Erlenbacher

Passion & Kuchen seit 1973

SORTIMENT 2023

KERNCHEN

Ihr Fachgroßhändler

REGIONALPARTNER ®

TIFA

12 Portionen
ø 28 cm | 26 cm

ungeschnitten
ø 28 cm

ERDBEER FRUCHTKUCHEN

ART.-NR. 71013

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

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.150 g	ø 28 cm	ca. 179 g	12	4

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

GEDECKTER APFELKUCHEN

ART.-NR. 71006

Ein Augen- und Gaumenschmaus: Unter einem krossen abgepuderten Mürbeteigdeckel liegt auf einem Mürbeteigboden eine saftige Apfelfüllung. Mit leichter Zimtnote verfeinert.
Fruchtanteil: 63 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.500 g	ø 28 cm	ca. 179 g	14	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 7 Stunden.

PFIRSICH-RAHM-KÄSE-TORTE

ART.-NR. 75022

Der cremige Rahm-Käse-Kuchen mit Mürbeteigboden ist mit aromatischen Pfirsichspalten belegt und mit Guss besprüht.
Fruchtanteil: 19 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.400 g	ø 28 cm	ca. 200 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 7 Stunden.

MANDELTÅRTA ERDNUSS-KARAMELL

ART.-NR. 71004

Eine karamellig-nussige Verführung! Auf glutenfreien Mandel-Rührteigböden liegen knackige Erdnüsse eingebettet in einer süßen Karamellschicht und überzogen mit unwiderstehlicher Nougatcreme.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
950 g	ø 28 cm	ca. 79 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 1 Stunde.

RAHM-KÄSE-KUCHEN

ART.-NR. 71000

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	Portionsvorschlag	Stück/Karton
2.150 g	ø 28 cm	14	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 6 – 7 Stunden.

UNBEGRENZTE VIELFALT.

DIE ERLENBACHER PLATTENKUCHEN.

Erlenbacher
Passion & Kuchen seit 1973

Darfs ein Stück mehr sein?

APFEL-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE
ART.-NR. 75603

Auf einem leckeren Mürbeteig liegt eine saftige Schicht aus Frischapfelstücken und Rosinen. Abgerundet wird der fruchtige Klassiker mit Apfelspalten und groben, goldbraun gebackenen Butterstreuseln.
Fruchtanteil: 66 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
3.300 g	28 x 38 cm	ca. 165 g	20	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 8 Stunden.

KIRSCH-RHABARBER-SCHNITTE
ART.-NR. 75607

Fruchtig-saftige Mischung aus Sauerkirschen und Rhabarberstückchen, eingebettet in lockerem Rührteigboden. Mit Tortenguss überzogen und mit Hagelzucker bestreut.
Fruchtanteil: 28 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.800 g	28 x 38 cm	ca. 90 g	20	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 4 Stunden.

NEU

KIRSCH-STREUSEL-SCHNITTE
ART.-NR. 75595

Gebacken mit einem lockeren Rührteig und belegt mit Süß- und Sauerkirschen und knusprigen Streuseln. Herrlich, wie das duftet, wenn er ofenwarm serviert wird.
Fruchtanteil: 32 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.800 g	28 x 38 cm	ca. 90 g	20	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 3 Stunden.

RHABARBER-ERDBEER-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE ART.-NR. 75602

Saftige Rhabarberstückchen und aromatische Erdbeeren – gebettet in Rührteig – liegen auf einem krossen Mürbeteig. Leckere Butterstreusel runden das Geschmackserlebnis ab.
Fruchtanteil: 28 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.400 g	28 x 38 cm	ca. 120 g	20	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 4 Stunden.

OHNE PALMÖL

KIRSCH-MARMOR-SCHNITTE
ART.-NR. 75560

Verführung in Hell-Dunkel! Ein lockerer hell-dunkler Rührteig umschließt aromatische, saftige Kirschen. Abgeglänzt mit Tortenguss.
Fruchtanteil: 26 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.850 g	28 x 38 cm	ca. 92 g	20	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 3 Stunden.

PFLAUMEN-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE
ART.-NR. 75604

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. **Fruchtanteil: 51 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.750 g	28 x 38 cm	ca. 137 g	20	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 7 Stunden.

20 Portionen | 28 x 38 cm
Portion 5,6 x 9,5 cm

16 Portionen | 28 x 38 cm
Portion 7 x 9,5 cm

MOHN-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE
ART.-NR. 75012

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

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.350 g	28 x 38 cm	ca. 117 g	20	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 5 Stunden.

