUCHEN

Üppig belegt mit Erdbeerböhlen.

Auf einem dünnen Mürbeteig liegt ein lockerer Biskuitboden und Sahnepuddingcreme. Üppig belegt mit Erdbeerböhlen, gehalten von einem aromatischen Geleeguss.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.750 g, Ø 26 cm



Art.-Nr.: 39000353

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std.
auftauen lassen.



HEIDELBER-BUTTERMILCH-KUCHEN

Mit Heidelbeerfruchtzubereitung verstrudelte Buttermilchcreme zwischen einem dunklen und einem hellen Röhreigboden. Üppig belegt mit ganzen Heidelbeeren.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.700 g, Ø 26 cm



Art.-Nr.: 39000632

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std.
auftauen lassen.



KIRSCHKUCHEN

Saftiger Mandel-Röhreigboden.

Auf einem dünnen Mürbeteig liegt ein lockerer, saftiger Mandel-Röhreigboden und Sahnepuddingcreme. Üppig belegt mit Süß- und Sauerkirschen, gehalten von einem Geleeguss.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.500 g, Ø 26 cm



Art.-Nr.: 39000486

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std.
auftauen lassen.



UNSERE CHEESECAKES: MIT CREMIGEM FRISCHKÄSE

STRAWBERRY CHEESECAKE

Simply excellent! Cremige Käsefüllung mit Frischkäse der Doppelrahmstufe auf einem typischen Brösel-Mürbeteigboden wird gekrönt von saftigen halbierten Erdbeeren. Mit Tortenguss abgeglänzt.

Vorgeschnitten in 12 Portionen,
1.500 g, Ø 26 cm

Art.-Nr.: 39000641

VE: 12 Portionen
UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank
ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur
ca. 8 Std. auftauen lassen.

**CHEESECAKE
AMERICAN STYLE**

So delicious. Eine cremige Cheesecakemasse mit Frischkäse der Doppelrahmstufe liegt auf einem typischen Brösel-Mürbeteigboden.

Vorgeschnitten in 12 Portionen,
1.450 g, Ø 24 cm

Art.-Nr.: 39000096

VE: 12 Portionen
UK: 6 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank
ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur
ca. 8 Std. auftauen lassen.

**TIPP****Schon probiert?**

Zu den Cheesecakes passen auch hervorragend als Abrundung Ihres Cheesecakes-Angebotes die ERLENBACHER veganen Cheesecake-Alternativen aus dem Crazy Cheesecake Club.

Sie finden sie auf der Seite 97.



Erlenbacher

Passion & Kuchen seit 1973



Perfektes Kaffee-Match

Aroma-Pairing für den perfekten Genussmoment.



Infos zum Aroma Wheel gibt es hier



Die BARISTA CAKES sind genau auf die feinen Aromen beliebter Kaffeespezialitäten abgestimmt. Zur Kaffeekompetenz des Baristas gibt es die passende Kuchenempfehlung der BARISTA CAKES dazu. Das Aroma Wheel gibt einen Leitfaden.



NEU

CHOCOLATE-RASPBERRY-CAKE

Elegante Farben und die Säure der Beeren als Kontrast. Dieser Showstopper bringt Ihr Kuchenherz zum Schmelzen! Der Kakao-Mürbeteig ist gefüllt mit einer Schicht zartschmelzender Schokoladencreme. Darauf verteilt sind knackige Schokoladenstücke und eine Himbeerfruchtzubereitung. Als kunstvoller Abschluss garniert mit ganzen Himbeeren und klarem Guss.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.200 g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 39000690

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 9 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 4 Std. auftauen lassen.



NEU

CHOCOLATE-SALTED-CARAMEL-CAKE

Gesalzenes Karamell topt diesen sündhaft leckeren Schokokuchen.

Ein dunkler Schokoladen-Mürbeteig, gefüllt mit saftigem Brownie, Salted-Caramel-Knusperbälle unter einer cremigen, gesalzenen Karamell-Fudge. Verfeinert mit Schokohobeln und Puderzucker.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.000 g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 39000686

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 5 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 2 Std. auftauen lassen.



NEU

APPLE-CASSIS-CAKE

Die perfekte Balance aus Fruchtsäuren und sanft-süßen Noten.

Nur ein Apfelkuchen?! Weit gefehlt! Ein heller knuspriger Buttermürbeteigboden. Darauf liegen eine Schicht Cassis-Fruchtzubereitung und eine Schicht zarte Creme Art Normande. Das Topping sind wild verteilte Apfelspalten, karamellisiert und mit Guss abgeglänzt.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.170 g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 39000742

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 9 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 4 Std. auftauen lassen.



NEU

BANANA-WALNUT-CAKE VEGAN

Eine weiße Haube aus Hafer-Drink topt dieses nussige Bananenbrot.

Ein saftiger Boden aus Bananenbrot mit Walnüssen auf knusprigem Hafer-Crunch, darauf reich bestrichen mit einer Creme aus Hafer-Drink. Gehackte Pistazienkerne dekorieren diesen veganen und palmfreien Kuchen.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 980 g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 39000692

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 5 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 2 Std. auftauen lassen.



Erlenbacher

Passion & Kuchen seit 1973

**crazy
cheesecake
club**

**BESONDERS VERRÜCKTE CLUBMEMBER:
VEGANE CHEESECAKE-ALTERNATIVEN**



SO SCHMECKT'S VOLL VEGAN UND NATÜRLICH CRAZY!

Diese neuen Cakes sind nicht nur superfruchtig, sondern auch irre cremig. Und auch wenn's verrückt klingt: vegan und plant-based. Der Mürbeteig ist mit pflanzlicher Margarine und gemahlenen Nüssen zubereitet. Die eigens für diese Cakes entwickelte cremige Füllung ist rein pflanzlich. Für die Fruchtzubereitungen werden nur ausgewählte Früchte verwendet. Und freche Früchte bilden das Topping.

NEU

CREAMY RASPBERRY

VEGANE CHEESECAKE-ALTERNATIVE

Das ist zum Verrücktwerden! Dieser vegane und plant-based Wahnsinn beginnt auf einem Mürbeteig mit einer feinen nussigen Note. Weiter geht's mit einer cremigen Füllung. Jetzt noch dicke Tropfen selbstgekochter Himbeer-Fruchtzubereitung in die Füllung und on top gibt's noch ein paar verrückte Himbeeren. Der pure Wahnsinn!

Vorgeschnitten in 14 Portionen,
1.575 g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 39000739

VE: 14 Portionen
UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 10 Std.
auftauen lassen.



NEU

CREAMY BLUEBERRY

VEGANE CHEESECAKE-ALTERNATIVE

Wahnsinnig cremig, irre fruchtig und hmmm bis zum letzten Bissen. Und natürlich: vegan und plant-based. Ein Mürbeteigboden mit fein nussiger Note. Eine cremige, hell und blau geschichtete Füllung mit selbstgekochter Heidelbeer-Fruchtzubereitung verfeinert. Und nochmal Kultur-Heidelbeeren als Topping. Klingt verrückt? Schmeckt irre gut!

Alles andere wäre ja auch Käse, oder?

Vorgeschnitten in 14 Portionen,
1.525 g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 39000740

VE: 14 Portionen
UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 10 Std.
auftauen lassen.



**Kuchen
Minis**

AUF DIESE MINIS FÄHRT JEDER AB!



IHRE VORTEILE

- Einfaches und gelingsicheres Handling:
nach Bedarf einzeln entnehmen und in kurzer Zeit auftauen
- Vielfältige Auswahl sorgt für Abwechslung
- Exakt vorgeschnittene Portionen für eine einfache Kalkulation
- Ideal den ganzen Tag über für unterschiedlichste Anlässe
- Perfekt zu kombinieren mit veganen Sorbets und unserer neuen veganen Trendsorte MÖVENPICK Cherry Cookie & Vanilla

ICH BIN
vegan

NEU

KUCHEN-MINIS LEMON CAKE VEGAN

Leckerer saftiger veganer Zitronen-Rührteig mit Dekorpuder abgestäubt. Unterschiedlich einsetzbar - unglaublich saftig!

Vorgeschnitten in 144 Portionen, 2.016 g



Art.-Nr.: 34002366

VE: 144 Portionen

Im gefrorenen Zustand im Kühlschrank (6 - 7°C) ca. 2 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 1,5 Std. (ganze Platte) bzw. 30 Minuten (einzelne Stücke) auftauen lassen.



KUCHEN-MINIS BROWNIE VEGAN

Ein saftiger veganer Schokoladenrührteig bestreut mit knackigen Schokoladenstückchen.

