



PFALZGRAF

Ein Stück Schwarzwald



Kuchen und Torten in Perfektion

PRODUKTKATALOG 2026




PFALZGRAF



Mehr Raum für Qualität, Nachhaltigkeit und Innovation.

WIE WIR GEMEINSAM DIE ZUKUNFT DES BACKENS GESTALTEN

Zukunft entsteht dort, wo Menschen gemeinsam an einer Idee arbeiten. Genau dieser Teamgedanke prägt unsere tägliche Arbeit. Er verbindet unsere Mitarbeitenden, unseren Produktionsstandort und unsere Produkte.

Seit über vier Jahrzehnten stehen unsere Kuchen und Torten für traditionelle Handwerkskunst, natürliche Zutaten und einen bewussten Umgang mit Ressourcen. Dass wir diese Qualität täglich neu erlebbar machen, verdanken wir dem PFALZGRAF-Team. Rund 240 Mitarbeitende bringen ihr Wissen, ihre Erfahrung und ihre Leidenschaft in jeden Produktionsschritt ein. Viele von ihnen begleiten uns seit Jahrzehnten und sichern mit ihrem Können die reibungslose Verbindung von Handwerk, Technik und Qualität.

Dieses Zusammenspiel bildet die Basis für unser Sortiment: Mit altbewährten Klassikern und neuen Torten- und Kuchenkreationen, die perfekt auf die Anforderungen des professionellen Außer-Haus-Markts abgestimmt sind, kombinieren wir Tradition und Innovation in einem einzigartigen Sortiment.

Mit der Erweiterung unserer Produktionsfläche um rund 6.000 m² haben wir einen bedeutenden Schritt in die Zukunft gesetzt. Doch Fortschritt bedeutet für uns weit mehr als bauliche Entwicklung. Wir bleiben unserem Produktionsstandort im Schwarzwald treu und liefern von hier aus unsere Produkte in über 40 Länder weltweit. Dadurch stärken wir die heimische Wirtschaft und leben Regionalität und Nachhaltigkeit. Werte, die unser Unternehmen seit jeher tragen.

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen neue Impulse zu setzen und die Zukunft des Backens verantwortungsvoll zu gestalten.

Mit genussvollen Grüßen,

Dirk Brünz

Geschäftsführender Gesellschafter
Pfalzgraf Konditorei GmbH

Tim Brünz

Geschäftsführender Gesellschafter
Pfalzgraf Konditorei GmbH

Unser Sortiment

ERLEBEN SIE DIE VIELFALT UND QUALITÄT UNSERER KREATIONEN



6

PFALZGRAF
STORIES



18

GEBACKENE
KUCHEN



26

LANDFRAUEN-
KUCHEN



30

SAHNE- &
CREMETORTEN



36

BLECHKUCHEN



42

SAHNE- & CREME-
SCHNITTEN



48

WISSENSWERTES &
ÜBERSICHT

Ein Blick hinter die Kulissen echter Konditoreikunst

Wenn der Gast im Coffeeshop, im Hotel oder im Restaurant in sein Stück Apfelkuchen beißt, geht es um Genuss und Emotionen. Und damit genau dieses Gefühl entsteht, geben wir seit über 40 Jahren Tag für Tag unser Bestes. Jedes Stück soll nach Handwerkskunst, natürlichen Zutaten und Leidenschaft fürs Backen schmecken.

Was der Konsument dabei nicht sieht: Hinter jedem Stück steckt ein komplexes Zusammenspiel aus Produktionsschritten, Technik und dem Engagement von rund 240 Mitarbeitenden.

Tag für Tag laufen bei PFALZGRAF durchschnittlich 32.000 Kuchen und Torten vom Band. Damit dieser reibungslose Ablauf gelingt, greifen viele Zahnräder ineinander: von der Beschaffung und Lagerung der Rohstoffe über die Teigvorbereitung, die Produktion an den Backlinien und das Backen bis hin zum Veredeln, Kühlen, Schneiden und Verpacken.

In jedem der verschiedenen Bereiche arbeiten Menschen, die seit Jahrzehnten Teil des Unternehmens sind und ein tiefes Verständnis für die Abläufe mitbringen.

