



Bäckträume 2023

UNGER

Ihr Partner für die Gastronomie

REGIONALPARTNER

®



TIFA

Aprikosen-Zitronen-Torte

Art.-Nr.: 808119

Zwischen lockeren Rührteigböden liegt eine fruchtig frische Zitronen-Sahne-Füllung mit aufgelegten Aprikosenhälften. Darauf eine leckere Aprikosen-Fruktzub., fruchtig-frische Zitronen-Sahne-Füllung



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
1750g	Ø 24 cm	12	23,30 €

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



Brombeer-Limetten-Torte

Art.-Nr.: 811204

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



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

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

Crème Mango-Joghurt-Torte

Art.-Nr.: 455575

Auf einem Mürbeteigboden liegen saftige Rührteigböden mit einer Füllung aus Joghurtsahne und fruchtiger Mango-Zubereitung mit Mangowürfeln. Mit Sahnetupfen garniert und mit Tortenguss abgeglänzt.



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

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



Eierlikör-Torte

Art.-Nr.: 455354

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



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

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



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.

Mandarinen-Joghurt-Torte

Art.-Nr.: 903943



Helle Muffin-Böden in Kombination mit frisch-fruchtiger Joghurt-Sahne. Mit Mandarinsauce und Mandarinstückchen, verstrudelte Joghurt-Sahne mit fein-säuerlicher Mandarinsauce und aufgestreuten Mandarinenfilets Überzogen mit einem glänzenden Guss



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
1850g	Ø 24 cm	12	23,60 €

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



Marzipan-Torte

Art.-Nr.: 879810



dunkler Rührteigboden, zwei lockere Mandelrührteigböden, dazwischen edle Marzipan-Sahne mit Mandelstückchen, Marzipan-Creme und Kakao-Sahne, Obenauf Marzipan- und dunkle Kakao-Sahne

Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
1900g	Ø 24 cm	12	25,10 €

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

Mousse-au-chocolat-Torte

Art.-Nr.: 455554



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



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

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



Schwarzwälder-Kirsch-Torte

Art.-Nr.: 455553



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

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

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

Erdbeer-Buttermilch-Torte

Art.-Nr.: 455588

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



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

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



Erdbeer-Tiramisu-Torte

Art.-Nr.: 939870

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



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

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

Himbeer-Käse-Sahne-Torte

Art.-Nr.: 455551

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



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

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



Käse-Sahne-Torte

Art.-Nr.: 455550

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



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

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

Torten





Sachertorte

Art.-Nr.: 767759



Saftige Sachermasse gefüllt mit Aprikosen-Füllung und überzogen mit einer Kakao-Zuckerglasur. Der edle Klassiker!

Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
1500g	Ø 28 cm	12	25,70 €

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

Chocolate Crunch Cake

Art.-Nr.: 711259



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

Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
1600g	Ø 24 cm	12	23,90 €

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



Erdbeer-Buttermilch-Torte

Art.-Nr.: 711257



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

Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
2250g	Ø 28 cm		23,90 €

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

Himbeer-Käse-Sahne-Torte

Art.-Nr.: 446669



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

Fruchtanteil: 19%



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

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



Mandarinen-Käse-Sahne-Torte

Art.-Nr.: 455349



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

Fruchtanteil: 27%

Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
2500g	Ø 28 cm		23,90 €

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

Käse-Sahne-Torte

Art.-Nr.: 455347



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



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

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



Crème-Ricotta-Pfirsich Torte

Art.-Nr.: 455432



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

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

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

Kirsch-Käse-Sahne-Torte

Art.-Nr.: 711106



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



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
2500g	Ø 28 cm		23,90 €

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



Heidelbeer-Torte

Art.-Nr.: 808100



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

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

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

Mango-Joghurt-Crunch-Torte

Art.-Nr.: 782293



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



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
2600g	Ø 28 cm		26,90 €

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



Birne-Helene-Torte

Art.-Nr.: 801154



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

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

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

Schwarzwälder-Kirsch-Torte

Art.-Nr.: 479466

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



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

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

Tiramisu-Erdbeer-Torte

Art.-Nr.: 711193



Auf einem dunklen Muffinboden liegen abwechselnd Tiramisu-Sahne und mit Kaffeeextrakt getränkte Löffelbiskuitböden. Eine Schicht Erdbeer-Fruchtzubereitung macht diese Torte zu einem absoluten Geschmackshighlight. Mit Kakao abgestaubt und mit Schokoröllchen randgarniert.