Vielseitig einsetzbar - wunderbar saftig!
Vorgeschnitten in 144 Portionen, 2.160 g



Art.-Nr.: 34002364

VE: 144 Portionen

Im gefrorenen Zustand im Kühlschrank (6 - 7°C) ca. 2 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 1,5 Std. (ganze Platte) bzw. 30 Minuten (einzelne Stücke) auftauen lassen.

NEU

ICH BIN
vegan



KUCHEN-MINIS CARROT CAKE VEGAN

Feine Karottenstifte und Gewürze vereinen sich in dieser besonders saftigen veganen Rührmasse. Mit Tortenguss leicht abgeglänzt.

Umfangreich einsetzbar - mega saftig!
Vorgeschnitten in 144 Portionen, 2.016 g



Art.-Nr.: 34002365

VE: 144 Portionen

Im gefrorenen Zustand im Kühlschrank (6 - 7°C) ca. 2 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 1,5 Std. (ganze Platte) bzw. 30 Minuten (einzelne Stücke) auftauen lassen.

NEU

ICH BIN
vegan



APRIKOSENKUCHEN-SCHNITTE

Lockerer Rührteig mit saftigen Aprikosenhälften, abgeglänzt mit Tortenguss. Mit gerösteten und gehobelten Mandeln dekoriert.

Vorgeschnitten in 16 Portionen,
2.100 g, ca. 28 x 38 cm



Art.-Nr.: 39000584

VE: 16 Portionen
UK: 3 VE

Im Kühlschrank (6-7°C) ca. 11 Stunden oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



BUTTERKUCHEN-SCHNITTE

Die schmeckt immer: zarter, saftiger Butterkuchen aus lockerem, klassischem Hefeteig. Gebacken mit dicken Butterflocken, bestreut mit Mandeln und Zucker.

Vorgeschnitten in jeweils 6 Portionen (Karton 18 Portionen),
3 x 350 g, 1.050 g, ca. 17 x 26 cm



Art.-Nr.: 34001673

VE: 18 Portionen

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 3 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 2 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



APFELKUCHEN-SCHNITTE

Dieser Kuchen passt zu jedem Anlass! Rührteigmasse mit darin eingebetteten fruchtig-herben Apfelspalten und gehobelten Mandeln auf krossem Mürbeteig.

Vorgeschnitten in 20 Portionen,
2.700 g, ca. 28 x 38 cm



Art.-Nr.: 39000090

VE: 20 Portionen UK: 3 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



CARAMEL NUT BROWNIE

Mit leckerer Karamell-Creme.

Yummy! Gehaltvoller Schokoladenkuchen, üppig dekoriert mit verführerischer Karamell-Creme, saftigen Brownie-Stücken, knackigen Walnüssen und einer kakaohaltigen Fettglasur. Nicht nur für Chocoholics ein Genuss.

Vorgeschnitten in 20 Portionen,
2.200 g, ca. 28 x 38 cm



Art.-Nr.: 39000091

VE: 20 Portionen UK: 3 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 6 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 2,5 Std. auftauen lassen.



HIMBEER-JOHANNISBEER-SCHNITTE

Erleben Sie fruchtigen Geschmack ganz neu: Himbeere und Johannisbeere ergänzen sich geschmacklich hervorragend. Lockere helle Rührteigmasse, diagonal durchgezogen mit Himbeer-Fruchtzubereitung, bestreut mit Roten Johannisbeeren und krossen Streuseln, abgestäubt mit Dekorzucker.

Vorgeschnitten in 20 Portionen,
2.400 g, ca. 28 x 38 cm



Art.-Nr.: 39000504

VE: 20 Portionen UK: 3 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



KIRSCH-PUDDING-SCHNITTE

Mit besonders saftigem Muffinteig.

Saftiger Muffinteig mit Puddingcreme und eingesunkenen, fruchtigen Sauerkirschen. Mit Tortenguss abgeglänzt und mit gerösteten Mandelblättchen garniert.

Vorgeschnitten in 20 Portionen,
2.300 g, ca. 28 x 38 cm



Art.-Nr.: 39000390

VE: 20 Portionen UK: 3 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



APRIKOSEN-MARMOR-SCHNITTE

Sehr saftig durch die Aprikosenhälften.

Die leckeren Aprikosenhälften versinken im hell-dunkel marmorierten Rührteig und verleihen dem Plattenkuchen eine fruchtig-saftige Note. Die Bestreuung mit Mandelstiften macht diese Komposition perfekt.

Vorgeschnitten in 20 Portionen,
2.500 g, ca. 28 x 38 cm



Art.-Nr.: 39000361

VE: 20 Portionen UK: 3 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



KÄSE-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE

Cremige Käsemasse liegt auf einem saftigen Rührteig. Goldgelb gebackene Butterstreusel vollenden das Geschmackserlebnis.

Vorgeschnitten in 20 Portionen,
2.600 g, ca. 28 x 38 cm



Art.-Nr.: 39000468

VE: 20 Portionen UK: 3 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



KÄSE-MANDARINEN-SCHNITTE

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

Vorgeschnitten in 20 Portionen,
3.200 g, ca. 28 x 38 cm



Art.-Nr.: 39000741

VE: 20 Portionen UK: 3 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 8 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



KÄSE-SCHNITTE

Schmeckt wie selbst gebacken! Klassischer Mürbeteig mit leckerer Käsemasse, aus Eiern und frischem Quark zubereitet. Goldgelb gebacken, ein Muss in jedem Sortiment!

Vorgeschnitten in 20 Portionen,
3.100 g, ca. 28 x 38 cm



Art.-Nr.: 39000736

VE: 20 Portionen UK: 3 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



PFLAUMEN-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE

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

Vorgeschnitten in 20 Portionen,
2.750 g, ca. 28 x 38 cm



Art.-Nr.: 39000735

VE: 20 Portionen UK: 3 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 10 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 7 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



RHABARBER-STACHELBEERKUCHEN-SCHNITTE

Saftig-säuerliche Mischung aus Rhabarberstückchen und Stachelbeeren, eingebacken in lockerer Rührteigmasse auf Mürbeteig.

Vorgeschnitten in 20 Portionen,
2.500 g, ca. 28 x 38 cm



Art.-Nr.: 39000411

VE: 20 Portionen UK: 3 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



MOHN-STREUSELKUCHEN-SCHNITTE

Leckere Mohnfüllung mit Sultaninen auf Mürbeteigboden, mit köstlichen Streuseln bedeckt.

Vorgeschnitten in 20 Portionen, 3.200 g, ca. 28 x 38 cm



Art.-Nr.: 39000549

VE: 20 Portionen UK: 3 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



DONAUWELLE

Der Klassiker unter den Blechkuchen! Leckere Sauerkirschen liegen eingebettet in dunklem und hellem Rührteig. Bedeckt mit heller Creme und dekoriert mit einer von Hand abgekämmten kakaohaltigen Fettglasur.

Vorgeschnitten in jeweils 12 Portionen (Karton 36 Portionen),
3 x 1.200 g, 3.600 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000522

VE: 36 Portionen

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 6 Std. auftauen lassen.



KLASSIK-VARIATION VON PLATTENKUCHEN*

Je eine Platte, ca. 28 x 38 cm:

- **Apfelkuchen-Schnitte** 2.700 g
- **Zwetschgenkuchen-Schnitte** 3.100 g
- **Käse-Butterstreusel-Schnitte** 2.600 g

Vorgeschnitten in jeweils 20 Portionen



Art.-Nr.: 39000354

VE: 60 Portionen

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



Ab April**

Unsere OMA'S LANDKUCHEN Blechkuchen punkten durch ihr extragroßes Blechkuchen-Format! Überzeugen Sie sich von unseren neuen Rezepturen. Sie finden sie auf der Seite 69.



DONAUWELLE

Heller und dunkler Rührteig mit eingebetteten Sauerkirschen, bedeckt mit einer lockeren Creme und überzogen mit einer kakaohaltigen Fettglasur im Wellendekor.

Vorgeschnitten in 32 Portionen
(Karton 96 Portionen)

3 Trays à 2 kg, 6 kg,
ca. 28 x 38 cm

Art.-Nr.: 39000491

VE: 96 Portionen

Bei 6-7°C im Kühlschrank über Nacht oder bei Raumtemperatur ca. 4,5 Std. auftauen lassen.



APFEL-SCHNITTE

Saftiger Rührteigboden belegt mit fruchtigen Apfelspalten und abgeduldet mit Dekorzucker.

Vorgeschnitten in 32 Portionen,
1.950 g, ca. 28 x 38 cm

Art.-Nr.: 39000357

VE: 32 Portionen
UK: 3 VE

Bei 6-7°C ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.
Auch geeignet für:



ZITRONENKUCHEN-SCHNITTE

Ein Traum aus Rührteigboden und fruchtiger Zitronen-Creme-Füllung, mit Tortenguss abgeglänzt und Dekorpudder abgeduldet.