Ein
Blick
hinter
die
Kulissen
echter
Konditoreikunst



AM PULS DER PRODUKTION

Die Schlüsselposition im Gesamtproduktionsprozess hat Stephan Koller. Er leitet die gesamte Produktion und sorgt mit einem Produktionsleitungsteam dafür, dass die Prozesse perfekt ineinanderlaufen. „Wenn ich auf die letzten Jahre zurückschaue, ist für mich die Inbetriebnahme von Bauabschnitt 3 einer der wichtigsten Meilensteine in der Firmengeschichte“, so Stephan Koller. Seit der Inbetriebnahme der im Juni 2025 fertiggestellten Produktionserweiterung produziert PFALZGRAF auf vier Linien und hat neue Kapazitäten in den Bereichen Schneide- und Kühltechnik und in der Verpackung dazugewonnen.



FOKUS AUF QUALITÄT

Das Credo von PFALZGRAF lautet: Verzicht auf Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker sowie Farb- und Konservierungsstoffe. Stattdessen setzen wir auf natürliche Rohstoffe, einen verantwortungsvollen Umgang mit Zucker, palmölfreie Rezepturen und ressourcenschonende Verpackungen – komplett ohne Plastik in den Primärverpackungen. Für Christine Hermann, Leiterin der Qualitätssicherung, sind strenge Qualitätskontrollen ein absolutes Muss. „Die Qualität bei PFALZGRAF steht an oberster Stelle. Dies beginnt mit den baulichen Voraussetzungen und der gelebten Betriebs- und Personalhygiene. Beste Rohstoffauswahl und die Einhaltung aller Prozesse garantieren die beste Produktqualität.“ Dass PFALZGRAF zu den Besten der Branche gehört, bestätigt auch die Zertifizierung nach IFS Food Standard – Higher Level. „Durch konsequente Qualitätskontrollen in allen Produktionsstufen stellen wir sicher, dass unsere Produkte jederzeit höchsten Ansprüchen an Produktsicherheit und Qualität entsprechen.“



Diese Kontrollen basieren auf den gesetzlichen Vorgaben, sowie den Grundsätzen unseres betrieblichen Qualitätsmanagementsystems.“



VOM WERKSTOR ZUM KONSUMENTEN

Wenn die frisch verpackten Kuchen und Torten das Werk verlassen, beginnt die Arbeit unseres Vertriebsteams – die Brücke zwischen Produktion und Konsument. „PFALZGRAF entwickelt neue Kuchen und Torten stets mit Blick auf höchste Qualität.“ sagt Mike Schuh, Leiter Vertrieb International. „Kundenwünsche werden systematisch aufgenommen, auf technische Machbarkeit geprüft, sensorisch getestet und in praxisgerechte Rezepturen verwandelt. So entstehen Produkte, die nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch in Verarbeitung, Haltbarkeit und Präsentation höchsten Ansprüchen genügen.“ Dabei beobachtet das Vertriebsteam genau, welche Trends sich national und international abzeichnen. „National wird zunehmend Wert auf Produkte mit natürlichen Zutaten, klarer Herkunft und handwerklicher Qualität gelegt. Innovative Geschmacksrichtungen und ansprechende Texturen sorgen für Differenzierung im Markt. International gewinnen Premiumprodukte mit hochwertigen Rohstoffen und besonderen Rezepturen an Bedeutung, die klassische Backwaren modern interpretieren und ein exklusives Genusserlebnis bieten.“



TEAMGEIST FÜR ECHTE GENUSSMOMENTE

Was in der PFALZGRAF-Produktion entsteht, ist das Ergebnis von Teamgeist, Erfahrung und echter Leidenschaft. Vom Rohstoff bis zum fertigen Stück steckt in jedem Produkt Fachwissen und Präzision. Und genau das schmeckt man, wenn irgendwo in einem Café jemand die Gabel in ein Stück Apfelkuchen taucht und einen kleinen Genussmoment erlebt.



32.000
KUCHEN UND
TORTEN PRO TAG

240
MITARBEITENDE

40 JAHRE
ERFAHRUNG
UND KNOW-HOW

28.000 M²
GESAMTFLÄCHE
PRODUKTION

50 %
HANDARBEIT



Vom Schwarzwald in die Welt

Wir schauen zurück auf 40 Jahre PFALZGRAF: Welches waren die geheimen Zutaten, die aus einem kleinen Café mit Konditorei einen der wichtigsten Marktplayer gemacht haben?