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
1900g	Ø 28 cm		26,90 €

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

Schoko-Sahne-Duo-Torte

Art.-Nr.: 801299

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



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
2050g	Ø 28 cm		23,90 €

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

Herrentorte

Art.-Nr.: 711240



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



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

Auftauzeit: In der Kühlung (6-7°C) ca. 12-14 Stunden

Erdbeer-Käse-Sahne-Törtchen

Art.-Nr.: 711177



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

Fruchtanteil: 23%



Stück	Karton	Portionen	Preis / Stück
75g	900g	12	1,39 €

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

*Süße
Versuchungen für
Zwischendruck*

Latte-Macchiato-Törtchen

Art.-Nr.: 853549



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



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

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

Sahneschnitten



12 Portionen



Art.-Nr.: 711285

Heidelbeer-Buttermilch-Dreiecke

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

21,50 €

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



Art.-Nr.: 711196

Himbeer-Käse-Sahne-Dreiecke

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

21,50 €

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



Art.-Nr.: 711198

Erdbeer-Buttermilch-Dreiecke

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

21,50 €

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



Art.-Nr.: 930844

Mehrfrucht-Schnitte

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

21,50 €

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



Art.-Nr.: 711150

Kirsch-Schoko-Crisp-Schnitte

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

21,50 €

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



Art.-Nr.: 711149

Beerenfrucht-Butterm.-Schnitte

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

21,50 €

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

Sahneschnitten



12 Portionen



Erlenbacher
Torten & Kuchen seit 1924

Art.-Nr.: 846253

Mandarin-Käse-Sahne-Schnitte

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

21,50 €

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



Erlenbacher
Torten & Kuchen seit 1924

Art.-Nr.: 711130

Latte-Macchiato-Schnitte

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

20,50 €

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



Erlenbacher
Torten & Kuchen seit 1924

Art.-Nr.: 711307

Walnuss-Crunch-Schnitte

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

21,50 €

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



Erlenbacher
Torten & Kuchen seit 1924

Art.-Nr.: 767555

Tiramisu-Schnitte

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

20,50 €

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



Erlenbacher
Torten & Kuchen seit 1924

Art.-Nr.: 771905

Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte

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

20,50 €

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

Sahneschnitten



*Ideal für's
Catering!*

Sahneschnitten



12 Portionen



Art.-Nr.: 711125

Mango-Crème-fraîche-Schnitte

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

vorgeschnitten in 12 Stücke

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



Art.-Nr.: 447745

Sauerkirsch-Schoko-Sahne-Schnitte

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

vorgeschnitten in 12 Stücke

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



Art.-Nr.: 711122

Großmutter's Apfel-Schnitte

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

vorgeschnitten in 12 Stücke

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



Art.-Nr.: 711141

Himbeer-Quark-Schnitte

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

vorgeschnitten in 12 Stücke

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



Art.-Nr.: 711126

Mousse-au-Chocolat-Schnitte

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

vorgeschnitten in 12 Stücke

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



Art.-Nr.: 711271

Mandel-Bienenstich-Schnitte

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

vorgeschnitten in 12 Stücke

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



Art.-Nr.: 711124

Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte

Platte 12 Stück, 1350 g **14,90 €**

vorgeschnitten in 12 Stücke

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



Art.-Nr.: 711168

Mandarinen-Käse-Sahne-Schnitte

Stück, 1100 g **15,90 €**

vorgeschnitten in 12 Stücke

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

Erdbeer-Fruktkuchen

Art.-Nr.: 711270



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



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

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

Apfelkuchen mit Butterstreuseln

Art.-Nr.: 915282



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

Fruchtanteil: 63%



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
2000g	Ø 28 cm	12	17,90 €

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

Kirschkuchen mit Butterstreuseln

Art.-Nr.: 915289



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

Fruchtanteil: 43%



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

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

Zwetschkuchen mit Butterstreuseln

Art.-Nr.: 711153



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



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
1800g	Ø 28 cm	12	18,90 €

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

Gedeckter Apfelkuchen

Art.-Nr.: 750738



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

Fruchtanteil: 63%



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

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



Apfeltorte mit Mürbeteiggitter

Art.-Nr.: 711194



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

Fruchtanteil: 60%

Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
2500g	Ø 28 cm	12	17,95 €

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