Vorgeschnitten in 32 Portionen,

1.700 g, ca. 28 x 38 cm

Art.-Nr.: 39000555

VE: 32 Portionen
UK: 3 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 6 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 3 Std. auftauen lassen.
Auch geeignet für:



MARMORKUCHEN-SCHNITTE

Leckerer Marmorkuchen aus hellem und dunklem Rührteig.

Vorgeschnitten in 32 Portionen,
1.500 g, ca. 28 x 38 cm

Art.-Nr.: 39000355

VE: 32 Portionen
UK: 3 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 6 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 3 Std. auftauen lassen.
Auch geeignet für:



MANDELKUCHEN „SPANISCHE ART“

Aromatische Mandelmasse auf einem krossen Mürbeteigboden. Mit Dekorzucker abgestäubt.

Vorgeschnitten in 32 Portionen
(Karton 96 Portionen),

3 Trays à 2,1 kg,
6,3 kg, ca. 28 x 38 cm

Art.-Nr.: 39000387

VE: 96 Portionen

Bei 6-7°C im Kühlschrank über Nacht oder bei Raumtemperatur ca. 3 Std. auftauen lassen.
Auch geeignet für:



KÄSE-MANDARINENKUCHEN

Mit Sauerrahm verfeinerte Käsemasse, belegt mit saftigen Mandarinspalten auf einem krossen Mürbeteig.

Vorgeschnitten in 32 Portionen
(Karton 96 Portionen),

3 Trays à 3 kg, 9 kg,
ca. 28 x 38 cm

Art.-Nr.: 39000685

VE: 96 Portionen

Bei 6-7°C im Kühlschrank über Nacht oder bei Raumtemperatur ca. 7 Std. auftauen lassen.
Auch geeignet für:



KIRSCHEN-MICHEL-SCHNITTE

Lockerer Rührteig mit eingebackenen Sauerkirschen auf einem krossen Mürbeteigboden. Mit Dekorzucker abgestäubt.

Vorgeschnitten in 32 Portionen
(Karton 96 Portionen),

3 Trays à 2,4 kg, 7,2 kg,
ca. 28 x 38 cm

Art.-Nr.: 39000475

VE: 96 Portionen

Bei 6-7°C im Kühlschrank über Nacht oder bei Raumtemperatur ca. 3,5 Std. auftauen lassen.
Auch geeignet für:

ICH BIN
vegan

APFEL-GRANOLA-ECKE VEGAN

Die Vegane mit Crunch-Effekt.

Saftige Apfelfüllung und fruchtige Apfelspalten liegen auf einem mit Haferflocken verfeinerten Mürbeteigboden. Abgerundet mit einem Mix aus Walnuss-, Mandel- und Haselnuss-Stücken und dekoriert mit crunchigen Haselnuss-Streuseln mit Haferflocken. Abgedudert mit einem Mix aus Zucker und Zimt.

Vorgeschnitten in 24 Portionen,
3.300 g, ca. 28 x 38 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 5 Std. auftauen lassen.

Art.-Nr.: 39000362

VE: 24 Portionen
UK: 3 VE

Auch geeignet für:



Ab März**

BROWNIE

Quadratischer Schnitt.

Dunkler Rührteig durchzogen von einer köstlichen Schokocreme, dekoriert mit gehackten Walnüssen und dunklen Kringeln.

Vorgeschnitten in 48 Portionen,
2.050 g, ca. 28 x 38 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 4 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 3 Std. auftauen lassen.

Art.-Nr.: 39000721 |

39000026* (Ecke)

VE: 48 Portionen
UK: 3 VE



ICH BIN
vegan**ZITRONEN-KUCHENSTREIFEN
VEGAN****Individuell portionierbar,
ideal mit Eis zu kombinieren.**

Vielseitig einzusetzen und so saftig: Luftig-lockerer veganer Muffin-Teig ist mit feiner veganer Zitronen-Zubereitung gefüllt. Attraktiv veredelt mit abgestäubtem Dekorpudder.

Eingeteilt in 3 Riegel,
1.500 g, ca. 28 x 38 cmBei 6-7°C im Kühlschrank
ca. 5 Std. oder bei
Raumtemperatur ca. 3 Std.
auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000339

VE: 3 Stück UK: 3 VE

**MANDELKUCHEN „SPANISCHE ART“****Individuell portionierbar, ideal mit Eis zu kombinieren.**

Lockerer Mürbeteig-Brösel-Boden mit saftiger, aromatischer Mandelrührteigmasse, üppig belegt mit gerösteten Mandelblättchen und mit Dekorzucker bestreut.

Eingeteilt in 3 Riegel, 2.200 g, ca. 28 x 38 cmBei 6-7°C im Kühlschrank
ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur
ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000525

VE: 3 Stück UK: 3 VE

**SCHOKO-KUCHENSTREIFEN****Individuell portionierbar, ideal mit Eis zu kombinieren.**

Himmlich schokoladig: saftiger dunkler Rührteig gefüllt mit zartschmelzender Schokoladencreme und mit einer leckeren kakaohaltigen Glasur überzogen.

Eingeteilt in 3 Riegel, 1.350 g, ca. 28 x 38 cmBei 6-7°C im Kühlschrank
ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur
ca. 6 Std. auftauen lassen.**Art.-Nr.: 39000430**

VE: 3 Stück UK: 3 VE



VÖLLIG HIN & VEG

... mit unserer großen Auswahl an veganen Produkten. Überzeugen Sie sich von unseren Neuheiten!



LEMON CAKE VEGAN

Leckerer saftiger veganer Zitronen-Rührteig mit Dekorpulver abgestäubt.
Vorgeschnitten in 144 Portionen, 2.016 g



Im gefrorenen Zustand im Kühlschrank (6-7°C) ca. 2 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 1,5 Std. auftauen lassen.

Art.-Nr.: 34002366

VE: 144 Portionen



BROWNIE VEGAN

Ein saftiger veganer Schokoladenrührteig bestreut mit knackigen Schokoladenstückchen.
Vorgeschnitten in 144 Portionen, 2.160 g



Im gefrorenen Zustand im Kühlschrank (6-7°C) ca. 2 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 1,5 Std. auftauen lassen.

Art.-Nr.: 34002364

VE: 144 Portionen



CARROT CAKE VEGAN

Feine Karottenstifte und Gewürze vereinen sich in dieser besonders saftigen veganen Rührmasse. Mit Tortenguss leicht abgeglänzt.
Vorgeschnitten in 144 Portionen, 2.016 g



Im gefrorenen Zustand im Kühlschrank (6-7°C) ca. 2 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 1,5 Std. auftauen lassen.

Art.-Nr.: 34002365

VE: 144 Portionen



ICH BIN vegan

CREAMY BLUEBERRY VEGANE CHEESECAKE-ALTERNATIVE

Wahnsinnig cremig, irre fruchtig und hmmm bis zum letzten Bissen. Und natürlich: vegan und plant-based. Ein Mürbeteigboden mit fein nussiger Note. Eine cremige, hell und blau geschichtete Füllung mit selbstgekochter Heidelbeer-Fruchtzubereitung verfeinert. Und nochmal Kultur-Heidelbeeren als Topping. Klingt verrückt? Schmeckt irre gut! Alles andere wäre ja auch Käse, oder?



Vorgeschritten in 14 Portionen, 1,525 g, Ø 24 cm

Art.-Nr.: 39000740

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 10 Std. auftauen lassen.

VE: 14 Portionen UK: 4 VE



ICH BIN vegan

CREAMY RASPBERRY VEGANE CHEESECAKE-ALTERNATIVE

Das ist zum Verrücktwerden! Dieser vegane und plant-based Wahnsinn beginnt auf einem Mürbeteig mit einer feinen nussigen Note. Weiter geht's mit einer cremigen Füllung. Jetzt noch dicke Tropfen selbstgekochter Himbeer-Fruchtzubereitung in die Füllung und on top gibt's noch ein paar verrückte Himbeeren. Der pure Wahnsinn!



Vorgeschritten in 14 Portionen, 1,575 g, Ø 24 cm

Art.-Nr.: 39000739

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 10 Std. auftauen lassen.

VE: 14 Portionen UK: 4 VE



ICH BIN vegan

BANANA-WALNUT-CAKE VEGAN

Eine weiße Haube aus Hafer-Drink toppt dieses nussige Bananenbrot.

Ein saftiger Boden aus Bananenbrot mit Walnüssen auf knusprigem Hafer-Crunch, darauf reich bestrichen mit einer Creme aus Hafer-Drink. Gehackte Pistazienkerne dekorieren diesen veganen und palmfreien Kuchen.