Unsere Story beginnt in den 1960er Jahren, dem goldenen Zeitalter des Kurtourismus. In einem kleinen Kurort im Schwarzwald betreiben Roland und Marlene Brünz ein Café mit eigener Konditorei. Das Café Brünz ist der Treffpunkt im Ort und steht für Geselligkeit und Genuss. In der Konditorei entstehen mit viel Können, Leidenschaft und Handwerk Klassiker wie die Sachertorte, der Mandel-Bienenstich und natürlich die Schwarzwälder Kirschtorte – das Markenzeichen des Hauses. Für die Gäste Grund genug, bis in die Abendstunden im Café zu sitzen und es sich richtig gut gehen zu lassen. Schon bald häufen sich die Anfragen nach einer To-Go-Version der begehrten Kuchen und Torten.

Das bringt Roland Brünz auf eine Idee: Warum nicht die süßen Meisterwerke direkt zu den Kunden nach Hause schicken?

Seit 1964



KUCHEN, DIE ZU DIR KOMMEN

Was heute selbstverständlich klingt, war in den frühen Tagen des Café Brünz eine echte Pionierleistung. Damit Kuchen und Sahnetorten auch nach dem Auftauen noch eine Textur zum Genießen aufweisen und den Transport unbeschadet überstehen, braucht es eine kreative Lösung. Und mit dem eigentlich simplen Zusammenspiel aus Schockfrostern, Styroporboxen und Trockeneis hat Roland Brünz sie gefunden.



„Bei PFALZGRAF
ist alles 100 %
made im
Schwarzwald.“

DER SPRUNG VON DER KONDITOREI ZUM HIDDEN CHAMPION

Das neuartige Angebot wird schnell zum Verkaufsschlager, wenn auch mit Startschwierigkeiten. Später, in den 70er Jahren werden die ersten tiefgekühlten Kuchen und Torten im Lebensmitteleinzelhandel angeboten – so entsteht die Schwarzwald Konditorei Brünz GmbH. Doch statt den harten Preiskampf im preissensiblen Einzelhandel zu kämpfen, fokussierte sich Sohn Dirk Brünz, der mittlerweile ins Unternehmen eingestiegen ist, Mitte der 80er Jahre auf den professionellen Fachmarkt. Und das bringt den entscheidenden Erfolg. Denn damit legt die Familie Brünz den Grundstein für die Gründung der Pfalzgraf Konditorei GmbH und ein jahrzehntelanges gesundes Wachstum.





EIN BLICK NACH VORNE

Der Blick in die Vergangenheit zeigt: Mit Leidenschaft perfekte Kuchen und Torten zuzubereiten steckt schon seit jeher in unserer DNA. Deshalb werden wir auch in Zukunft genau das machen, was wir schon die letzten fast 60 Jahre tun: Backen, und das mit Leidenschaft. Für uns ist das keine Marketingfloskel, sondern Teil unserer Identität und unserer Mission, die uns seit der Gründung des Café Brünz antreibt. Wir wollen Menschen begeistern und inspirieren und mit unseren Kuchen und Torten für kurze Glücksmomente sorgen.



TRADITION UND MODERNE

Und heute? Was als gemütliches Café mit Tradition im Handwerk begann, hat sich zu einem Unternehmen mit über 240 Mitarbeitenden im PFALZGRAF Team entwickelt, das täglich bis zu 32.000 Kuchen und Torten produziert. Mit Tim Brünz ist im Jahr 2023 die dritte Generation in die Geschäftsleitung eingestiegen, der das Unternehmen zusammen mit Vater Dirk Brünz leitet. Noch immer sind einige der Klassiker wie der Mandel-Bienenstich von damals im Sortiment. Und noch immer ist alles 100 % made im Schwarzwald. Mit neuen Kreationen und großer Vielfalt exportiert PFALZGRAF inzwischen in über 40 Länder. Und die Produktion wächst weiter: Mit 6.000 m² neuer Produktionsfläche produziert PFALZGRAF seit Mitte 2025 so viele Kuchen und Torten wie nie zuvor.



So geht nachhaltiger Genuss

Erfahren Sie hier, welche nachhaltigen Zutaten und Strategien unsere süßen Kreationen so besonders machen – und wie wir kleine, aber wirkungsvolle Schritte für eine bessere Zukunft auf den Kuchenteller bringen.