Pfirsich-Rahm-Käse-Kuchen

Art.-Nr.: 711191



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

Fruchtanteil: 19%



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
2400g	Ø 28 cm	12	19,90 €

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

Zebra-Rahm-Käse-Torte

Art.-Nr.: 711138



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

Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
2250g	Ø 28 cm	12	16,90 €

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



SMARTIES® Party Cake

Art.-Nr.: 711251



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



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
430g	Ø 18 cm		6,50 €

Auftauzeit: In der Folie, in der Kühlung (6-7°C) ca. 4 Stunden
Bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 2 Stunden.



Rahm-Käse-Kuchen

Art.-Nr.: 804671



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

Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
2150g	Ø 28 cm		15,90 €

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

Rahm-Käse-Kuchen mit Mandarinen

Art.-Nr.: 711108



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



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
2150g	Ø 28 cm		17,90 €

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



Zupfkuchen „Russische Art“

Art.-Nr.: 455487



Saftige Käsemasse auf krossem Kakao-Mürbeteig, mit Kakao-Mürbeteigstreuseln bedeckt.
Attraktive handwerkliche Optik
Individuell nach Belieben portionierbar

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

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

Heidelbeer-Buttermilch-Kuchen

Art.-Nr.: 455523

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

Üppig belegt mit ganzen Heidelbeeren.

Handwerkliche Optik



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

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



Himbeer-Cheesecake

Art.-Nr.: 456803



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

Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
1450g	Ø 24 cm	12	18,90 €

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

Cheesecake Salted Caramel

Art.-Nr.: 917608



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

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

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



Chocolate-Raspberry-Cake

Art.-Nr.: 894066



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

Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
1200g	Ø 24 cm		16,90 €

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



Oma's Landkuchen Apfel-Grießpudding

Art.-Nr.: 808096

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



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

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



Oma's Landkuchen Kirsch-Mandel

Art.-Nr.: 741258

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



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

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

Oma's Landkuchen Mohn-Streusel

Art.-Nr.: 782900

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



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

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



Oma's Landkuchen Rhabarber-Baiser

Art.-Nr.: 925153

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



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

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

Oma's Landkuchen Pflaumen-Streusel

Art.-Nr.: 786069

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

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

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



Oma's Landkuchen Käse-Aprikose

Art.-Nr.: 783843

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

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

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



Oma's Landkuchen Blaubeer-Pudding

Art.-Nr.: 786068

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

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

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



Plattenkuchen



20 Portionen

Kirsch-Streusel-Schnitte

Art.-Nr.: 931930



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



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

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

Kirsch-Marmor-Schnitte

Art.-Nr.: 931324



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



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
1850g	28 x 38 cm	20	18,98 €

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

Kirsch-Rhabarber-Schnitte

Art.-Nr.: 932108



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



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

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

Rhabarber-Erdbeer Butterstreusel-Schnitte

Art.-Nr.: 925153



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



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
2400g	28 x 38 cm	20	21,98 €

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

Pflaumen-Butterstreusel-Schnitte

Art.-Nr.: 932401



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



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
2750g	28 x 38 cm	20	21,98 €

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

Mohn-Butterstreusel-Schnitte

Art.-Nr.: 930845



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



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
2350g	28 x 38 cm	20	21,98 €

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

Apfel-Butterstreusel-Schnitte

Art.-Nr.: 931323

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



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
3300	28 x 38 cm	20	23,98 €

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

Gedekte Apfel-Schnitte

Art.-Nr.: 931929



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

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

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



Plattenkuchen

20 Portionen

Käse-Schnitte

Art.-Nr.: 932109



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



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
3100g	28 x 38 cm	20	23,98 €