Vorgeschritten in 12 Portionen, 980 g, Ø 24 cm

Art.-Nr.: 39000692

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 5 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 2 Std. auftauen lassen.

VE: 12 Portionen UK: 4 VE



ICH BIN vegan

FEINSTER APFELKUCHEN VEGAN

Köstlicher Apfelkuchengenuss! Auf einem leckeren Mürbeteig ohne Milch und Eier liegt eine saftige Apfelfüllung, abgerundet mit Apfelspalten und Mandelblättchen.



Vorgeschritten in 12 Portionen, 2,250 g, Ø 28 cm

Art.-Nr.: 39000724

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 16 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 7 Std. auftauen lassen.

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Auch geeignet für:



ICH BIN vegan

ZITRONEN-KUCHENSTREIFEN VEGAN

Individuell portionierbar, ideal mit Eis zu kombinieren.

Vieleisig einzusetzen und so saftig: Luftig-lockerer veganer Muffin-Teig ist mit feiner veganer Zitronen-Zubereitung gefüllt. Attraktiv veredelt mit abgestäubtem Dekorpudder.



Eingeteilt in 3 Riegel, 1,500 g, ca. 28 x 38 cm

Art.-Nr.: 39000339

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 5 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 3 Std. auftauen lassen.

VE: 3 Stück UK: 3 VE



ICH BIN vegan

APFEL-GRANOLA-ECKE VEGAN

Die Vegane mit Crunch-Effekt.

Saftige Apfelfüllung und fruchtige Apfelspalten liegen auf einem mit Haferflocken verfeinerten Mürbeteigboden. Abgerundet mit einem Mix aus Walnuss-, Mandel- und Haselnuss-Stücken und dekoriert mit crunchigen Haselnuss-Streuseln mit Haferflocken. Abgeduldet mit einem Mix aus Zucker und Zimt.



Vorgeschritten in 24 Portionen, 3,300 g, ca. 28 x 38 cm

Art.-Nr.: 39000362

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 5 Std. auftauen lassen.

VE: 24 Portionen UK: 3 VE



BREZEL ME UP!

110

Croissants

113

Plundergebäck

114

Süßes Kleingebäck

115

Laugengebäck

116

Pikante Snacks

117

Pizzen



DIE WELT DER CROISSANTS

Gestalten Sie den oft stressigen Alltag Ihrer Gäste so angenehm wie möglich - mit liebevoll gebackenen Croissants. Bei verschiedenen Sorten von süß bis pikant ist für jeden Geschmack ein Lieblingscroissant dabei. Überzeugen Sie sich von unserer feinblättrigen Vielfalt!

Passende Serviceartikel bestellen Sie bitte direkt bei unserem Partner  www.ammon-nonfood.de



NUSS-NOUGAT-BUTTERCROISSANT

Mit gehackten Haselnüssen bestreut.

Der Klassiker in jeder Snacktheke: feinblättriges Buttercroissant mit einer zartschmelzenden Nuss-Nougat-Füllung und vielen fein gehackten Haselnüssen dekoriert, vorgegärt.

Mit attraktivem Produkttütchen.

2 x 30 Stück à 90 g, 5,4 kg



Art.-Nr.: 34002238

VE: 60 Stück

Bei Raumtemperatur 20-30 Min. antauen lassen. Bei 170°C im vorgeheizten Ofen ca. 18-20 Min. mit Schwaden (Wasserdampf) bis zur gewünschten Bräune backen.



SCHOKO-BUTTERCROISSANT

Mit belgischer Schokolade.

Feinsplittriges Buttercroissant, gefüllt mit einer zartschmelzenden Schokoladencreme-Füllung mit belgischer Schokolade, mit Schokostückchen dekoriert, vorgegärt. Mit attraktivem Produkttütchen.

2 x 30 Stück à 90 g, 5,4 kg



Art.-Nr.: 34002240

VE: 60 Stück

Bei Raumtemperatur 20-30 Min. antauen lassen. Bei 170°C im vorgeheizten Ofen ca. 18-20 Min. mit Schwaden (Wasserdampf) bis zur gewünschten Bräune backen.



MARZIPAN-BUTTERCROISSANT

Zartblättriges Buttercroissant mit einer leckeren Marzipan-Füllung und gehobelten Mandelblättchen dekoriert, vorgegärt. Mit attraktivem Produkttütchen.

2 x 30 Stück à 90 g, 5,4 kg



Art.-Nr.: 34002235

VE: 60 Stück

Bei Raumtemperatur 20-30 Min. antauen lassen. Bei 170°C im vorgeheizten Ofen ca. 18-20 Min. mit Schwaden (Wasserdampf) bis zur gewünschten Bräune backen.



APRIKOSEN-BUTTERCROISSANT¹⁾²⁾

Mit gelbem Dekorzucker bestreut.

Zartblättriges Buttercroissant mit einer fruchtigen Aprikosen-Füllung und mit gelbem Dekorzucker bestreut, vorgegärt. Mit attraktivem Produkttütchen.

2 x 30 Stück à 90 g, 5,4 kg



Art.-Nr.: 34002237

VE: 60 Stück

Bei Raumtemperatur 20-30 Min. antauen lassen. Bei 170°C im vorgeheizten Ofen ca. 18-20 Min. mit Schwaden (Wasserdampf) bis zur gewünschten Bräune backen.



SCHINKEN-KÄSE-BUTTERCROISSANT²⁾³⁾⁸⁾

Mit ganzer Schinkenscheibe.

Herzhaftes Buttercroissant mit einer ganzen Schinkenscheibe und würzigem Gouda-Käse. Rustikal bestreut mit geriebenem Gouda, vorgegärt. Mit attraktivem Produkttütchen.

2 x 30 Stück à 100 g, 6,0 kg



Art.-Nr.: 34002239

VE: 60 Stück

Bei Raumtemperatur 20-30 Min. antauen lassen. Bei 170°C im vorgeheizten Ofen ca. 18-20 Min. mit Schwaden (Wasserdampf) bis zur gewünschten Bräune backen.

BUTTERCROISSANT 80 g

Ein wahres Allround-Talent: saftig-lockeres Croissant mit typischer Butternote und feinblättriger Oberfläche, vorgegärt.

3 x 30 Stück à 80 g, 7,2 kg



Bei Raumtemperatur ca. 30 Min. antauen, im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C (Heißluft) ca. 18-20 Min. mit Schwaden (Wasserdampf) backen.

Art.-Nr.: 34001652

VE: 90 Stück



BUTTERCROISSANT 60 g, GEBOGEN

Ein hochwertiges zartblättriges Butterplunderhörchen, vorgegärt.

6 x 20 Stück à 60g, 7,2 kg



Bei Raumtemperatur ca. 15-20 Min. antauen, im vorgeheizten Ofen bei 175-180°C (Heißluft), bei 200-210°C (Backofen) mit Dampf ca. 18 Min. backen.

Art.-Nr.: 34002357 | 34001497*

VE: 120 Stück



MINI-BUTTERCROISSANT 25 g

Ein Muss auf jedem Buffet: saftig-lockeres Croissant mit typischer Butternote und feinblättriger Oberfläche, im praktischen Mini-Format, vorgegärt.

2 x 75 Stück à 25 g, 3,75 kg



Bei Raumtemperatur ca. 20 Min. antauen, im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Heißluft) ca. 12-14 Min. mit Schwaden (Wasserdampf) backen.

Art.-Nr.: 34001449

VE: 150 Stück





FRANZBRÖTCHEN

Leckeres Plunderteig-Gebäck mit einer süßen Zimt-Zucker-Füllung, vorgegärt.
5 x 10 Stück à 125 g, 6,25 kg



Art.-Nr.: 34002331
VE: 50 Stück



Produkte ohne Antauen im vorgeheizten Ofen bei 170 - 190 °C ca. 20 Min. mit Schwaden (Wasserdampf) backen.



MISCHKARTON DÄNISCHE MINI-PLUNDER¹⁾

Abwechslungsreicher Mischkarton bestehend aus beliebten Dänischen Mini-Plunder-Teilchen:
30 x **Mini-Zimtschnecke** à 40 g,
20 x **Mini-Pekannuss-Zopf** à 40 g,
20 x **Mini-Salted-Caramel-Zopf** à 40 g,
20 x **Mini-Spandauer** à 40 g,
20 x **Mini-Mandelrolle** à 35 g,
vorgegärt. 4,3 kg



Art.-Nr.: 34001441
VE: 110 Stück



Bei 190 °C im vorgeheizten Ofen ca. 14 - 15 Min. bis zur gewünschten Bräune backen. Bitte beachten: Zug während des Backens offen halten.**



RICHTIG BACKEN

SO GELINGT'S:

DÄNISCHE MINI-PLUNDER

Zubereitung:

- Heißluftofen vorheizen.
- Produkt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.