KÄSE-SCHNITTE
ART.-NR. 75600

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

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
3.100 g	28 x 38 cm	ca. 155 g	20	3

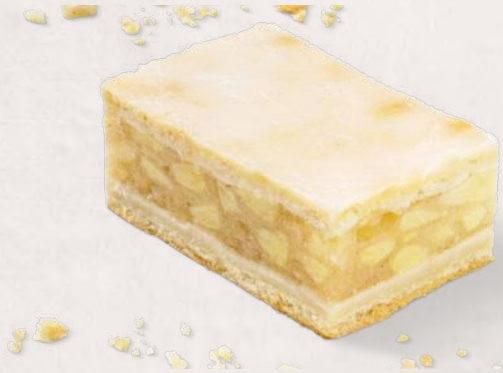
Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 6 Stunden.

DONAUWELLE
ART.-NR. 75013

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

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.200 g	28 x 38 cm	ca. 110 g	20	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 2 Stunden.



GEDECKTE APFEL-SCHNITTE
ART.-NR. 75010

Ein Klassiker mit frischen Äpfeln! Sanft umhüllt durch Mürbeteigböden liegt eine fruchtige Apfelschicht. Der seidenmatte Zuckerguss rundet die fein-säuerliche Geschmacksnote dieser Schnitte ab.
Fruchtanteil: 59 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
3.150 g	28 x 38 cm	ca. 157 g	20	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 6 Stunden.

APFEL-MANDEL-SCHNITTE,
ART.-NR. 75011

Fruchtig-lecker! Apfelspalten eingebettet in einen hellen Rührteig, abgerundet mit gerösteten Mandelstiften, verleihen dem Kuchen handwerklichen Charakter und unvergleichbaren Genuss.
Fruchtanteil: 38 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.250 g	28 x 38 cm	ca. 141 g	16	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 5 Stunden.

12 Portionen | 19 x 28 cm
Portion 4,7 x 9,5 cm

16 Portionen | 19 x 28 cm
Portion 4,7 x 7 cm

24 Portionen | 28 x 38 cm
Portion 4,7 x 9,5 cm

VEGAN

NEU

APFEL-SCHNITTE

ART.-NR. 75598

Simply the best! Der lockere helle Rührteig ist belegt mit saftigen Apfelspalten. Mit Zimt-Zucker bestreut und einem fruchtigen Guss abgeglänzt. **Ohne Palmöl.**
Fruchtanteil: 41 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.300 g	19 x 28 cm	ca. 108 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 3 Stunden.

NEU

DOUBLE-CHOCOLATE-SCHNITTE

ART.-NR. 75593

Saftiger Schokoladen-Rührteig gefüllt mit verführerisch-zartschmelzender Schokocreme. Großzügig überzogen mit einem Topping aus Schokolade und Nougatcreme.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.000 g	19 x 28 cm	ca. 83 g	12	6

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 2 Stunden.

Erfrischend fruchtig

CARAMEL-NUT-BROWNIE

ART.-NR. 75092

Der Wilde unter unseren Brownies: leckere Brownie-Würfel, knackige Walnüsse und Karamell-Creme auf einem köstlich, saftigen Schokoladen-Rührteig, mit dunklen Kringeln dekoriert.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.100 g	19 x 28 cm	ca. 69 g	16	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 2 Stunden.

VEGAN

NEU

ZITRONEN-SCHNITTE

ART.-NR. 75597

Ein Muffinboden veredelt mit einer köstlichen Zitronencreme und gekrönt von weißem Schnee. Was immer schon gut war, kann immer noch ein kleines bisschen besser gemacht werden! **Ohne Palmöl.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.500 g	28 x 38 cm	ca. 63 g	24	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 2 Stunden.

NEU

CREME-STREUSEL-SCHNITTE

ART.-NR. 75596

Einfach köstlich! Heller Rührteig durchstreift von leckerer Joghurt-Creme. Bedeckt mit goldbraun gebackenen Streuseln.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.100 g	28 x 38 cm	ca. 88 g	24	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 3 Stunden.

SAHNIGE VIELFALT.

DIE ERLENBACHER SAHNESCHNITTEN.

Erlenbacher
Passion & Kuchen seit 1973

Für jeden Geschmack

SCHWARZWÄLDER KIRSCH-SCHNITTE

ART.-NR. 75018

Zwischen zwei dunklen Rühreigböden liegt eine Sahne, mit Kirschwasser verfeinert und Sauerkirsch-Zubereitung. Überzogen mit kirschwasserhaltiger Sahne, dekoriert mit Schokospänen. Enthält Alkohol.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.500 g	19,5 x 29 cm	ca. 125 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 10 Stunden.

