Erlenbacher

Passion & Kuchen seit 1973

SORTIMENT 2024

KERNCHEN

Ihr Fachgroßhändler

REGIONALPARTNER ®

TIFA

ungeschnitten ø 28 cm | 12 Portionen ø 24 cm

CHOCOLATE THUNDER TORTE
75009

Sorgen Sie für Begeisterungsstürme in Ihrer Vitrine! Unser trendiger Naked-Cake erlaubt schon auf den ersten Blick einen hochspannenden Blick aufs Innere. Schokoladige und helle Cremes donnern auf unseren saftigen Brownie-Böden aufeinander, bevor Schokodrops es nochmal richtig krachen lassen. Und als Topping ergießt sich pure Schokolade über den Rand. Ein gewaltiger Genuss!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.275 g	ø 24 x ca. 9,5 cm	ca. 190 g	12	4

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

STRAWBERRY CRUNCH TORTE
75008

Da machen nicht nur die Geschmacksnerven Augen: Wir legen eine knusprige Crunch-Schicht zwischen zwei fluffige Muffinböden und türmen leckere Erdbeercremes und einen Überzug aus weißer Schokolade darüber. Und obendrauf? Red Velvet Muffin-Stückchen als besonderes Highlight!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.900 g	ø 24 x ca. 9,5 cm	ca. 158 g	12	4

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

ERDBEER-VANILLE-TORTE
75594

Die Hauptrollen dieser Torte spielt ein absolutes Traum-Duo: Erdbeere und Vanille. Zwischen zwei hellen Muffinböden verteilen wir ein Duett aus feiner Bourbon-Vanille-Sahne und Erdbeer-Joghurt-Sahne. Darauf legen wir wieder Bourbon-Vanille-Sahne und einen hellen Biskuitboden, den wir mit aromatischen Erdbeeren belegen und mit Tortenguss abglänzen. **Fruchtanteil: 21 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.150 g	ø 24 x ca. 9,0 cm	ca. 179 g	12	4

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

HIMBEER-KÄSE-SAHNE-TORTE
71010

Bringen wir himbeerige Frische auf den Tortenteller! Mit einem Mürbeteigboden und zwei Biskuitböden, zwischen die wir eine lockere Käse-Sahne verteilen. Darauf legen wir jede Menge aromatische Himbeeren – und schließen mit Tortenguss und gehackten Haselnüssen ab. **Fruchtanteil: 19 %.**

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
2.200 g	ø 28 cm x ca. 7,0 cm	16	4

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

„TOUT AU CHOCOLAT“ SCHOKOLADEN-TORTE 75599

Schlemmen wie Gott in Groß-Gerau! Wir verstreichen zwischen zwei dunklen Muffinböden eine zartschmelzende Schoko-Creme und legen eine Oberfläche aus Kakaocreme darüber. Jetzt garnieren wir den Rand noch mit dunklen Muffinbröseln – und schon können Sie die Kuchengabel schwingen!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
950 g	ø 24 x ca. 4,0 cm	ca. 79 g	12	6

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

SCHOKO-SAHNE-DUO-TORTE
75003

Schokolade und Sahne sind das perfekte Paar. Auf unserem Mürbeteigboden und zwischen drei dunklen Rührteigböden geben wir ihnen genug Platz, um sich geschmacklich voll zu entfalten. Und mit der Randgarnierung aus weißen und zartbitteren Schokorondies machen wir ihr Glück perfekt.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
2.050 g	ø 28 cm x ca. 7,0 cm	16	4

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

12 Portionen ø 24 cm | 14 Portionen ø 28 cm | ungeschnitten ø 28 cm | 12 Portionen ø 28 cm

PFIRSICH-RAHM-KÄSE-TORTE
75022

Belegt mit viel Liebe und ordentlich Pfirsichspalten: Auf unseren cremigen Rahm-Käse-Kuchen mit zartem Mürbeteigboden kommt das Fruchtigste, was wir zu bieten haben. Anschließend krönen wir alles kunstvoll mit einem verführerischen Guss ab. **Fruchtanteil: 19 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.400 g	ø 28 x ca. 5,5 cm	ca. 200 g	12	4

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

ERDBEER FRUCHTKUCHEN
71013

Wir starten mit einer traumhaften Grundlage: dünner Mürbeteig, darauf lockerer Biskuitboden, frische Sahne-Puddingcreme und ein Kakao-Biskuitboden. Jetzt verteilen wir fast verschwenderisch aromatische Erdbeerhälften. Noch schnell mit Tortenguss abgeglänzt, randhoch mit gehackten, gerösteten Haselnüssen garniert – und schon wünschen wir Ihnen süße Erdbeerträume! **Fruchtanteil: 29 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.150 g	ø 28 x ca. 6,5 cm	ca. 179 g	12	4