Backtemperatur im Heißluftofen: 190 °C



Backzeit: ca. 14 - 15 Min.

DIESE PLUNDER SPAREN ZEIT

Wichtig:

Plunder **ohne Antauen** bis zur gewünschten Bräune backen.

Bitte beachten: Zug wenn möglich während des Backens offen halten.**

CHOC DONUT

Trendiges Siedegebäck aus lockerem Hefeteig, überzogen mit einer leichten Schicht aus kakaohaltiger Fettglasur, fertig gebacken.
48 Stück à 52 g, 2,496 kg

**Art.-Nr.: 34001949**

VE: 48 Stück

Bei Raumtemperatur
ca. 60 Min. auftauen lassen.**RASPBERRY DONUT**

Trendiges Siedegebäck aus lockerem Hefeteig, mit fruchtiger Himbeerfüllung, überzogen mit weißer Zuckerglasur, mit rosa Streifen dekoriert, fertig gebacken.
48 Stück à 68 g, 3,264 kg

**Art.-Nr.: 34002291**

VE: 48 Stück

Bei Raumtemperatur
ca. 60 Min. auftauen lassen.**NOUGAT DONUT**

Trendiges Siedegebäck aus lockerem Hefeteig, mit nussiger Nougatcremefüllung, überzogen von kakaohaltiger Fettglasur, mit Haselnusstümpchen bestreut, fertig gebacken.
48 Stück à 70 g, 3,36 kg

**Art.-Nr.: 34002292**

VE: 48 Stück

Bei Raumtemperatur
ca. 60 Min. auftauen lassen.**VANILLA DONUT¹⁾²⁾**

Trendiges Siedegebäck aus lockerem Hefeteig, mit cremiger Vanillefüllung, überzogen mit kakaohaltiger Fettglasur und mit weißen Streifen dekoriert, fertig gebacken.
48 Stück à 68 g, 3,264 kg

**Art.-Nr.: 34001948**

VE: 48 Stück

Bei Raumtemperatur
ca. 60 Min. auftauen lassen.**DOUBLE CHOC MUFFIN**

Luftig-lockerer saftiger Kakao-Rührteig mit Vollmilchschokoladentropfen und Schokoladenchips. In einer hochwertigen, braunen Lotuskapsel fertig gebacken.
3 x 12 Stück à 100 g, 3,6 kg

**Art.-Nr.: 34001633**

VE: 36 Stück

Bei Raumtemperatur
ca. 90 Min. auftauen lassen.**BLUEBERRY MUFFIN**

Luftig-lockerer saftiger Buttermilch-Rührteig mit fruchtigen Kultur-Heidelbeeren und knusprigen Streuseln. In einer hochwertigen, braunen Lotuskapsel fertig gebacken.
3 x 12 Stück à 100 g, 3,6 kg

**Art.-Nr.: 34001432**

VE: 36 Stück

Bei Raumtemperatur
ca. 90 Min. auftauen lassen.**BELGISCHE WAFFELN¹⁾**

Belgische Waffel mit Hagelzucker, fertig gebacken.
54 Stück à 100 g, 5,4 kg



Bei Raumtemperatur
ca. 60 Min. auftauen
lassen oder tief-
gefroren ca. 5 Min.
bei ca. 200 °C im
Ofen oder ca. 45 Sek.
bei 800 Watt in der
Mikrowelle erwärmen.

Art.-Nr.: 34002164

VE: 54 Stück



LAUGENSTANGE, EINGESCHNITTEN

Bereits eingeschnitten.

Laugenstange aus lockerem Weizenhefeteig, bereits eingeschnitten, mit beigepacktem Hagelsalz zum Bestreuen (140 g), vorgegärt.
4 x 30 Stück à 100 g, 12 kg



Bei Raumtemperatur ca. 20-30 Min. antauen lassen, mit Hagelsalz bestreuen, im vorgeheizten Heißluftofen ca. 15 Min. bei ca. 180°C backen.
 Bitte beachten: Den Zug während des Backvorgangs geschlossen halten.*

Art.-Nr.: 34001542

VE: 120 Stück



LAUGENSTANGE

Laugenstange aus lockerem Weizenhefeteig, mit beigepacktem Hagelsalz zum Bestreuen (140 g), vorgegärt.
4 x 30 Stück à 100 g, 12 kg



Bei Raumtemperatur ca. 30 Min. antauen lassen, ggf. einschneiden, mit Hagelsalz bestreuen, im vorgeheizten Heißluftofen ca. 15 Min. bei ca. 180°C backen.
 Bitte beachten: Den Zug während des Backvorgangs geschlossen halten.*

Art.-Nr.: 34001668

VE: 120 Stück



MAXI-LAUGENZWEZEL

Bereits eingeschnitten.

Herzhaft belagtes Gebäck aus lockerem Weizenhefeteig in Brezelform geschlungen, bereits eingeschnitten, mit beigepacktem Hagelsalz zum Bestreuen (140 g), vorgegärt. 4 x 15 Stück à 160 g, 9,6 kg



Bei Raumtemperatur ca. 25 Min. antauen lassen, mit Hagelsalz bestreuen, im vorgeheizten Heißluftofen ca. 15 Min. bei ca. 165-175°C backen.
 Bitte beachten: Den Zug während des Backvorgangs geschlossen halten.*

Art.-Nr.: 34001577

VE: 60 Stück



LAUGENZWEZEL MIT GESALZENER BUTTER, FERTIG GEBACKEN

Bereits fertig gebacken und mit gesalzener Butter veredelt.

Hefeteiggebäck herzhaft belaggt und üppig mit gesalzener Butter gefüllt, fertig gebacken. 4 x 12 Stück à 79 g, 3,792 kg



Bei Raumtemperatur 120 Min. auftauen lassen.

Art.-Nr.: 34001641

VE: 48 Stück



RICHTIG BACKEN

SO GELINGT'S:

LAUGENZWEZEL 160 g

Zubereitung:

- Heißluftofen vorheizen auf 190 °C.
- Laugengebäck auf ein beschichtetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 25 Min. bei Raumtemperatur antauen lassen.



Backtemperatur im Heißluftofen: 165-175 °C



Backzeit: ca. 15 Min.

Wichtig:

Den Zug am Ofen während des gesamten Backprozesses geschlossen halten.*

* Bitte beachten: • **Geschlossener Zug bedeutet:** Abluftklappe des Heißluftofens (sofern vorhanden) geschlossen halten. Feuchtigkeit bleibt im Ofen.
• **Offener Zug bedeutet:** Abluftklappe des Heißluftofens (sofern vorhanden) offen lassen. Feuchtigkeit im Ofen entweicht.



MISCHKARTON PIKANTE BLÄTTERTEIG-MINIS²⁾³⁾

Herzhafte Vielfalt in einem Karton.

Jeweils 40 Stück knusprige Mini-Blätterteigkörbchen mit Spinat-Weißkäse-Füllung, Champignonfüllung, Käse-Schinken-Füllung sowie Tomate-Mozzarella-Füllung, vorgegärt.

4 x 40 Stück à 20 g, 3,2 kg

Art.-Nr.: 34001593

VE: 160 Stück



Tiefgefroren im vorgeheizten Heißluft-Ofen bei ca. 200–220°C ca. 16–18 Min. ohne Dampf backen.



KNUSPERSCHLEIFE „MEXICAN STYLE“

Herzhaftes Snackgebäck mit eingedrehter Tomaten-Käse-Füllung und Mohnbestreuung, vorgegärt.

35 Stück à 150 g, 5,25 kg



Bei Raumtemperatur ca. 10–15 Min. antauen lassen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C ca. 15 Min. mit Dampf backen.

Art.-Nr.: 34001540

VE: 35 Stück



LAUGENDREIECK PUR

Extraviel Volumen.

Zartblättriger Butter-Plunderteig in handlicher Dreiecksform mit herzhafter Belagung, vorgegärt.