MEHRFRUCHT-SCHNITTE

ART.-NR. 75045

Ein Hingucker in jeder Vitrine. Üppig belegt mit Pfirsich- und Mandarinenfilets, Ananasstücken, Erdbeerhälften, Heidelbeeren und roten Johannisbeeren. Darunter liegt die leckere Frischkäse-Sahne zwischen zwei lockeren Rühreigböden. **Ohne Palmöl.**
Fruchtanteil: 29 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.800 g	19,5 x 29 cm	ca. 150 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 10 Stunden.

MANDEL-BIENENSTICH-SCHNITTE

ART.-NR. 75017

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

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.400 g	19,5 x 29 cm	ca. 117 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.

TIRAMISU-SCHNITTE

ART.-NR. 75019

Leckere mascarponehaltige Creme liegt zwischen reliefartigen mit Mokka getränkten Löffel-Biskuitböden. Das ausgeprägte Wellendekor ist mit kakaohaltigem Puder abgestäubt. Genießen wie in Italien. Enthält Alkohol.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.150 g	19,5 x 29 cm	ca. 96 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 10 Stunden.

KIRSCH-SCHOKO-CRISP-SCHNITTE

ART.-NR. 75044

Auf einem Crispboden befindet sich eine köstliche hell-dunkel verstrudelte Creme. Darauf ein lockerer Rühreigboden. Belegt mit einer Mischung aus süßen und sauren Kirschen. Ein knackig-fruchtiges Erlebnis! **Fruchtanteil: 24 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.100 g	19,5 x 29 cm	ca. 175 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 10 Stunden.

MANDARINEN-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

ART.-NR. 75675

Über lockerem Rühreigboden vereinen sich ganze Mandarinenfilets mit cremiger Käse-Sahne und delikater Mandarinensauce zu einem köstlichen Käse-Sahne-Genuss der Premium-Klasse.
Fruchtanteil: 22 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.100 g	19,5 x 29 cm	ca. 92 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 9 Stunden.

12 Portionen | 19,5 x 29 cm
Portion 4,8 x 9,8 cm

12 Portionen | 19,5 x 29 cm
Portion 9,6 x 9,7 x 13,7 cm

ERDBEER-JOGHURT-SAHNE-SCHNITTE

ART.-NR. 71020

Aromatische Erdbeerhälften und -würfel kombiniert mit erfrischender Joghurt-Sahne auf einem lockeren hellen Rührteigboden. Abgerundet durch einen feinen Tortenguss.
Fruchtanteil: 37 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.350 g	19,5 x 29 cm	ca. 113 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 9 Stunden.

SAUERKIRSCHEN-SCHOKO-SAHNE-SCHNITTE

ART.-NR. 75043

Verführung pur durch zarte Kirschwasser-Sahne, eingebettet in schokoladigem Rührteig. Saftige Sauerkirschen dicht an dicht krönen dieses Geschmackserlebnis. Enthält Alkohol.
Fruchtanteil: 35 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.350 g	19,5 x 29 cm	ca. 113 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 9 Stunden.

HEIDELBEER-BUTTERMILCH-DREIECK

ART.-NR. 71007

Zwischen einem hellen und einem dunklen Rührteigboden liegt eine Buttermilch-Sahne mit Tupfen aus Heidelbeer-Sahnecreme. Vollflächig belegt mit aromatischen Heidelbeeren und mit Guss fein abgeglänzt.
Fruchtanteil: 21 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.700 g	19,5 x 29 cm	ca. 142 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 10 Stunden.

ERDBEER-BUTTERMILCH-DREIECK

ART.-NR. 75028

Zwischen zwei Rührteigböden liegt eine lockere Erdbeer-Buttermilch-Sahne. Ganzflächig belegt mit fruchtigen Erdbeerhälften. Überzogen mit Tortenguss. Ein himmlischer Genuss!
Fruchtanteil: 23 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.000 g	19,5 x 29 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 10 Stunden.

HIMBEER-KÄSE-SAHNE-DREIECK

ART.-NR. 75037

Zwischen zwei lockeren Rührteigböden liegt eine leckere Käse-Sahne. Großzügig mit aromatischen Himbeeren belegt und mit fruchtigem Tortenguss abgeglänzt.
Fruchtanteil: 17 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.000 g	19,5 x 29 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 10 Stunden.