KANTE ZEIGEN GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Allein in Deutschland landen laut dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft jedes Jahr rund 1,5 Millionen Tonnen Lebensmittel aus der verarbeitenden Industrie im Müll. Ein Teil davon entsteht durch übertriebene Perfektion: Bei Blechkuchen und Sahneschnitten werden oft die Kanten entfernt, um optisch einheitliche Stücke zu garantieren. Wir setzen ein klares Zeichen gegen diesen unnötigen Abfall: Bei uns bleibt der Rand dran! Weniger in die Tonne, mehr auf den Teller – ein einfacher Schritt für weniger Lebensmittelabfälle.



ZERO PLASTIC

Unsere Kuchen und Torten werden komplett plastikfrei verpackt. Backtrays und Faltschachteln sind zu 100 % aus reiner Papierfrischfaser. Das hat bedeutende Vorteile: Wir schließen einen Übergang von Mineral-ölrückständen auf unsere Produkte aus und können unsere Kuchen und Torten ohne Folierung in die Faltschachtel verpacken. Dadurch vermeiden wir große Mengen Kunststoffabfall, da unsere Verpackungen aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt werden und vollständig recyclebar sind.





PALMFREI IN DIE ZUKUNFT

Uns ist bewusst, dass der Anbau von Palmöl oft mit erheblichen ökologischen Problemen verbunden ist. Leider gibt es zu Palmöl aktuell noch keine gleichwertige Alternative: Palmöl ist geschmacksneutral und besitzt hervorragende technologische Eigenschaften, die es zu einem wichtigen Bestandteil in der Lebensmittelproduktion machen. Trotz dieser Herausforderungen streben wir eine nachhaltige Lösung an. Unser aktuelles Sortiment besteht bereits zu 75% aus palmölfreien Kuchen und Torten, darunter alle Sahneschnitten und ein Großteil unserer gebackenen Kuchen und Torten. Wir arbeiten weiter mit Hochdruck daran, langfristig zu 100 % auf Palmöl zu verzichten.



NUR REGIONAL IST WIRKLICH NACHHALTIG

Vieles aus unserem Warenkorb kaufen wir bevorzugt regional. Unser Mehl stammt von einer Mühle unweit unserer Produktion. Milchprodukte beziehen wir zum Großteil aus Freiburg im Breisgau. Die Äpfel für unsere Apfelkuchen kommen vom Bodensee und aus Südtirol. Und natürlich stammt das Kirschwasser für unsere Schwarzwälder Kirschtorte aus dem Schwarzwald.

Unser Qualitätsversprechen



Alles beginnt mit ausgewählten Rohstoffen, die wir ausschließlich von zertifizierten Lieferanten nach strengsten Qualitätsrichtlinien beziehen. Wir achten auf hochwertige Zutaten für unsere traditionellen Rezepturen und legen Wert auf Regionalität mit Herkunftsnachweis. Selbstverständlich achten wir auch bei der Produktions- und Lieferkette auf absolute Transparenz und 100 %ige Rückverfolgbarkeit unserer Produkte und Rohstoffe.



BEI PFALZGRAF IST NUR DRIN, WAS DRAUFSTEHT:

- keine Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker
- keine deklarationspflichtigen Farb- und Zusatzstoffe
- keine gehärteten Fette oder Öle
- nur natürliche Aromen
- keine Sojazutaten
- ausschließlich Rindergelatine
- alle gebackenen Produkte (ohne Sahne) sind vegetarisch
- etwa 75 % unserer Produkte sind bereits palmölfrei
- Primärverpackung aus reiner Frischfaser ohne Recyclinganteil



NUR NATÜRLICHE
ROHSTOFFE



NUR ZERTIFIZIERTE
LIEFERANTEN



100 % PRODUKT-
SICHERHEIT



TRANSPARENTE
LIEFER- UND
PRODUKTIONSKETTEN



Gebackene Kuchen

UNSER RUNDES VERGNÜGEN



Unser Tipp

Präsentieren Sie die geschnittenen Kuchenstücke modern auf einer Holz- oder Schieferplatte.

Unsere Auftautipps finden Sie auf Seite 48.

Das macht sie so besonders!

Mit zeitlosen Klassikern und trendigen Kreationen sorgen wir für Vielfalt in der Vitrine. Die vorgeschnittenen, einzeln entnehmbaren Stücke sorgen für einfaches Handling und ein perfektes Preis-Leistungsverhältnis.