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

MANDARINEN-KÄSE-SAHNE-TORTE
71005

Wovon Mandarinen träumen? Wahrscheinlich von unserem krossen Mürbeteig, zarten Biskuitböden – und einer Käse-Sahne-Füllung, in der sie voll eintauchen können. Na dann: Nichts wie rein! Obendrauf legen wir noch üppig Mandarinenfilets in aromatisch abgestimmtem Geleeguss. **Fruchtanteil 27 %.**

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
2.500 g	ø 28 cm x ca. 7,0 cm	16	4

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

GEDECKTER APFELKUCHEN
71006

Wie bringen wir Apfelfans zum Feiern? Ganz einfach: Wir überraschen sie mit unserem knusprigen, zart bestäubten Mürbeteigdeckel, einem Mürbeteigboden und unserer unwiderstehlich saftigen Apfelfüllung mit dezenter Zimtnote. Hoch die Teller! **Fruchtanteil: 63 %**.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.500 g	ø 28 x ca. 6,0 cm	ca. 179 g	14	4

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

BERRY TARTE
75004

The Art of Tarte: Für unsere Berry Tarte legen wir einen fruchtigen Mix aus säuerlichen Beeren über eine zarte Creme auf unseren knusprigen Boden. Jetzt schon ein echtes Meisterwerk! **Fruchtanteil: 27 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.150 g	ø 28 x ca. 3,5 cm	ca. 96 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 3 Stunden.

APPLE TARTE
75005

Mit frischen, saftigen Apfelspalten kann man ja geschmacklich nur richtig liegen. Zum Beispiel auf unserer hellen Creme und unserem knusprigen Mürbeteigboden. Obendrauf gibt's sogar noch verführerischen Guss. Schmeckt wie zum Reinlegen! **Fruchtanteil: 32 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.150 g	ø 28 x ca. 3,5 cm	ca. 96 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 3 Stunden.

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

12 Portionen
ø 24 cm

ERDBEER-TARTE
75006

Mehr Erdbeere ist immer eine Lösung. Erstmal legen wir mit unserem krossen Mürbeteig aber die perfekte Basis für eine leckere helle Creme. Und jetzt? Erdbeeren! Erdbeeren! Erdbeeren! Satt und großzügig verteilt – und mit Tortenguss abgeglänzt. Erdbeeren! **Fruchtanteil: 32 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.300 g	ø 28 x ca. 3,5 cm	ca. 108 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 8 Stunden.

SCHOKOLADEN-TARTE
75007

Wir schreiten zur Tarte und präsentieren Ihnen unsere schokoladigste Schokoladencreme auf einem knusprigen Mürbeteig. Warum aufhören, wenn es am leckersten ist? Also: glänzender Tortenguss obendrauf – und dann noch ganz viele Zartbitter-Schokoröllchen!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.000 g	ø 28 x ca. 3,0 cm	ca. 83 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 2 Stunden.

KÄSE-SCHNITTE
75600

Auf unseren Mürbeteig breiten wir eine leckere Käsemasse mit Eiern und frischem Quark aus. Dann backen wir den Kuchen goldgelb – und verzieren dieses Prachtstück liebevoll mit handwerklichem Löffeldekor. Alles andere wäre ja auch Käse.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
3.100 g	28 x 38 x ca. 3,5 cm	ca. 155 g	20	3

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

DONAUWELLE
75013

Was Kuchen betrifft, machen wir einfach gern die Welle. Dazu tauchen wir saftige Sauerkirschen in eine lockere, hell-dunkle Rührteigmasse, legen eine helle Creme darüber und überziehen sie mit einer kakaohaltigen Fettglasur – natürlich in Wellenform.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.200 g	28 x 38 x ca. 4,0 cm	ca. 110 g	20	3

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

KIRSCH-STREUSEL-SCHNITTE
75595

Riechen Sie es auch? Den herrlichen Duft unseres lockeren Rührteigs, den wir liebevoll mit Süß- und Sauerkirschen belegen und mit knusprig-leckeren Streuseln toppen? Ofenwarm serviert wird unsere Kirsch-Streusel-Schnitte aber nicht nur Ihre Nase, sondern auch Ihre Kunden begeistern. **Fruchtanteil: 32 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.800 g	28 x 38 x ca. 3,5 cm	ca. 90 g	20	3

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

GEDECKTE APFEL-SCHNITTE
75010

Apfel in Hülle (und Fülle). Für diesen Klassiker umhüllen wir eine fruchtig-saftige Schicht aus frischen Äpfeln mit Mürbeteigboden. Eine seidenmatte Zuckerguss-Schicht rundet die fein-säuerliche Geschmacksnote für Sie ab. **Fruchtanteil: 50 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
3.150 g	28 x 38 x ca. 4,0 cm	ca. 157 g	20	3

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

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

Verführung in Hell-Dunkel!