2 x 30 Stück à 100 g, 6 kg

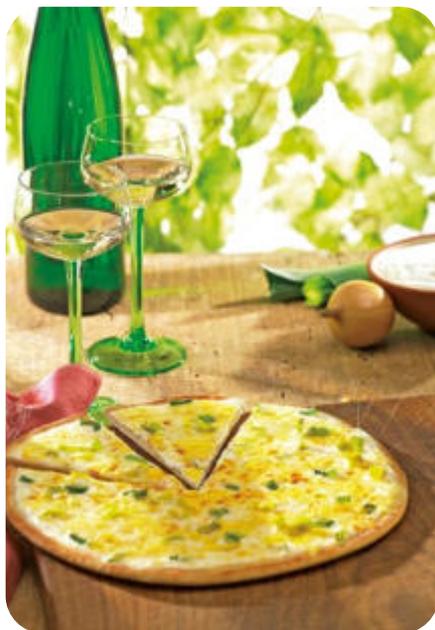


Bei Raumtemperatur ca. 15 Min. antauen, im vorgeheizten Ofen bei 165–175°C (Heißluft) ca. 20–22 Min. mit Schwaden (Wasserdampf) backen.

Art.-Nr.: 34001558

VE: 60 Stück





ORIGINAL WAGNER FLAMMKUCHEN KÄSE-LAUCH

Der knusperdünne Boden ist belegt mit Sauerrahm, köstlichem Lauch, Zwiebeln, würzigem Emmentaler und Hartkäse, vorgebacken.

10 Stück à ca. 320 g,
3,2 kg, Ø 26 cm



Art.-Nr.: 34001473

VE: 10 Stück



Im vorgeheizten
Ofen bei ca. 200 °C
Ober-/Unterhitze
ca. 10–12 Min. backen.



CIABATTA SALAMI^{2) 3)}

Aus dem Holzofen.

Knusprige Weizenbrötchenhälfte nach italienischer Art, belegt mit fruchtiger Tomatensauce, würzigen Salami-Scheibchen, roten und gelben Paprikastückchen sowie Mozzarella, vorgebacken.

24 Stück à 150 g, 3,6 kg



Art.-Nr.: 34002168

VE: 24 Stück



Im vorgeheizten
Ofen bei ca. 180 °C
ca. 10–12 Min. backen.

CIABATTA 3 KÄSE

Aus dem Holzofen.

Knusprige Weizenbrötchenhälfte nach italienischer Art, belegt mit fruchtiger Tomatensauce, Edamer, Gouda und Mozzarella, vorgebacken.

24 Stück à 150 g, 3,6 kg



Art.-Nr.: 34002169

VE: 24 Stück



Im vorgeheizten
Ofen bei ca. 180 °C
ca. 10–12 Min. backen.

ORIGINAL WAGNER FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART^{2) 3)}

Der knusperdünne Boden ist belegt mit Crème fraîche/Sahnejoghurt-Soße, herzhaftem rohem Schinken, gegartem, geräuchertem Schweinebauch und Zwiebeln, vorgebacken.

10 Stück à ca. 300 g, 3,0 kg,
Ø 26 cm



Art.-Nr.: 34001550

VE: 10 Stück



Im vorgeheizten
Ofen bei ca. 200 °C
Ober-/Unterhitze
ca. 10–12 Min. backen.

GOURMET- GORGONZOLA

Unsere Gastronorm-Pizza mit Tomatensauce (Art.-Nr.: 34001481) bietet die perfekte Basis, um selbst kreativ zu werden. Verleihen Sie mit vorrätigen oder frischen Zutaten Ihre individuelle Note.

Rezeptideen und Inszenierungen
auf www.froneri-schoeller.de



GASTRONORM-PIZZA MIT TOMATENSAUCE

Ideal zum Selbstbelegen.

Der lockere Pizzaboden ist mit fruchtiger Tomatensauce bestrichen und mit würzigen Kräutern bestreut, vorgebacken.

7 Stück à ca. 1.000 g,
7 kg, 28 x 48 cm

Art.-Nr.: 34001481

VE: 7 Stück



Im vorgeheizten
Ofen bei 200–220 °C
ca. 10–12 Min. backen.
Backtemperatur und
Backzeit können je
nach Ofentyp variieren.



BRÖTCHEN, BAGUETTE UND BROT

DIESES BROT
WICKELT ALLE
UM DEN FINGER.

120

Brötchen

122

Baguette und Brot



MEHRKORNBRÖTCHEN

Aus dem Steinofen.

Voluminöses Mehrkornbrötchen mit Leinsamen und aromatischen Sesamsamen und extrasaftiger Krume, vorgebacken.

4 x 25 Stück à 88 g, 8,8 kg



Art.-Nr.: 34002342 | 34001775**

VE: 100 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 °C ca. 12-15 Min. mit Dampf backen.



SONNENBLUMENKERNBRÖTCHEN

Aus dem Steinofen.

Voluminöses Weizenbrötchen mit knackigen Sonnenblumenkernen sowohl im Teig als auch mit üppiger Bestreuung auf der rustikalen Oberfläche, vorgebacken.

4 x 25 Stück à 88 g, 8,8 kg



Art.-Nr.: 34002359 | 34001776**

VE: 100 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 °C ca. 12-15 Min. mit Dampf backen.



KÜRBISKERNBRÖTCHEN

Aus dem Steinofen.

Rechteckiges, voluminöses Weizenbrötchen, das sowohl knackige Kürbiskerne im Teig enthält als auch auf der Oberfläche mit Kürbiskernen bestreut ist, vorgebacken.

4 x 25 Stück à 88 g, 8,8 kg



Art.-Nr.: 34002360 | 34001777**

VE: 100 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 °C ca. 12-15 Min. mit Dampf backen.



MISCHKARTON STEINOFEN-MINIS

Kurze Backzeit.

Attraktiver Mischkarton bestehend aus verschiedenen, rustikalen Kleingebäcken: Baguettebrötchen in länglicher Form, ovalem Bauernbrötchen mit Kartoffelflocken, dunkler Körnlistange mit Weizenvollkornschrot und saftigem Rautenbrötchen mit Joghurt, Sonnenblumenkernen und Leinsamen, vorgebacken.

4 x 30 Stück à 45 g, 5,4 kg



Art.-Nr.: 34001520

VE: 120 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 170 °C ca. 7 Min. mit Dampf backen.



FRÜHSTÜCKSKÖRBCHEN

Aus dem Steinofen.

Attraktiver Mischkarton bestehend aus jeweils 20 Stück klassischen Mini-Kaiserbrötchen, körnigen Mini-Mehrkornbrötchen, rustikalen Mini-Kornspitzbrötchen und aromatischen Mini-Mohnbrötchen, vorgebacken.

4 x 20 Stück à 40 g, 3,2 kg



Art.-Nr.: 34002361 | 34001621*

VE: 80 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180-200 °C ca. 8-10 Min. mit Dampf backen





KÖRNERBAGUETTE-BRÖTCHEN

Weizenmischbrötchen in Baguette-Brötchen-Form mit abgeflachtem Boden und extraviel Körnerbestreuung auf der Oberfläche, vorgebacken.
75 Stück à 75 g, 5,625 kg



Art.-Nr.: 34001596

VE: 75 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180–200 °C ca. 8–10 Min. mit Dampf backen.



CIABATTA, 110 g

Rustikales Weizenbrötchen mit attraktiver, leicht bemehlter Oberfläche, vorgebacken.
4 x 16 Stück à 110 g, 7,04 kg



Art.-Nr.: 34001905

VE: 64 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180–200 °C ca. 12–15 Min. backen.



ROGGENBRÖTCHEN

Voluminöses Roggenbrötchen in rustikaler Optik, vorgebacken.
4 x 25 Stück à 80 g, 8 kg



Art.-Nr.: 34001600

VE: 100 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200 °C ca. 10 Min. mit Dampf backen.



FLAGUETTE „NATUR“

Ideal für den Kontaktgrill.

Halbrundes, voluminöses Weizenbrötchen, vorgebacken.
48 Stück à 100 g, 4,8 kg



Art.-Nr.: 34001620

VE: 48 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180–200 °C ca. 8–10 Min. backen.
Für die knusprige Variante: Im aufgetauten Zustand belegen und 2–3 Min. im Kontaktgrill toasten.

FLAGUETTE

DER SNACK-HIT!

Belegen Sie das Flaguette „Natur“ z. B. klassisch italienisch mit Pesto, eingelegten Tomaten und Mozzarella und toasten Sie es 2–3 Minuten im Kontaktgrill.

Mehr Rezepte auf www.froneri-schoeller.de





BAGUETTE-BROT

Mildes Weizenbrot in Stangenform mit extragroßem Durchmesser, vorgebacken.
20 Stück à 440 g, 8,8 kg



Art.-Nr.: 34001648
VE: 20 Stück

Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180–200°C ca. 14–15 Min. mit Dampf backen.



BAUERNBAGUETTE

Extrasaftig durch Kartoffelflocken.
Weizenbrot in klassischer Stangenform, extrasaftig durch eingebackene Kartoffelflocken und mit rustikal behemelter Oberfläche, vorgebacken.
26 Stück à 280 g, 7,28 kg



Art.-Nr.: 34001509
VE: 26 Stück

Im vorgeheizten Ofen bei ca. 170°C ca. 10 Min. mit Dampf backen.