MANDARINEN-KÄSE-SAHNE-DREIECKE,

ART.-NR. 75029

Leckere Käse-Sahne liegt zwischen zwei lockeren Rührteigböden. Üppig belegt mit unwiderstehlichen Mandarinenfilets. Abgeglänzt mit fruchtigem Tortenguss!
Fruchtanteil: 23 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.000 g	19,5 x 29 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 11 Stunden.

12 Portionen
ø 24 cm

HIMBEER-JOGHURT-SAHNE-TORTE

ART.-NR. 71002

Leckere Komposition aus einer erfrischenden Joghurt-Sahne und Himbeer-Sahne zwischen lockeren Tortenböden. Ganzflächig bedeckt mit aromatischen Himbeeren und randgarniert mit weißen Schokorondies. **Fruchtanteil: 19 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.100 g	ø 24 cm	ca. 175 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

ERDBEER-VANILLE-TORTE

ART.-NR. 75594

Zwischen zwei hellen Muffinböden liegt ein Duett aus feiner Bourbon-Vanille-Sahne und Erdbeer-Joghurt-Sahne. Darauf eine Bourbon-Vanille-Sahne und ein heller Biskuitboden. Aromatische Erdbeeren mit Tortenguss abgeglänzt runden den Tortentraum ab. Dekoriert mit weißen Schokorondies. **Fruchtanteil: 21 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.150 g	ø 24 cm	ca. 179 g	12	4

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

NEU

„TOUT AU CHOCOLAT“ SCHOKOLADEN-TORTE

ART.-NR. 75599

Eine Tortenversuchung aus zwei dunklen Muffinböden, gefüllt mit zartschmelzender Schokoladencreme, abgerundet mit einer Oberfläche aus Kakaocreme und mit einer Randgarnierung aus dunklen Muffinbröseln.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
950 g	ø 24 cm	ca. 79 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 6 Stunden.

SACHER-TORTE

ART.-NR. 71001

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

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.500 g	ø 28 cm	ca. 125 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 8 Stunden.

Sahnig-frische Klassiker genießen

MANDARINEN-KÄSE-SAHNE-TORTE

ART.-NR. 71005

Eine frisch-fruchtige Komposition aus leckerer, mit Mandarinenstückchen verfeinerter Käse-Sahne-Füllung, krossem Mürbeteigboden und zarten Biskuitböden. Üppig belegt mit Mandarinenfilets in einem aromatisch abgestimmten Geleeguss. **Fruchtanteil 27 %.**

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
2.500 g	ø 28 cm	16	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

ungeschnitten
ø 28 cm

SCHWARZWÄLDER KIRSCH-TORTE

ART.-NR. 70097

Der absolute Hingucker: Auf einem Mürbeteigboden liegen lockere Schokobiskuitböden mit einer hochwertigen Füllung aus Schwarzwälder-Kirsch-Sahne, ganze Kirschen eingebettet in einer Sauerkirschzubereitung. Die Oberfläche ist liebevoll von Hand dekoriert mit Belegkirschen und mit großen Schokoladenraspeln betreut. Eine Randgarnierung mit Raspel-schokolade rundet das Meisterwerk ab. Enthält Alkohol.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
2.150 g	ø 28 cm	16	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 11 Stunden.

HIMBEER-KÄSE-SAHNE-TORTE

ART.-NR. 71010

Ein frischer Genuss! Auf einem Mürbeteigboden liegen helle Biskuitböden, dazwischen eine lockere Käse-Sahne. Üppig belegt mit aromatischen Himbeeren, Tortenguss und fein garniert mit gehackten Haselnüssen. **Fruchtanteil: 19 %.**

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
2.200 g	ø 28 cm	16	4

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

SCHOKO-SAHNE-DUO-TORTE

ART.-NR. 75003

Auf einem Mürbeteigboden liegen zwischen drei dunklen Rührteigböden köstliche helle Sahne und Kakao-Sahne. Abgerundet durch eine Randgarnierung weißer und zartbitter Schokorondies.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
2.050 g	ø 28 cm	16	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