KIRSCH-RHABARBER-SCHNITTE
75607

Her mit dem saftigen Lecker! Unseren lockeren Rührteigboden nutzen wir als Bühne für einen üppigen Belag aus Sauerkirschen und Rhabarberstücken. Zum Schluss überziehen wir die Schnitte mit Tortenguss und bestreuen sie mit Hagelzucker. **Fruchtanteil: 28 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.800 g	28 x 38 x ca. 4,0 cm	ca. 90 g	20	3

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

KIRSCH-MARMOR-SCHNITTE
75560

Also ob unser lockerer Marmor-Rührteig mit seinen hellen und dunklen Nuancen nicht genug wäre, schenken wir ihm noch eine fruchtige Note: Wir versenken saftige Kirschen, glänzen mit Tortenguss ab – und gönnen Ihnen diesen frischen Marmorgenuss mit **26 % Fruchtanteil**.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.850 g	28 x 38 x ca. 3,5 cm	ca. 92 g	20	3

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

PFLAUMEN-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE
75604

In diesem rustikalen Klassiker belegen wir unseren kross gebackenen Mürbeteig mit einer satten Schicht aus süß-säuerlichen Pflaumenhälften. Da dürfen unsere groben, goldgelb-knusprigen und mit Tortenguss abgeglänzten Butterstreusel natürlich nicht fehlen. **Fruchtanteil: 51 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.750 g	28 x 38 x ca. 4,0 cm	ca. 137 g	20	3

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

MOHN-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE
75012

Unser heller Rührteig und die köstliche, dunkle Mohnpudding-Creme sehen schon alleine beeindruckend lecker aus. Wir decken sie trotzdem noch großzügig mit goldgelben Butterstreuseln und Dekorpuder ab – denn so verdient sich unsere Schnitte auch ihren guten Namen.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.350 g	28 x 38 x ca. 3,5 cm	ca. 117 g	20	3

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

APFEL-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE
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 x ca. 4,0 cm	ca. 165 g	20	3

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

RHABARBER-ERDBEER-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE 75602

Rhabarber küsst Erdbeere! Unsere saftigen Sommerlieblinge umhüllen wir mit einem leckeren Rührteig und legen sie dann auf einen krossen Mürbeteig. Jetzt noch Butterstreusel drüber und fertig ist das süß-säuerliche Sommer-Geschmackserlebnis! **Fruchtanteil: 28 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.400 g	28 x 38 x ca. 4,0 cm	ca. 120 g	20	3

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

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

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

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

NEU

Erfrischend fruchtig

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGAN

BROWNIE
75091

Lassen Sie sich von unserem Brownie im American Style in den saftigen Schokoladenbann ziehen. Wir durchziehen unseren dunklen Rührteig mit köstlicher Schokocreme – und dekorieren ihn mit gehackten Walnüssen und dunklen Kringeln. Sie wollten es ja nicht anders!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.000 g	19 x 28 x ca. 4,0 cm	ca. 63 g	16	3

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

ZITRONEN-SCHNITTE
75597

Es ist an der Zeit für mehr Zitrone! Wir veredeln unseren Muffinboden mit einer köstlich-erfrischenden Zitronencreme und einer Krone aus weißem Schnee. **Ohne Palmöl.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.500 g	28 x 38 x ca. 3,0 cm	ca. 63 g	24	3

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

TIRAMISU-SCHNITTE
75019

In Italien streitet man seit Generation über das beste Tiramisu-Rezept. Dabei ist es ganz einfach: Bestellen und genießen! Unsere mascarpone-haltige Creme legen wir zwischen saftige, mokkagetränkte Biskuitböden und bestäuben das ausgeprägte Wellendekor mit kakaohaltigem Puder.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.150 g	19,5 x 29 x ca. 5,0 cm	ca. 96 g	12	4