BAGUETTE-VARIATION, MEDITERRAN

Einzeln handgearbeitet, aus dem Steinofen, mit kurzer Backzeit.
Mischung aus 6 x Kräuter-Knoblauch-Baguette (jew. 250 g),
4 x Tomate-Basilikum-Baguette (jew. 250 g),
6 x Provencale-Baguette (jew. 250 g),
8 x Zwirbel-Baguette (jew. 300 g),
vorgebacken. 6,4 kg



Art.-Nr.: 34002272
VE: 24 Stück

Im vorgeheizten Ofen bei ca. 190–210°C ca. 6–9 Min. mit Dampf backen.



RUSTIKALES BAGUETTE

Aus dem Steinofen, mit Natursauerteig.
Herzhaftes Roggenmischbrot in Stangenform, vorgebacken.
20 Stück à 550 g, 11 kg



Art.-Nr.: 34002271
VE: 20 Stück

Im vorgeheizten Ofen bei ca. 190–210°C ca. 8–10 Min. mit Dampf backen.



KRUSTENBROT

Rechteckiges, rustikales Weizenbrot mit Sauerteig, vorgebacken.
10 Stück à 550 g, 5,5 kg



Art.-Nr.: 34001612
VE: 10 Stück

Im vorgeheizten Ofen bei 180–200°C ca. 13–16 Min. mit Dampf backen.



MISCHKARTON RUSTI-BROT

Vielfältiges Sortiment.
Attraktiver Mischkarton aus rustikalen Brotsorten in unterschiedlicher Optik. 2 Stück Rusti natur: ein helles, ovales saftiges Weizenbrot mit mildem Geschmack, 2 Stück Rusti-Spezial: ein dunkles, ovales Weizenmischbrot mit Körnermischung mit leichtem Malzgeschmack sowie 2 Stück Zwirbelbrote: gedrehtes Weizenmischbrot mit eingebackenen knackigen Sonnenblumenkernen, vorgebacken.
6 Stück à 600 g, 3,6 kg



Art.-Nr.: 34001627
VE: 6 Stück

Im vorgeheizten Ofen bei ca. 190°C ca. 22 Min. mit Dampf backen.



STEINOFEN-BROT

Mit Natursauerteig.

Ovales Roggenmischbrot mit rustikaler, leicht bemehlter Oberfläche, fertig gebacken.

12 Stück à 500g, 6 kg



Bei Raumtemperatur ca. 3,5 Std. auftauen oder im vorgeheizten Ofen bei ca. 180-200°C ca. 15-20 Min. mit Dampf backen.

Art.-Nr.: 34001516

VE: 12 Stück



BERGSTEIGERBROT

Mit Natursauerteig und extrawürzig.

Rustikales Roggenmischbrot, hergestellt mit Natursauerteig. Durch die Zugabe von Kümmel und Koriander erhält das Brot eine extrawürzige Geschmacksnote, fertig gebacken.

12 Stück à 500g, 6 kg



Bei Raumtemperatur ca. 3,5 Std. auftauen oder im vorgeheizten Ofen bei ca. 180-200°C ca. 15-20 Min. mit Dampf backen.

Art.-Nr.: 34001510

VE: 12 Stück



KORNKNACKER-BROT

Mit ganzen, knackigen Roggenkörnern und Roggenvollkornschrot.

Dunkles Roggenvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen, fertig gebacken.

12 Stück à 750g, 9 kg



Bei Raumtemperatur ca. 3 Std. auftauen oder im vorgeheizten Ofen bei ca. 170-190°C ca. 20 Min. mit Dampf backen.

Art.-Nr.: 34001517

VE: 12 Stück



MISCHKARTON SCHNITTBROT

Mischkarton aus jeweils 4 geschnittenen Kastenbroten: Weizenmischbrot (500g, ca. 18 Scheiben), Roggenmischbrot (750g, ca. 22 Scheiben), Mehrkornbrot (750g, ca. 22 Scheiben), fertig gebacken. 8 kg



Art.-Nr.: 34001564

VE: 12 Stück

Die Brote sind fix und fertig gebacken. Brot scheibenweise aus der Tiefkühlung nehmen und ca. 1 Std. auftauen lassen.



BROTKORB

Mit Natursauerteig.

Klassisches Mehrkornbrot (4 Stück) und knackiges Kürbiskernbrot (2 Stück), jeweils in praktischer Kastenform, fertig gebacken.

6 Stück à 500g, 3 kg

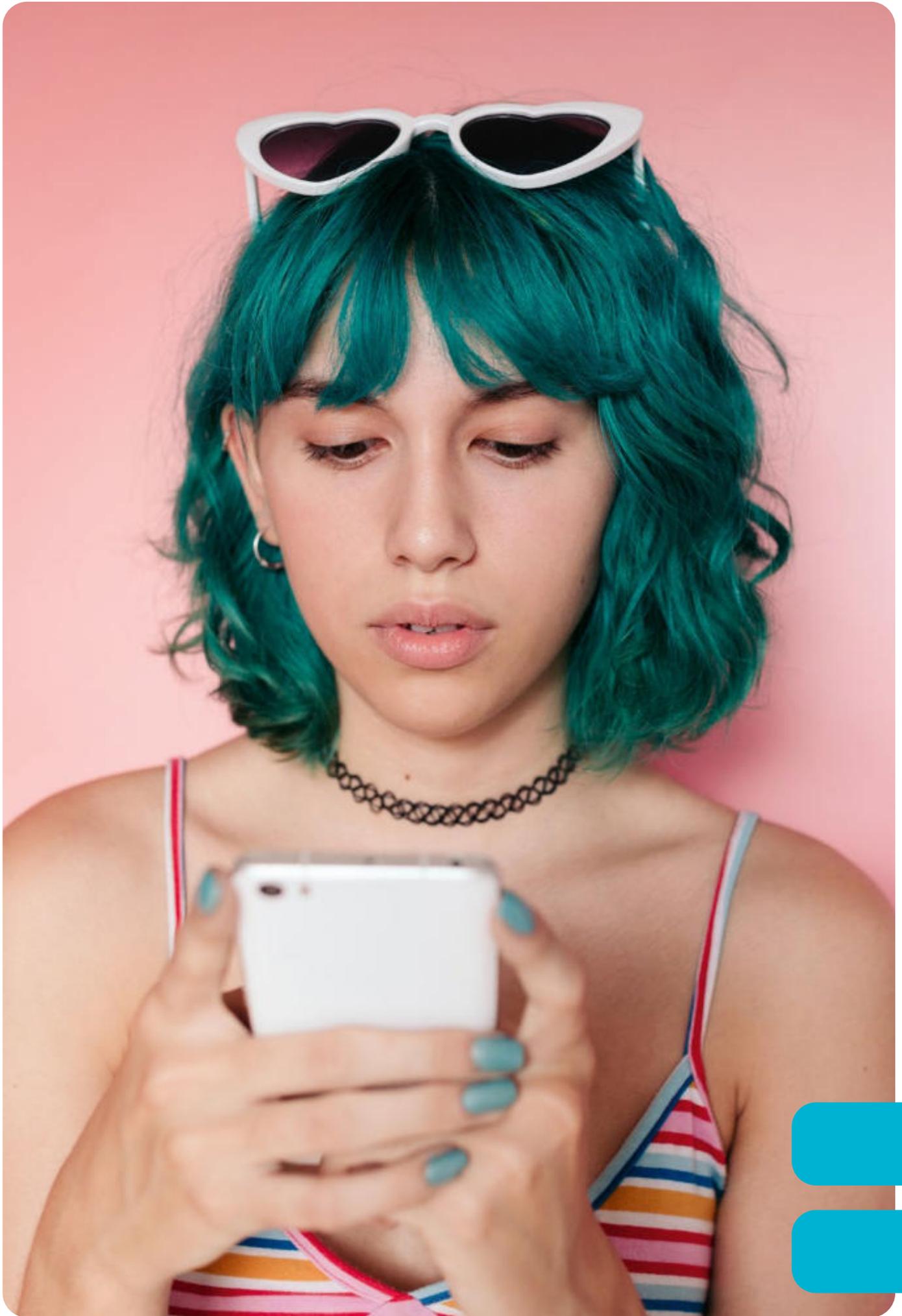


Art.-Nr.: 34001565

VE: 6 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 3,5 Std. auftauen oder im vorgeheizten Ofen bei ca. 180-200°C ca. 15-20 Min. mit Dampf backen.





EINE FRAGE
HÄTTE ICH...
NOCH...