Artikel Nr.	Artikelbeschreibung	Stück-gewicht	Stück pro Karton	Vorge-schnittene Portionen pro Stück	Karton pro Palette/ Lage	Stück pro Palette
Klassische Rundkuchen, vorgeschnitten ø 28 cm, ø 26 cm, ø 24 cm						
71013	Erdbeer Fruchtkuchen	2.150 g	4	12	40/4	160
71006	Gedeckter Apfelkuchen	2.500 g	4	12	36/4	144
75022	Pfirsich-Rahm-Käse-Torte	2.400 g	4	12	36/4	144
Tartes, vorgeschnitten ø 28 cm						
71004	Mandeltårta Erdnuss-Karamell (glutenfrei)	950 g	4	12	64/8	256
Klassische Rundkuchen, ungeschnitten ø 28 cm, ø 26 cm, ø 18 cm						
71000	Rahm-Käse-Kuchen	2.150 g	4		56/8	224
Plattenkuchen, vorgeschnitten 28 x 38 cm						
75603	Apfel-Butterstreusel-Schnitte	3.300 g	3	20	88/8	264
75011	Apfel-Mandel-Schnitte	2.250 g	3	16	88/8	264
75596	Creme-Streusel-Schnitte	2.100 g	3	24	88/8	264
75013	Donauwelle	2.200 g	3	20	88/8	264
75010	Gedeckte Apfel-Schnitte	3.150 g	3	20	88/8	264
75600	Käse-Schnitte	3.100 g	3	20	88/8	264
75560	Kirsch-Marmor-Schnitte	1.850 g	3	20	88/8	264
75607	Kirsch-Rhabarber-Schnitte	1.800 g	3	20	88/8	264
75595	Kirsch-Streusel-Schnitte	1.800 g	3	20	88/8	264
75012	Mohn-Butterstreusel-Schnitte	2.350 g	3	20	88/8	264
75604	Pflaumen-Butterstreusel-Schnitte	2.750 g	3	20	88/8	264
75602	Rhabarber-Erdbeer-Butterstreusel-Schnitte	2.400 g	3	20	88/8	264
75597	Zitronen-Schnitte (vegan)	1.500 g	3	24	88/8	264
Plattenkuchen, vorgeschnitten 19 x 28 cm						
75598	Apfel-Schnitte (vegan)	1.300 g	4	16	60/6	240
75092	Caramel-Nut-Brownie	1.100 g	3	16	132/12	396
75593	Double-Chocolate-Schnitte	1.000 g	6	12	60/6	360
Klassische Sahne-/Creme- und Fruchtschnitten, vorgeschnitten 19,5 x 29 cm						
75044	Kirsch-Schoko-Crisp-Schnitte	2.100 g	4	12	66/6	264
75045	Mehrfrucht-Schnitte	1.800 g	4	12	66/6	264
75018	Schwarzwälder Kirsch-Schnitte	1.500 g	4	12	66/6	264
75019	Tiramisu-Schnitte	1.150 g	4	12	66/6	264
75017	Mandel-Bienenstich-Schnitte	1.400 g	4	12	66/6	264
Sahne-/Creme- und Fruchtdreiecke, vorgeschnitten 19,5 x 29 cm						
75028	Erdbeer-Buttermilch-Dreieck	2.000 g	4	12	66/6	264
75029	Mandarinen-Käse-Sahne-Dreiecke	2.000 g	4	12	66/6	264
71007	Heidelbeer-Buttermilch-Dreieck	1.700 g	4	12	66/6	264
75037	Himbeer-Käse-Sahne-Dreieck	2.000 g	4	12	66/6	264
Sahne-/Creme- und Fruchtschnitten, vorgeschnitten 19,5 x 29 cm						
71020	Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte	1.350 g	6	12	60/6	360
75675	Mandarinen-Käse-Sahne-Schnitte	1.100 g	6	12	60/6	360
75043	Sauerkirschen-Schoko-Sahne-Schnitte	1.350 g	6	12	60/6	360
Torten, vorgeschnitten ø 24 cm						
75594	Erdbeer-Vanille-Torte	2.150 g	4	12	42/6	168
71002	Himbeer-Joghurt-Sahne-Torte	2.100 g	4	12	42/6	168
71001	Sacher-Torte	1.500 g	4	12	40/4	160
75599	„Tout au Chocolat" Schokoladen-Torte	950 g	6	12	48/6	288
Torten, ungeschnitten ø 28 cm						
71010	Himbeer-Käse-Sahne-Torte	2.200 g	4		36/4	144
71005	Mandarinen-Käse-Sahne-Torte	2.500 g	4		36/4	144
75003	Schoko-Sahne-Duo-Torte	2.050 g	4		40/4	160
70097	Schwarzwälder Kirsch-Torte	2.150 g	4		28/4	112

KERNCHEN
Ihr Fachgroßhändler
REGIONALPARTNER ®
TIFA

Kernchen Lebensmittelhandels GmbH
Am Industriegelände 4A
14772 Brandenburg an der Havel
Tel.: 03381-79979-0
Fax: 03381-79979-22
www.kernchen-lh.de

FSC
www.fsc.org
MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C019545