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

OHNE PALMÖL

MEHRFRUCHT-SCHNITTE
75045

Eine Schnitte wie ein bunter Oststand! Zwischen zwei lockere Rührteigböden ziehen wir erstmal leckere Frischkäse-Sahne ein. Obendrauf folgt: Obst, Obst, Obst! Pfirsich- und Mandarinenfilets, Ananasstücke, Erdbeerhälften, Heidelbeeren und rote Johannisbeeren! **Fruchtanteil: 29 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.800 g	19,5 x 29 x ca. 6,0 cm	ca. 150 g	12	4

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

OHNE PALMÖL

SCHWARZWÄLDER KIRSCH-SCHNITTE
75018

Wenn die Kuckucksuhr Kuchenzeit schlägt, tischen wir Ihnen feinste Sahne zwischen zwei dunklen Rührteigböden auf und verfeinern mit einem Schuss Kirschwasser und Sauerkirsch-Zubereitung. Natürlich überzogen mit kirschwasserhaltiger Sahne und Schokospänen. So geht Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte! Enthält Alkohol.

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

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

KIRSCH-SCHOKO-CRISP-SCHNITTE
75044

Cremig und knackig, süß und sauer: Nie waren Gegensätze köstlicher! Zunächst verteilen wir eine hell-dunkel verstrudelte Creme auf einem Crispboden. Und dann geht es schon direkt mit unserer Mischung aus süßen und sauren Kirschen weiter. **Fruchtanteil: 24 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.100 g	19,5 x 29 x ca. 6,0 cm	ca. 175 g	12	4

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

MANDEL-BIENENSTICH-SCHNITTE
75017

Bienenstich, wir lieben dich! Wir legen unsere besonders sahnige Puddingcreme zwischen deine zwei Böden – und gönnen dir eine knusprige Mandel-Masse als Überzug. So gefällst du uns!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.400 g	19,5 x 29 x ca. 5,0 cm	ca. 117 g	12	4

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

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

OHNE PALMÖL

MANDARINEN-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE
75675

Da will man fast Mandarine sein: Auf unserem lockeren Rührteigboden vereinen wir cremige Käse-Sahne mit ganzen Mandarinenfilets und fruchtiger Mandarinensauce zu einem Käse-Sahne-Genuss erster Sahne. **Fruchtanteil: 22 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.100 g	19,5 x 29 x ca. 4,5 cm	ca. 92 g	12	6

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

SAUERKIRSCHEN-SCHOKO-SAHNE-SCHNITTE 75043

Wer kann da schon widerstehen? Lassen Sie sich durch unsere zarte Kirschwasser-Sahne verführen – eingebettet in unseren schokoladigen Rührteig mit saftigen, dicht an dicht platzierten Sauerkirschen. Enthält Alkohol. **Fruchtanteil: 35 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.350 g	19,5 x 29 x ca. 4,5 cm	ca. 113 g	12	6

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

OHNE PALMÖL

ERDBEER-JOGHURT-SAHNE-SCHNITTE
71020

Unsere Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte ist wie eine fruchtige Umarmung von saftigen Erdbeerhälften, Erdbeerwürfeln und erfrischender Joghurt-Sahne. Auf einem lockeren hellen Rührteigboden und zusammen mit feinem Tortenguss ein wahrhaft frisches Erdbeer-Erlebnis! **Fruchtanteil: 37 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.350 g	19,5 x 29 x ca. 4,0 cm	ca. 113 g	12	6

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

OHNE PALMÖL

ERDBEER-BUTTERMILCH-DREIECK
75028

Hier gibt's was zu entdecken! Zwischen unseren zwei Rührteigböden verbirgt sich eine himmlisch-lockere Erdbeer-Buttermilch-Sahne. Diese Kreation krönen wir ganzflächig mit fruchtigen Erdbeerhälften und Tortenguss. Ein himmlischer Genuss! **Fruchtanteil: 23 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.000 g	19,5 x 29 x ca. 6,0 cm	ca. 167 g	12	4

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

OHNE PALMÖL

HIMBEER-KÄSE-SAHNE-DREIECK
75037

Genuss in jeder Ecke: Wir legen eine köstliche Käse-Sahne zwischen zwei lockere Rührteigböden. Das Ganze toppen wir dann großzügig mit aromatischen Himbeeren und glänzen es mit fruchtigem Tortenguss ab. **Fruchtanteil: 17 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.000 g	19,5 x 29 x ca. 6,0 cm	ca. 167 g	12	4