Dafür eignen sie sich besonders gut!

Gefragt in der System- und Individualgastronomie, in Cafeterien, Bäckereien, Coffee-Shops, der Hotellerie oder in der Verkehrsgastronomie.



Apfelkuchen mit Butterstreuseln

Ein wahrer Klassiker: Frische Apfelstücke und Sultaninen auf einem leckeren Mürbteig. Garniert mit einer goldgelben Schicht Butterstreusel.

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



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
203	ø 28 cm	2.250 g	geschnitten	12	4



Apfel-Nuss-Kuchen

Ein Mürbteig bedeckt von einer Mischung aus saftigen Apfelstücken, Apfelmasse und köstlicher Nussmasse. Eine Zucker-Zimt-Mischung rundet den Kuchen geschmacklich ab.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
760	ø 28 cm	2.100 g	geschnitten	12	4



Apfelkuchen

Ein leckerer Mürbteig, mit Apfelstücken bedeckt und dekoriert mit Mandelblättchen, Zimt und einer feinen Schicht Gelee.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
9271	ø 28 cm	2.000 g	geschnitten	12	4



Karotten-Nuss-Kuchen

Frische Karotten, gemahlene Haselnüsse und feine Marzipan- und Persipanmasse geben diesem Klassiker seinen ganz besonderen Geschmack. Optisch abgerundet wird er von einer weißen Pflanzenfettglasur. Zur individuellen Dekoration liegen Marzipanaufleger bei.

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

Mohn-Butterstreusel-Kuchen

Eine lockere Mohnmasse liegt auf einem leckeren Buttermürbteig. Abgedeckt mit krossen Butterstreuseln ist dieser Mohn-Butterstreusel-Kuchen ein Hochgenuss.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
9275	ø 28 cm	1.700 g	geschnitten	12	4



Kirschkuchen mit Butterstreuseln

Ein leckerer Mürbteig, bedeckt mit süßen Kirschen in einem cremigen Rahmguss mit Sauerrahm und Quark. Darauf reichlich knusprige Butterstreusel.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
230	ø 28 cm	1.900 g	ungeschnitten	ca. 12–14	4



Zwetschkuchen mit Butterstreuseln

Saftige Zwetschgen auf einer Creme mit Vanille- und Persipannote, darunter ein Mürbteig. Bedeckt mit leckeren Butterstreuseln besticht dieser Klassiker durch seine handwerkliche Optik.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
220	ø 28 cm	1.750 g	ungeschnitten	ca. 12–14	4
227	ø 28 cm	1.750 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
224	ø 28 cm	1.050 g	geschnitten	12	4



Schoko-Birnen-Kuchen

Ein Schokoladengenuss aus Schoko-Rührmasse mit Apfelpüree, die mit Birnenspalten und Schokoblüten bedeckt und mit Gelee leicht abgeglänzt ist.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
9272	ø 28 cm	1.350 g	geschnitten	12	4





Pfirsich-Maracuja-Cheesecake

Auf einem Boden aus hellem 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
9269	ø 24 cm	1.550 g	geschnitten	12	6



Blueberry Cheesecake

Bei dieser leckeren Kombination aus Cheesecake-Masse mit Frischkäse, Sahne und Quark sowie saftigen Wildheidelbeeren greift jeder gerne zu. Der Boden besteht aus hellem Cookie-Teig.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
205	ø 24 cm	1.700 g	geschnitten	12	6



Cheesecake New York Style

Der beliebte Klassiker aus den USA mit cremiger Cheesecake-Masse aus Frischkäse, Sahne und Quark auf einem Boden aus hellem Cookie-Teig.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
206	ø 24 cm	1.700 g	geschnitten	12	6



Rahmkäsekuchen

Ein traditioneller Kuchen nach schwäbischer Hausfrauenart: Käsemasse mit frischem Quark und Sauerrahm auf einem Mürbteigboden. Ein echter Genuss.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
210	ø 28 cm	2.000 g	ungeschnitten	ca. 12-14	4
9105	ø 28 cm	2.000 g	geschnitten	12	4