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

Käse-Mandarinen-Schnitte

Art.-Nr.: 932110



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



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
3200g	28 x 38 cm	20	18,98 €

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

Schoko-Kokos-Schnitte

Art.-Nr.: 932112



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



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

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

Donauwelle

Art.-Nr.: 929550



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



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
2200g	28 x 38 cm	20	25,98 €

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

Cookies & Cream Brownie

Art.-Nr.: 915281



Für Brownie-Fans ein Muss! Der saftige Brownie wird mit einer hellen Creme bestrichen. Das perfekte Schokoladen-Erlebnis wird durch Schokokeks-Brösel und dunkle Kringle abgerundet.



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
1100g	28 x 19 cm	16	16,80 €

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

Brownie

Art.-Nr.: 711139



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



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
1000g	28 x 19 cm	16	13,60 €

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

Schokoladen-Tarte

Art.-Nr.: 711117



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



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
1000	Ø 28 cm	12	12,50 €

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

Erdbeer-Tarte

Art.-Nr.: 711119



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



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

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

Plattenkuchen

PERFEKT IN SZENE GESETZT

mit der platzsparenden Kuchenpyramide setzen Sie Ihr Kuchen Buffet perfekt in Szene



Art.-Nr.: 455567

Schoko-Kuchenstreifen

Platte 1350 g, 28 x 38 cm
vorgeschnitten in 3 Riegel

Saftiger dunkler Rührteig, gefüllt mit zartschmelzender Schokoladencreme Überzogen mit leckerer kakaohaltiger Glasur.

3 Riegel – individuell portionierbar



26,95 €



Art.-Nr.: 455434

Mandelkuchen „Spanische Art“

Platte 2100 g, 28 x 38 cm
vorgeschnitten in 3 Riegel

Lockerer Mürbeteig-Brösel-Boden mit saftiger, aromatischer Mandelrührteigmasse Üppig belegt mit gerösteten Mandelblättchen, mit Dekorzucker bestreut. **3 Riegel – individuell portionierbar**



26,95 €

Plattenkuchen



12 Portionen



Art.-Nr.: 856261

Beeren-Skyr-Schnitte

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



20,50 €

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



Art.-Nr.: 711291

Erdbeer-Käse-Sahne-Schnitte

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



24,90 €

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



Art.-Nr.: 711293

Pfirsich-Käse-Sahne-Schnitte

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



24,90 €

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



Art.-Nr.: 711294

Schoko-Sahne-Schnitte

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



24,90 €

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



Art.-Nr.: 930827

Apfelschnitte vegan

Stück 1300 g, 29 x 19,5 cm
vorgeschritten in 12 Stücke



17,90 €

Simply the best! Der lockere helle Rührteig ist belegt mit saftigen Apfelspalten. Mit Zimt-Zucker bestreut und einem fruchtigen Guss abgeglänzt.



Plattenkuchen



21 Portionen



Art.-Nr.: 746999

Kirsch-Streusel-Kuchen

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

Joghurthefeteig mit Kirschfüllung mit Oblacinska-Kirschen, dekoriert mit Butterstreuseln



