

Unser Sortiment





VEGETARISCH



Sachertorte

Die Wiener Spezialität aus feinsten Zutaten: Köstliche Sachermasse und saftige Aprikosenkonfitüre, verfeinert und ummantelt mit einem hochwertigen Überzug aus erlesener Sahneschokoladenkuvertüre. Ein unvergleichliches Geschmackserlebnis! Schoko-Aufleger liegen bei.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
90954	ø 28 cm	1.400 g	ungeschnitten	ca. 12-14	4



VEGETARISCH



Karotten-Nuss-Kuchen

Frische Karotten und fein gemahlene Haselnüsse geben diesem Klassiker nicht nur den Namen, sondern in ihrer Kombination auch seinen ganz besonderen Geschmack. Optisch abgerundet wird er von der weißen Pflanzenfettglasur. Zur individuellen Dekoration liegen Marzipanaufleger bei.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
90599	ø 28 cm	1.400 g	ungeschnitten	ca. 12-14	4



OHNE PALMÖL



VEGETARISCH



Erdbeer-Tarte

Knuspriger Buttermürbteig, bedeckt mit einer feinen Joghurt-Puddingcreme, Erdbeerbereitung und garniert mit leckeren Erdbeerhälften. Die Tarte ist mit Gelee abgeglänzt und mit gehackten Haselnüssen garniert.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
90956	ø 28 cm	1.650 g	geschnitten	12	4



VEGETARISCH



LAKTOSEFREI



Gourmet Apfeltorte

Der hohe Apfelanteil von ca. 70 % macht unsere Gourmet Apfeltorte extra fruchtig. Die von Hand eingelegten frischen Apfelstücke liegen auf einem Mürbteig, leicht bedeckt mit Mandelblättchen, Zimt und einer feinen Schicht Gelee.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
90196	ø 28 cm	2.250 g	geschnitten	12	4



VEGETARISCH



Rahmkäsekuchen

Einer der beliebtesten Klassiker nach schwäbischer Hausfrauenart: Käsemasse mit frischem Quark und Sauerrahm auf einem Mürbteigboden. Ein echter Genuss.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
90964	ø 28 cm	2.000 g	geschnitten	12	4



VEGETARISCH



Rahmkäsekuchen

Einer der beliebtesten Klassiker nach schwäbischer Hausfrauenart: Käsemasse mit frischem Quark und Sauerrahm auf einem Mürbteigboden. Ein echter Genuss.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
90209	ø 28 cm	2.000 g	ungeschnitten	ca. 12-14	4



OHNE PALMÖL



VEGETARISCH



Pfirsich-Maracuja-Cheesecake

Auf einem hellen Boden aus Cookie-Teig liegt eine leckere Kombination aus einer Cheesecake-Masse mit Frischkäse und Sahne sowie einer fruchtigen Pfirsichzubereitung. Optisch abgerundet durch eine mit der Cheesecake-Masse verstrudelte Maracujazubereitung.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
90592	ø 24 cm	1.550 g	geschnitten	12	6



VEGETARISCH



Aprikosen-Rahmkäsekuchen

Ein Käsekuchen mit frischem Quark und Sauerrahm, bedeckt mit Aprikosenhälften, die von Hand einzeln aufgelegt werden. Verfeinert mit einer Eierschneckenmasse und mit Gelee abgeglänzt ist der Kuchen eine fruchtige Alternative für alle Käsekuchenliebhaber!

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
90953	ø 28 cm	2.100 g	ungeschnitten	ca. 12-14	4



Marmor-Kirsch-Sandkuchen

Eine Mischung aus heller und Schoko-Sandmasse bildet die Grundlage, auf der eine Joghurtcreme und Sauerkirschen liegen. Dekoriert mit gehobelten Mandeln und Zimt ist der Kuchen zusätzlich mit Dekorpuder abgestaubt.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
90946	ø 28 cm	1.400 g	geschnitten	12	4



Schokokuchen

Ein Schokoladenerlebnis der Extraklasse: Saftige Schoko-Rührmasse und ein Überzug aus kakaohaltiger Fettglasur vereinen sich zu Schokogenuss pur!