Käsetorte mit Mandarinen

Eine aufwendige Käsetorte mit einer hellen Rührmasse auf einem Buttermürbteig. Darauf befindet sich eine exquisite Füllung aus Quark, Schmand und Joghurt. Der Kuchen ist mit einer Eierscheckenmasse, Mandarinen und Gelee dekoriert.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
171	ø 27 cm	2.350 g	ungeschnitten	ca. 12-16	4





VEGETARISCH

Mohn-Mandarinen-Käsekuchen

Zur klassischen Käsemasse gesellen sich eine geschmackvolle Mohnmasse und fruchtige Mandarinspalten. Mit Gelee abgeglänzt besticht der Mohn-Mandarinen-Käsekuchen durch seine interessante Optik.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
228	ø 28 cm	1.900 g	geschnitten	12	4



OHNE PALMÖL



VEGETARISCH

Birnen-Joghurt-Kuchen

Leckere Joghurtcreme und saftige Birnenspalten auf einer lockeren Sandmasse. Abgestaubt mit Kakaodekor und abgeglänzt mit Gelee ist der Birnen-Joghurt-Kuchen ein süßer Genuss!

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



OHNE PALMÖL



VEGAN



VEGETARISCH



LAKTOSEFREI

Himbeer-Haselnuss-Kuchen

Auf der Haselnuss-Rührmasse liegen eine Schicht Creme mit Vanille- und Karamellgeschmack und Himbeeren. Der fruchtig-leckere Kuchen ist mit Gelee abgeglänzt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
9189	ø 28 cm	1.350 g	geschnitten	12	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
163	ø 28 cm	1.650 g	geschnitten	12	4



OHNE PALMÖL



VEGETARISCH

Haselnuss-Kranz

Ein Hochgenuss für Nussliebhaber: Eine feine, saftige Haselnuss-Rührmasse, garniert mit gehackten Haselnüssen und Dekorpuder.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
401	ø 22 cm	1.100 g	ungeschnitten	ca. 16-20	4

Marmor-Kranz

Ein echter Klassiker unter den Kuchen mit seiner hellen und Schoko-Rührmasse. Geschmacklich ein wahrer Genuss – optisch mit der Garnierung aus Schokoblüten und Dekorpuder ein Hingucker.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
410	ø 22 cm	1.100 g	ungeschnitten	ca. 16–20	4



Zitronen-Kranz

Unser herrlich erfrischender Zitronen-Kranz aus einer köstlichen Rührmasse mit fruchtigem Zitronengranulat. Verfeinert und abgerundet mit dezentem Dekorpuder.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
415	ø 22 cm	1.100 g	ungeschnitten	ca. 16–20	4





Landfrauen- kuchen

UNSERE PORTION NOSTALGIE



Unser Tipp

Die Landfrauenkuchen lassen sich auch außerhalb der Stoßzeiten, je nach Bedarf, in einzelnen Portionen auftauen.

Unsere Auftautipps finden Sie auf Seite 48.

Das macht sie so besonders!

Ganz nach traditionellen Backrezepten schwäbischer Landfrauen hergestellt. Diese Kuchen sehen nicht nur aus wie handgemacht – sie schmecken auch wie selbst gebacken! Im großzügigen Format von 36 cm im Durchmesser und bereits in 14 Portionen geschnitten.

Dafür eignen sie sich besonders gut!

Ideal für Cafeterien, Bäckereien, Hotellerie sowie die Individualgastronomie.



Landfrauenkuchen Käse-Kirsch

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

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



Landfrauenkuchen Zwetschge mit Butterstreuseln

Ein traditionelles Geschmackserlebnis! Ein Hefeteig ist mit Zwetschgen belegt, mit einer Creme mit Persipannote und krossen Butterstreuseln verfeinert. Der Kuchen ist mit Gelee abgeglänzt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
390	ø 36 cm	3.100 g	geschnitten	14	2



Landfrauenkuchen Apfel

Frische Apfelhälften sinken in eine saftige Sandmasse, die auf einen Buttermürbteig gebettet ist. Der Kuchen ist mit gehackten Haselnüssen dekoriert und mit Gelee abgeglänzt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
391	ø 36 cm	2.250 g	geschnitten	14	2



Landfrauenkuchen Wildheidelbeere

Köstlicher Fruchtgenuss! Leckere Wildheidelbeeren liegen auf einer Schmandmasse, darunter ein Mürbteig. Der Kuchen ist mit Gelee abgeglänzt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
394	ø 36 cm	2.600 g	geschnitten	14	2