22,50 €



Art.-Nr.: 747001

Schoko-Kokos-Kuchen

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

Schokorührteig mit Kokosfüllung, dekoriert mit Kokosraspeln



19,50 €



Art.-Nr.: 747069

Rhabarber-Stachelbeer-Kuchen

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

22,90 €

Rührteig mit Puddingfüllung und Rhabarber-Stückchen, dekoriert mit Streuseln



Art.-Nr.: 746997

Apfel-Streusel-Blechkuchen

Platte 2700 g, Stück ca. 129 g
vorgeschritten in 21 Stücke

18,90 €

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



Art.-Nr.: 747002

Pflaumen-Streusel-Kuchen

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

20,90 €

Joghurthefeteig belegt mit Pflaumen, dekoriert mit Streuseln



Art.-Nr.: 747009

Bienenstich

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

24,90 €

Hefeteig mit Sahnefüllung (Vanilleschmack), dekoriert mit Mandeln



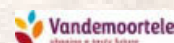
Art.-Nr.: 896014

Pudding-Streuselkuchen

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

18,90 €

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



Art.-Nr.: 747003

Mohn-Quark-Streuselkuchen

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

23,90 €

Mürbeteig mit Mohn-Quarkfüllung, dekoriert mit Streuseln

Desserts



Art.-Nr.: 470900



Mini Tiramisù

Karton 9 x 110 g

1,90 € / Stück

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



Art.-Nr.: 470903



Soufflé' al Cioccolato

Karton 12 x 100 g

1,80 € / Stück

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



Art.-Nr.: 455137

Tartufo BIANCO

Karton 12 x 75 g

1,90 € / Stück

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



Art.-Nr.: 455139

Tartufo al Limoncello

Karton 12 x 85 g

1,90 € / Stück

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



Art.-Nr.: 455138

Tartufo CLASSICO

Karton 12 x 85 g

1,90 € / Stück

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



Art.-Nr.: 455137

Cassata

Karton 16 x 100 g

1,90 € / Stück

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

Desserts



Art. Nr. 480088
Panna Cotta

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



Art. Nr. 480087
Crème Brûlée Bourbon

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



Art. Nr. 468140
Mousse au Chocolat

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



Art. Nr. 480627
Tiramisu

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



Art. Nr. 468145
Schlagsahne 32%

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



Profi Schlagsahme

Karton 6 x 700 ml

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

8,90 € / Dose

Desserts



Art.-Nr.: 451843

Original Tiroler Apfelstrudel

Karton 20 x 110 g **0,79 € / Stück**

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



Art.-Nr.: 751537

Apfelküchle

Karton 5 x 1000 g **5,90 € / kg**

Apfelküchle, aus frischen Tafeläpfeln fertig gebacken.



Art.-Nr.: 801176

Mini-Butterplundermix

Karton 60 x 35 g **0,60 € / Stück**

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



Art.-Nr.: 487370

Soufflierter Kaiserschmarrn

Karton 3 x 2 kg **6,50 € / kg**

fertig gebacken



Art.-Nr.: 443996

Belgische Waffeln

Karton 50 x 115 g **0,89 € / Stück**

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



Art.-Nr.: 451855

Quarkstrudel-Schnitten

Karton 20 x 160 g **1,20 € / Stück**

Der Topfenstrudel mit einer delikaten Topfenfüllung (Quark), Sultaninen und einem leichten Vanillegeschmack ist einzigartig und unvergleichbar im Geschmack.