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
90955	ø 28 cm	1.050 g	geschnitten	12	4



Landfrauenkuchen Käse-Kirsch

Ein Käse-Kirschkuchen wie aus dem Bilderbuch. Saftige Sauerkirschen und eine cremige, mit Frischkäse und Schlag-
sahne verfeinerte Käsemasse auf einem Buttermürbteig. Der Kuchen ist mit Gelee überzogen.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
90965	ø 36 cm	2.700 g	geschnitten	14	2

Friskäse-Sahnetorte

Auf einem Keksrümelteig liegt eine saftige Schicht aus mit Friskäse verfeinerter Sahne. Darauf ein heller Tortenboden, dekoriert mit saftigen von Gelee überzogenen Mandarinen.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
90951	ø 28 cm	1.950 g	ungeschnitten	ca. 16	4

Unsere süßen Verführungen



Erdbeerkuchen

Auf einer feinen Buttermilchsahne, verteilt zwischen zwei hellen Tortenböden, liegt ein Genuss aus aromatischen Erdbeerehälften. Überzogen mit fruchtigem Gelee und abgerundet von einem Boden aus Buttermürbteig und einer Randgarnierung aus gerösteten, gehackten Mandeln.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
90443	ø 28 cm	2.250 g	ungeschnitten	ca. 14	4



Beerenkuchen mit Waldfrüchten

Leckere Vanillesahne zwischen einem hellen und einem Schoko-Tortenboden auf einem Buttermürbteig, bedeckt mit roten und schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren und Wildheidelbeeren. Überzogen mit Gelee und verziert mit gerösteten, gehackten Mandeln.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
90444	ø 28 cm	2.050 g	ungeschnitten	ca. 14	4



Himbeer-Käse-Sahnetorte

Aromatische mit Gelee bedeckte Himbeeren auf einem Schoko-Tortenboden, darunter köstliche Käsesahne auf einem hellen Tortenboden und einem Buttermürbteig. Abgerundet durch geröstete und gehackte Mandeln als Randgarnierung.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
90960	ø 28 cm	2.500 g	ungeschnitten	ca. 16	4



Himbeerkuchen

Zwei helle Tortenböden mit einer Füllung aus lockerer Vanillesahne, bedeckt mit Himbeeren und Gelee. Darunter ein Buttermürbteig und geröstete, gehackte Mandeln als Randgarnierung.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
90598	ø 28 cm	2.050 g	ungeschnitten	ca. 14	4



Erdbeer-Sahnetorte

Drei helle Tortenböden, gefüllt mit einer Mischung aus Vanillesahne und eingespritzter Erdbeersahne. Reichlich bedeckt mit Erdbeerehälften und fruchtigem Gelee. Die Randgarnierung aus weißen Schokoblüten bildet den Abschluss.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
90594	ø 24 cm	2.100 g	geschnitten	12	4



Pfirsich-Melba-Sahnetorte

Helle Tortenböden, gefüllt mit Pfirsichzubereitung, leckerer Pfirsichsahne und einem Topping aus Himbeerezubereitung. Gehobelte Mandeln als Randgarnierung runden die Torte ab.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
90952	ø 28 cm	1.950 g	ungeschnitten	ca. 16	4





VEGETARISCH



Premium Frankfurter Kranz

Feine Buttercreme und eine fruchtige Himbeer-Johannisbeer-Zubereitung zwischen hellen Wiener Böden. Die Umman-
telung mit Haselnusskrokant und Pflan-
zenfettcreme sowie die Dekoration aus
Belegkirschen auf Buttercremetupfen
machen den Kranz zu vollendeter
Pâtisseriekunst.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
90958	ø 28 cm	2.400 g	ungeschnitten	20	2