Landfrauenkuchen Rhabarber-Erdbeere

Die Grundlage aus Buttermürbteig und Sandmasse ist mit einer leichten Joghurtmasse bedeckt. Darauf eine Schicht aus saftigen Erdbeeren und Rhabarberstücken, verfeinert mit knusprigen Butterstreuseln.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
9297	ø 36 cm	2.550 g	geschnitten	14	2





Sahne- und Cremetorten

UNSERE SÜSSEN VERFÜHRUNGEN



Unser Tipp

Für eine Dekoration mit Wow-Effekt: Frische Beeren, Schokoladenspäne und essbare Blüten sind die perfekte Ergänzung auf dem Kuchenteller.

Unsere Auftautipps finden Sie auf Seite 48.

Das macht sie so besonders!

Die hochwertige Optik mit einzigartiger Rezeptur bei höchstem Conveniencegrad und natürlich unvergleichlichem Geschmack von altbekannten Klassikern bis zu innovativen Trend-Torten.

Dafür eignen sie sich besonders gut!

Passend zu allen Anlässen für System- und Individualgastronomie, Coffee-Shops, Cafeterien, Hotellerie und natürlich auch für Bäckereien.



Erdbeerkuchen

Auf einer feinen Buttermilchsahne, verteilt zwischen zwei hellen Tortenböden, liegt ein Genuss aus aromatischen Erdbeershälften. 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
275	ø 28 cm	2.250 g	ungeschnitten	ca. 14	4



Beerentorte 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
240	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
255	ø 28 cm	2.500 g	ungeschnitten	ca. 16	4



Himbeer-Stracciatella-Torte

Ein saftiger Rührteig mit feinem Marzipan und Schokoladenstreuseln, bedeckt mit einer köstlichen Himbeerbereitung und Vanillesahne. Garniert mit einem Dekor aus Himbeerbereitung und einer kakaohaltigen Fettglasur.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
9150	ø 28 cm	1.700 g	geschnitten	12	4



Premium Frankfurter Kranz

Feine Buttercreme und eine fruchtige Himbeer-Johannisbeer-Zubereitung zwischen hellen Wiener Böden. Die Ummantelung mit Haselnusskrokant und Pflanzenfettglasur sowie die Dekoration aus Belegkirschen auf Buttercremetupfen machen den Kranz zu vollendeter Patisseriekunst.

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

Marzipan-Cremetorte

Vier helle Tortenböden, dazwischen eine Creme mit Amaretto-Geschmack, Schokoladenstücke und eine fruchtige Himbeerbereitung. 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
510	ø 28 cm	1.950 g	ungeschnitten	ca. 16	4



Pistazien-Mohn-Sahnetorte

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

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



Mandel-Bienenstich

Eine lockere Vanillesahne zwischen zartem Hefeteig, bedeckt mit gehobelten Mandeln und einer Karamellglasur machen den Mandel-Bienenstich zu einem Klassiker, der auf keinem Kaffeetisch fehlen darf.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
300	ø 28 cm	1.300 g	eingeteilt	14	4



Käse-Sahnetorte

Perfekt für heiße Sommertage: Erfrischende Käsesahne aus feiner Sahne, Quark und Joghurt liegt zwischen lockeren Tortenböden. Abgedeckt mit einem Rührteigboden und Dekorpuder.

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



Pfirsich-Melba-Sahnetorte

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

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





Eierlikör-Schoko-Sahnetorte

Eine saftige Birnenzubereitung in Schokosahne und eine exquisite Eierlikörsahne zwischen einem hellen Tortenboden und leckerem Rührteigboden.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
9111	ø 28 cm	1.400 g	geschnitten	14	4



Karotten-Frischkäse-Torte

Eine unvergleichliche Kombination von Texturen und Aromen: Zwischen einem saftigen Karotten-Nuss-Rührteig wird lockere Frischkäsesahne geschichtet. Getoppt wird das Ganze von feinem Karamell.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
635	ø 24 cm	2.000 g	geschnitten	12	4



Schoko-Mousse-Torte

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

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
9131	ø 24 cm	1.650 g	geschnitten	12	4



Schwarzwälder Kirschtorte

Allseits beliebt und zu jedem Anlass passend. Auf zartem Schoko-Tortenboden ruht die leckere Masse aus frischer Sahne, saftiger Sauerkirschzubereitung und original Schwarzwälder Kirschwasser. Dekoriert mit Schokorondies und Spänen aus Schokoladenkuvertüre.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
604	ø 24 cm	1.700 g	geschnitten	12	4



Original Schwarzwälder Kirschtorte

Der Klassiker aus frischer Sahne, saftiger Sauerkirschzubereitung und Schwarzwälder Kirschwasser auf zarten Schoko-Tortenböden. Original mit Sahnekuppel und Spänen aus Schokoladenkuvertüre als Randgarnierung.