Art.-Nr.: 830515

Waldfruchtstrudel-Schnitten

Karton 36 x 160 g **1,20 € / Stück**

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



Art.-Nr.: 451849

Apfelstrudel Schnitten

Karton 36 x 160 g **0,93 € / Stück**

Strudel aus gezogenem Teig, fertig gebacken, portioniert

Muffin & Donut



Art.-Nr.: 747039

Pinky Doonys

Karton 36 x 58 g

0,59 € / Stück

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



Art.-Nr.: 783005

Donut mit Schokoglasur

Karton 48 x 58 g

0,55 € / Stück

ummantelt mit Schokolade



Art.-Nr.: 747038

White Vanilla Doonys

Karton 36 x 58 g

0,59 € / Stück

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



Art.-Nr.: 484515

Mini Donut Mix-Box

Karton 3 x 30 Stück je 22 g **0,40 € / Stück**

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



Art.-Nr.: 443970

Doonys Mixed Box

Karton 5 x 12 Stück zu je 55/58 g

0,85 € / Stück

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



Art.-Nr.: 747036

Real Chocolate Doonys

Karton 36 x 55 g

0,59 € / Stück

Donut mit echter belgischer Milkschokoladenglasur



Muffin & Donut



Art.-Nr.: 443971

**Gefüllter
Nuss Nougat Ring**

Karton 36 x 75 g

0,79 € / Stück



Art.Nr: 434461

Muffin Schoko

Karton 40 x 82 g

Muffin mit Schokoladenstückchen



0,89 € / Stück



Art.Nr: 434462

Muffin Heidelbeer

Karton 40 x 82 g

Muffin mit Vanillegeschmack und Blaubeeren



0,89 € / Stück



Art.-Nr.: 885315

**Gefüllter
Smoothie Mango Donut**

Karton 36 x 69 g

0,89 € / Stück



Art.-Nr.: 864354

OREO Muffin gefüllt

Karton 36 x 110 g

1,35 € / Stück



Art.-Nr.: 864353

Milka Muffin gefüllt

Karton 36 x 110 g

1,35 € / Stück

mit zarter
Füllung



Art.-Nr.: 885316

**Gefüllter
Smoothie Blueberry Donut**

Karton 36 x 69 g

0,89 € / Stück



Art.-Nr.: 784921

Donut mit Milka

Karton 48 x 65 g

0,90 € / Stück



Art.-Nr.: 776475

OREO Donut

Karton 48 x 73 g

0,90 € / Stück

mit zarter
Füllung



Art.-Nr.: 787652

Donut mit Milka

Karton 48 x 65 g

Einzeln verpackt

0,98 € / Stück



Art.-Nr.: 778913

OREO Donut gefüllt

Karton 48 x 73 g

Einzeln verpackt

0,95 € / Stück

Backwaren



Art.-Nr.: 712957

Ditsch - Laugen-Brezel

Karton 40 x 100 g **0,89 € / Stück**

fertig gebacken, mit Schnitt, mit Salzzubereitung

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



Art.-Nr.: 484629

Ditsch - Laugen-Burger Bun

Karton 42 x 80 g **0,89 € / Stück**

fertig gebacken, mit Schnitt, web-cut

90 Min auftauen lassen und servieren



Art.-Nr.: 491064

Ditsch - Laugenstange

Karton 60 x 70 g **0,39 € / Stück**

fertig gebacken, mit zwei Schnitten, mit Salzbeipack

ca. 3 Minuten bei 150°C im Heißluftofen erwärmen



Art.-Nr.: 438631

Ditsch-Laugen-Brezel mit Butter

Karton 48 x 79 g **1,19 € / Stück**

fertig gebacken, „schwäbische Art“, mit Schnitt

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



Art.-Nr.: 443831

Ditsch-Laugenbrezen

Karton 24 x 150 g **0,99 € / Stück**

fertig gebacken, mit Salzbeipack

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



Art.-Nr.: 774792

Mini-Frühstücksmix

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

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



Art.-Nr.: 512480

Bauernbrötchen-Kiste 3-fach

Karton 60 x 80 g **0,59 € / Stück**

3-fach sortiert

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



Art.-Nr.: 418000

Berliner (Mehrfrucht mit Dekor)

Karton 48 x 65 g **0,49 € / Stück**

gepudert, gefüllt mit roter Mehrfruchtconfiture

Backwaren



Art.-Nr.: 446062

Buttercroissant

Karton 100 x 65 g

0,55 € / Stück



Art.-Nr.: 446421

Mini-Buttercroissant

Karton 210 x 25 g

0,39 € / Stück

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



Art.-Nr.: 446068

Croissant Nuss-Nougat-Creme

Karton 64 x 90 g

0,79 € / Stück



Art.-Nr.: 452221

Baguette-Stange

Karton 35 x 280 g

0,69 € / Stück



Art.-Nr.: 444125

Baguelino

Karton 75 x 110 g

0,45 € / Stück

Baguelino mit Weizensauerteig auf Lavastein gebacken, je ca. 20 cm lang



Art.-Nr.: 458602

Baguette Parisienne

Karton 14 x 550 g

1,39 € / Stück

Steinofenbaguette mit ca. 50 cm Länge, Weizenspitzbaguette mit Weizensauerteig, auf Lavastein gebacken