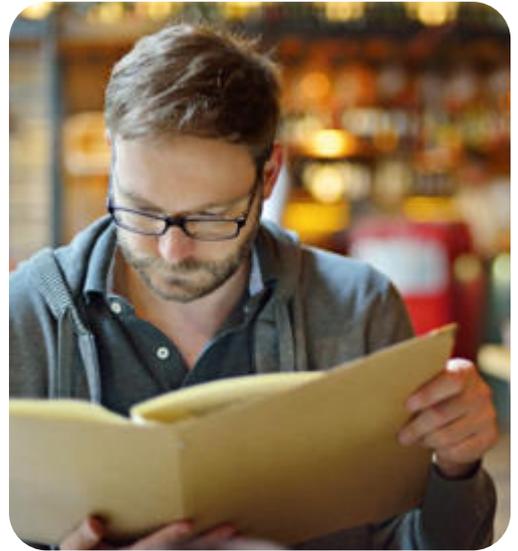
126

Kennzeichnung loser Ware

127

Informationen

WAS IST WICHTIG? WAS IST RICHTIG?



Bei der losen Abgabe von Lebensmitteln müssen dem Verbraucher Informationen über bestimmte Zusatzstoffe, Allergene und verschiedene weitere Produkteigenschaften zugänglich gemacht werden. Deshalb haben wir hier die wichtigsten Punkte zu diesem Thema zusammengestellt, die für FRONERI Schöller Produkte relevant sind.

ALLGEMEINES

Wie und wo sollte die Kennzeichnung erfolgen?

- Gut sichtbar, deutlich und gut lesbar:
 - > Auf einem Schild bei der Ware.
 - > In Gaststätten auf Speisekarten und Preisverzeichnissen (Fußnoten möglich). Oder durch einen allgemeinen Aushang in der Verkaufsstätte.
 - > In deutscher Sprache.
- Mündliche Auskunft, wenn zusätzlich ein Hinweis auf einen an gut sichtbarer Stelle befindlichen Aushang oder auf eine leicht zugängliche Dokumentation der Allergene erfolgt.
- > Auch von Hand verpackte Ware zum unmittelbaren Verkauf oder zur Selbstbedienung muss mit den erforderlichen Informationen entsprechend der LMIV gekennzeichnet werden (gem. § 4 der LMIV).

Welche Produkte enthalten Zusatzstoffe, Allergene und sonstige kennzeichnungspflichtige Bestandteile?

- Alle unsere Produkte sind gemäß der LMIV gekennzeichnet.
- Alle Zusatzstoffe, Allergene und weitere notwendige Infos sind auf unseren Verpackungen bzw. vor Kaufabschluss online zu finden:

www.froneri-schoeller.de

Wer ist für die Umsetzung der Kenntlichmachung verantwortlich?

- Derjenige, der die Ware lose in Verkehr bringt – also Sie als Verkäufer.

WAS MUSS ANGEGEBEN WERDEN

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

gem. § 5 LMZDV

- mit Farbstoff (1)
- mit Konservierungsstoff (2)
- mit Antioxidationsmittel (3)
- mit Nitrat bzw. mit Nitritpökelsalz (4)
- mit Geschmacksverstärker (5)
- geschwärzt (6)
- gewachst (7)
- mit Phosphat (8)
- mit Süßungsmittel/n (9)
- enthält eine Phenylalaninquelle (11)
- kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken (12)

Allergene

(gem. Art. 9 Abs. 1 c VO (EU) Nr. 1169/2011)

- Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer)
- Krebstiere
- Weichtiere
- Eier
- Fische
- Erdnüsse
- Soja
- Milch
- Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-, Pekan-, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
- Sellerie
- Senf
- Sesam
- Schwefeldioxid und Sulfite
- Lupinen

Beispiele für weitere wichtige Informationen für den Kunden:

- Enthält Alkohol.
- Für Kinder nicht geeignet
- Kakaohaltige Fettglasur (Leitsätze für feine Backwaren I Nr. 8)
- Koffeinhaltig
- Chininhaltig (gem. § 5 AromV)
- Enthält Jodsalz

ERNÄHRUNGSPLUS-SYMBOL



OK: Diese Produkte enthalten keine nach § 5 LMZDV auf Speisekarten kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe wie Farbstoffe oder Geschmacksverstärker.



VEGETARISCH: In Bezug auf Erzeugnisse tierischen Ursprungs sind ausschließlich solche verarbeitet, die vom lebenden Tier stammen (Milch und Milchprodukte, Hühnereier und Erzeugnisse von Bienen). Dies gewährleisten wir bei allen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffen, die während der gesamten Herstellung, Be- und Verarbeitung absichtlich zugesetzt oder verwendet werden. Der Zutaten-Begriff schließt Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen sowie Enzyme ein.



VEGAN: Bei der Herstellung, Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln sind keine Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe tierischen Ursprungs absichtlich zugesetzt oder verwendet worden. Der Zutaten-Begriff schließt Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen sowie Enzyme ein.



GLUTENFREI: Entsprechend der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 maximal 20 mg Gluten pro 1.000 g Lebensmittel (20 ppm).



FETTARM: Feste Lebensmittel enthalten nicht mehr als 3 g Fett pro 100 g, flüssige Lebensmittel nicht mehr als 1,5 g Fett pro 100 ml gemäß VO (EG) Nr. 1924/2006.



LAKTOSEFREI: Entsprechend den Empfehlungen der Gesellschaft deutscher Chemiker (GDCh), Arbeitsgruppe „Fragen der Ernährung“ und „Milch und Milchprodukte“, maximal 0,1 g Laktose pro 100 g oder ml verzehrfertiges Lebensmittel.



VANILLE: Natürlich, aus verantwortungsvollem Anbau.



WANNEN UND DECKEL RECYCLEBAR



RAINFOREST ALLIANCE: Wir möchten zu einer besseren Zukunft für Mensch und Natur beitragen. Daher beziehen wir Kakao von Rainforest Alliance-zertifizierten Farmen. Das Rainforest Alliance-Siegel bedeutet, dass die FarmbesitzerInnen nachhaltigere Anbaumethoden anwenden, die ihre Lebensbedingungen verbessern, die Menschenrechte ihrer ArbeiterInnen schützen und ihnen helfen, sich an die Klimaveränderungen anzupassen, sowie den Schutz der Wälder fördern. Für weitere Informationen zur Rainforest Alliance, besuchen Sie gerne die Website www.rainforest-alliance.org.

PIKTOGRAMME

ZUBEREITUNGSHINWEISE



Backofen



Mikrowelle



Kombidämpfer

CONVENIENCE-STUFEN

EIS & DESSERTS

■■■■■ Verzehrfertig, tiefgefroren

TIEFKÜHLBACKWAREN

■■■■■ Vorgegärt

■■■■■ Vorgebacken

■■■■■ Verzehrfertig, tiefgefroren

Die Verkaufseinheit (VE) entspricht der bestellbaren Gebinde-Größe.

Nuii® Reg. Trademark of Froneri International Ltd • Oreo and Milka are trademarks of the Mondelez International group used under license. MÖVENPICK, SCHÖLLER, EXTRÊME, SMARTIES, KIT KAT, BUM BUM, KAKTUS, PIRULO, 10 FOR TWO, CARETTA, HIMBI, MILK FLIP, ANTICA GELATERIA DEL CORSO, OMA'S LANDKUCHEN, Original WAGNER are trademarks of Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland, used under licence

Produkte und Rezepturen können sich im Laufe des Jahres ändern.

Maßgeblich sind ausschließlich die Angaben auf dem Etikett!

Ausführliche Produktinformationen erhalten Sie auf www.froneri-schoeller.de

Bei allen Produktabbildungen handelt es sich um Serviervorschläge.

Service- und Bestellhotline: **0800 - 101 54 21**

Website: www.froneri-schoeller.de

BESTELL-FAX: **0911 - 938 38 38**

E-MAIL: bestellung@froneri-schoeller.de

Eine detaillierte Übersicht unserer Niederlassungen und Vertriebspartner finden Sie unter www.froneri-schoeller.de/ueber-uns/niederlassungen-und-vertriebspartner

Unsere Leistungen und Lieferungen erfolgen ausschließlich auf der Grundlage unserer Lieferungs- und Zahlungsbedingungen, die Sie unter folgendem Link einsehen können:

www.froneri-schoeller.de/agb

MORE... THAN ICE CREAM!

... noch mehr Inspiration
und Tipps für Zusatz-
umsatz gibt's auf

www.froneri-schoeller.de
oder auf unserem Instagram-Profil:

Jetzt folgen und
entdecken!



FRONERI SCHÖLLER

FRONERI Schöller GmbH • www.froneri-schoeller.de
Nordwestring 201 • 90419 Nürnberg