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

HEIDELBEER-BUTTERMILCH-DREIECK

71007

Wie kann etwas so Eckiges nur so rund im Geschmack sein? Wir verraten es Ihnen: Es liegt an unserer Buttermilch-Sahne mit Tupfen aus Heidelbeer-Sahnecreme, die wir zwischen einem hellen und einem dunklen Rührteigboden verteilen. Anschließend belegen wir alles noch satt mit fruchtigen Heidelbeeren und glänzen fein mit Guss ab. **Fruchtanteil: 21 %.**

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

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

Artikel Nr.	Artikelbeschreibung	Stück-gewicht	Stück pro Karton	Vorgeschnittene Portionen pro Stück
Torten, vorgeschnitten ø 26 cm, 24 cm				
75009	Chocolate Thunder Torte	2.275 g	4	12
75008	Strawberry Crunch Torte	1.900 g	4	12
75594	Erdbeer-Vanille-Torte	2.150 g	4	12
75599	„Tout au Chocolat" Schokoladen-Torte	950 g	6	12
Torten, ungeschnitten ø 28 cm				
71010	Himbeer-Käse-Sahne-Torte	2.200 g	4	
75003	Schoko-Sahne-Duo-Torte	2.050 g	4	
71005	Mandarinen-Käse-Sahne-Torte	2.500 g	4	
Tartes, vorgeschnitten ø 28 cm				
75005	Apple Tarte	1.150 g	4	
75004	Berry Tarte	1.150 g	4	
75006	Erdbeer-Tarte	1.300 g	4	12
75007	Schokoladen-Tarte	1.000 g	4	
Klassische Rundkuchen, vorgeschnitten ø 28 cm, ø 26 cm, ø 24 cm				
75022	Pfirsich-Rahm-Käse-Torte	2.400 g	4	12
71006	Gedeckter Apfelkuchen	2.500 g	4	14
71013	Erdbeer Fruchtkuchen	2.150 g	4	24
Plattenkuchen, vorgeschnitten 28 x 38 cm				
75010	Gedeckte Apfel-Schnitte	3.150 g	3	20
75013	Donauwelle	2.200 g	3	20
75560	Kirsch-Marmor-Schnitte	1.850 g	3	20
75595	Kirsch-Streusel-Schnitte	1.800 g	3	20
75597	Zitronen-Schnitte (vegan)	1.500 g	3	24
75091	Brownie	2.050 g	3	48
75603	Apfel-Butterstreusel-Schnitte	3.300 g	3	20
75600	Käse-Schnitte	3.100 g	3	20
75607	Kirsch-Rhabarber-Schnitte	1.800 g	3	20
75012	Mohn-Butterstreusel-Schnitte	2.350 g	3	20
75604	Pflaumen-Butterstreusel-Schnitte	2.750 g	3	20
75602	Rhabarber-Erdbeer-Butterstreusel-Schnitte	2.400 g	3	20
Klassische Sahne-/Creme- und Fruchtschnitten, vorgeschnitten 19,5 x 29 cm				
75019	Tiramisu-Schnitte	1.150 g	4	12
75044	Kirsch-Schoko-Crisp-Schnitte	2.100 g	4	12
75045	Mehrfrucht-Schnitte	1.800 g	4	12
75017	Mandel-Bienenstich-Schnitte	1.400 g	4	12
75018	Schwarzwälder Kirsch-Schnitte	1.500 g	4	12
Sahne-/Creme- und Fruchtschnitten, vorgeschnitten 19,5 x 29 cm				
75675	Mandarinen-Käse-Sahne-Schnitte	1.100 g	6	12
75043	Sauerkirschen-Schoko-Sahne-Schnitte	1.350 g	6	12
71020	Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte	1.350 g	6	12
Sahne-/Creme- und Fruchtdreiecke, vorgeschnitten 19,5 x 29 cm				
75028	Erdbeer-Buttermilch-Dreieck	2.000 g	4	12
75037	Himbeer-Käse-Sahne-Dreieck	2.000 g	4	12
71007	Heidelbeer-Buttermilch-Dreieck	1.700 g	4	12

Erlenbacher
Passion & Kuchen seit 1973

KERNCHEN
Ihr Fachgroßhändler
REGIONALPARTNER
TIFA

Kernchen Lebensmittelhandels GmbH
Am Industriegelände 4A
D-14772 Brandenburg an der Havel
Tel: (03381) 79979 - 0
Fax: (03381) 79979 - 2
E-Mail: verkauf@kernchen-lh.de
Internet: www.kernchen-lh.de

Stand FSC-Icon

2024-02