Art.-Nr.: 480085

Gewürzbrot aus dem Holzofen

Karton 18 x 500 g

2,90 € / Stück

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



Art.-Nr.: 446393

Gastro-Brotmix

Karton 8 x 500 g

3,20 € / Stück

- Kürbiskernbrot
- Roggenmischbrot
- Finnenbrot
- Sonnenblumenbrot



Art.-Nr.: 444072

Baguette-Brötchen

Karton 52 x 130 g

0,55 € / Stück

Backwaren



Art.-Nr.: 443652

Weizentost geschnitten

Karton 8 x 500 g

1,60 € / Stück



Art.-Nr.: 480075

Weizenmischbrot geschnitten

Karton 4 x 1 kg

3,20 € / Stück



Art.-Nr.: 722095

Hausbrot dunkel

Karton 4 x 1 kg

4,20 € / Stück

Roggenmischbrot in attraktiver, rustikaler Optik, aus 100 % natürlichen Zutaten hergestellt. Frischer Sauerteig verleiht Brot ein vollmundiges Aroma und saftigen Geschmack.



Art.-Nr.: 34145

Steinofen-Doppelbrötchen

Karton 50 x 130 g

0,39 € / Stück

Im Steinofen halbvorgebacken.



Art.-Nr.: 512310

Kaiserbrötchen

Karton 104 x 65 g

0,20 € / Stück



Art.-Nr.: 446009

Kürbiskern Sonnenblumenbrötchen

Karton 100 x 80 g

0,39 € / Stück

Mit sonnengereiften Kürbis- und Sonnenblumenkernen bestreutes Weizenbrötchen.



Art.-Nr.: 446013

Schusterjungs

Karton 40 x 70 g

0,29 € / Stück

Das rustikale Brötchen aus einem Weizen- Roggen-Mischteig.



Art.-Nr.: 875568

Rosenbrötchen dunkel

Karton 40 x 90 g

0,36 € / Stück

backfertig

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



Art.-Nr.: 875567

Rosenbrötchen hell

Karton 40 x 90 g

0,36 € / Stück

vorgebacken

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

Backwaren



Art.-Nr.: 765532

Bauernschrippe

Karton 120 x 60 g

0,30 € / Stück



Art.-Nr.: 34144

Turbo-Brötchen gebacken

Karton 100 x 70 g

0,20 € / Stück

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



Art.-Nr.: 444097

Express-Schnittbrötchen

Karton 105 x 70 g

0,25 € / Stück

Fertig gebackenes Weizengebäck, vorgeschnitten .



Art.-Nr.: 512270

Berliner Schrippe

Karton 108 x 70 g

0,19 € / Stück



Art.-Nr.: 512030

Baguette-Brötchen 95 g

Karton 80 x 95 g

0,29 € / Stück



Art.-Nr.: 512320

Baguette-Brötchen 60 g

Karton 125 x 60 g

0,19 € / Stück



Art.-Nr.: 856203

Kartoffelbrötchen hell

Karton 60 x 125 g

0,49 € / Stück

vorgebacken



Art.-Nr.: 849902

Kartoffelbrötchen dunkel

Karton 60 x 125 g

0,49 € / Stück

vorgebacken



Art.-Nr.: 512070

Mehrkornbrötchen

Karton 100 x 85 g

0,33 € / Stück

Flammkuchen

Flammkuchen Elsässer Art

Art.-Nr.: 770204

Kartoninhalt 10 Stück



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
340g	28 x 38 cm		3,20 €



Petit Flammkuchen Elsässer Art

Art.-Nr.: 452186

Kartoninhalt 10 Stück



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
190g	28 x 23 cm		2,59 €

Petit Flammku. Griechische Art

Art.-Nr.: 452187

Kartoninhalt 10 Stück



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
180g	28 x 38 cm		2,59 €

Holzfällerbrot



Holzfällerbrot

Art.-Nr.: 801137

Kartoninhalt 12 Stück



Gewicht	Maße	Portionen	Preis / Stück
220g			3,00 €





Frische • Partner
UNGER

Ihr Partner für die Gastronomie



M & M Unger GmbH
Bärenwalder Straße 33
08328 Stützengrün

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

verkauf@unger-tk.de
www.unger-tk.de