OHNE PALMÖL MIT ALKOHOL



Original Schwarzwälder Kirschtorte

Der Klassiker aus frischer Sahne, saftiger
Sauerkirschzubereitung und original
Schwarzwälder Kirschwasser auf zarten
Schoko-Tortenböden. Original mit Sahne-
kuppel und Spänen aus Schokoladen-
kuvertüre als Randgarnierung.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
90597	ø 28 cm	2.180 g	ungeschnitten	16	4



OHNE PALMÖL



Donauwelle-Sahnetorte

Als Schnitte ein Klassiker, als Torte umso
mehr: Eine leckere Kombination aus einer
hellen und einer Schoko-Sandmasse,
dazwischen feine Sauerkirschen, bedeckt
mit Vanillesahne und einer kakaohaltigen
Fettglasur.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
90595	ø 24 cm	1.850 g	geschnitten	12	4



Käse-Sahnetorte

Perfekt für heiße Sommertage:
Erfrischende Käsesahne aus feiner Sahne,
Quark und Joghurt liegt zwischen lockeren
Tortenböden. Abgedeckt mit einem Rühr-
teigboden und Dekorpudding.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
90949	ø 28 cm	1.800 g	ungeschnitten	ca. 16	4



VEGETARISCH MIT ALKOHOL



Marzipan-Cremetorte

Vier helle Tortenböden, dazwischen eine
Creme mit Amaretto-Aroma, Schokoladen-
stücke und eine fruchtige Himbeer-
zubereitung. Umhüllt von einer Schicht
Marzipan ist diese Torte ein Genuss für
Marzipan-Liebhaber. Walnussdekor aus
Marzipan liegt bei.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
90957	ø 28 cm	1.950 g	ungeschnitten	ca. 16	4



MIT ALKOHOL



Pistazien-Mohn-Sahnetorte

Köstliche Pistazien- und Mohnsahne,
dazwischen eine Himbeerbereitung auf
leckeren Haselnuss-Tortenböden. Umhüllt
mit einer Schicht aus Marzipan, dekoriert
mit einer kakaohaltigen Fettglasur ist diese
Torte Genuss pur.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
90950	ø 28 cm	2.250 g	ungeschnitten	ca. 16	4



OHNE PALMÖL



Schoko-Mousse-Torte

Eine lecker-leichte Schoko-Mousse-
Sahne zwischen drei Lagen extra dunklem
Schoko-Tortenboden mit einer aufwendi-
gen Dekoration aus einer kakaohaltigen
Fettglasur.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
90596	ø 24 cm	1.650 g	geschnitten	12	4



Maulwurf-Sahnetorte

Dunkler und heller Tortenboden mit einer
Füllung aus Vanillesahne. In der Sahne
mischen sich fruchtige Mandarinen-
segmente mit zartbitteren Schokoladen-
stückchen. Leckere Schokosahne und
Kekskrümelteig mit Kakao bilden die
Maulwurfkuppel.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
90948	ø 28 cm	2.000 g	geschnitten	14	4



Nuss-Sahnetorte

Ein Muss für alle Nussliebhaber: Köstliche Haselnusssahne zwischen zwei hellen und einem als Kuppel eingelegten Schoko-Tortenboden. Dekoriert mit verstrudelter kakaohaltiger Fettglasur und gehackten, gerösteten Haselnüssen.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
90959	ø 28 cm	1.900 g	ungeschnitten	ca. 16	4



Schoko-Sahnetorte

Eine Variation aus Vanille- und Schoko-sahne sowie einem als Kuppel eingelegten hellen und zwei Schoko-Tortenböden. Garniert mit Vanillesahne und einer kakaohaltigen Fettglasur sowie Späne aus Schokoladenkuvertüre als Randgarnierung.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
90947	ø 28 cm	1.900 g	ungeschnitten	ca. 16	4