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

Schoko-Sahnetorte

Eine Variation aus Vanille- und Schokosahne 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
610	ø 28 cm	1.900 g	ungeschnitten	ca. 16	4



OHNE PALMÖL

Latte Macchiato-Sahnetorte

Zwei Schoko-Tortenböden, gefüllt mit aromatischer Kaffee- und Vanillesahne. On top: weiße Schokoladenspäne und darüber gesiebtes Kakaodekor. Den Rand zieren Späne aus Schokoladenkuvertüre.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
605	ø 28 cm	1.850 g	ungeschnitten	ca. 16	4



OHNE PALMÖL





Blechkuchen

UNSER STÜCKCHEN GLÜCK



Unser Tipp

Bei einer kurzen Antauzeit von 10 – 15 Minuten lässt sich der Kuchen leichter aus der Verpackung lösen.

Unsere Auftautipps finden Sie auf Seite 48.

Das macht sie so besonders!

Entscheidend ist die unschlagbare Mischung aus Geschmack, handgemachter Optik und maximaler Wirtschaftlichkeit. Unsere Blechkuchen können einzeln aufgetaut werden.

Dafür eignen sie sich besonders gut!

Gefragt in Cafeterien, im Catering, in der Verpflegungs-, Verkehrs- und Systemgastronomie und im sozialen Bereich.



Zwetschgen-Blechkuchen mit Butterstreuseln

Fruchtige Zwetschgen und krosse Butterstreusel liegen auf einem Quarkteig und einer lockeren Creme mit Persipannote. Immer wieder ein Genuss.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
550	25 x 38 cm	2.600 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Apfel-Butterstreusel-Blechkuchen

Auf einem Quarkteig liegen frische Äpfel und Sultaninen, die mit krossen goldgelben Butterstreuseln bedeckt sind. Unwiderstehlich lecker!

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
572	25 x 38 cm	2.900 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Wiener Apfel-Blechkuchen

Eine lockere Sandmasse mit Karamellgeschmack, feine Walnüsse und frische Äpfel. Garniert mit leicht karamellisierten Haselnussblättchen.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
567	25 x 38 cm	1.900 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Rhabarber-Erdbeer-Blechkuchen

Eine leckere Kombination aus saftigen Erdbeeren und Rhabarberstücken auf feiner Sandmasse, bedeckt mit krossen Butterstreuseln. Sommerlich lecker!

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
543	25 x 38 cm	2.000 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Kirsch-Sand-Blechkuchen

Eine lockere Sandmasse mit herrlich saftigen Kirschen. Gehackte Haselnüsse runden das Ganze geschmacklich und optisch ab. Der Kuchen ist dezent mit Dekorpuder abgestaubt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
562	25 x 38 cm	1.900 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3

Kirsch-Butterstreusel-Blechkuchen

Aromatische Kirschfüllung, saftiger Quarkteig und knusprige Butterstreusel: Eine Kombination, der kaum jemand widerstehen kann.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
465	25 x 38 cm	2.700 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Schoko-Kokos-Blechkuchen

Ein Fest für Kokosliebhaber: Eine zarte Kokosmasse auf einer saftigen Schoko-Rührmasse. Der Kuchen ist mit Kokosflocken dekoriert und mit Gelee abgeglänzt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
460	25 x 38 cm	2.500 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Mohn-Butterstreusel-Blechkuchen

Ein weiterer Klassiker unter den Blechkuchen: Eine saftige Mohnmasse liegt unter krossen Butterstreuseln auf einem Quarkteigboden.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
583	25 x 38 cm	2.800 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Russischer Zupfkuchen

Hochwertige Käsemasse aus Quark und Sauerrahm auf einem Schoko-Quarkteigboden, bedeckt mit krossen Schoko-Butterstreuseln. Wer kann da schon widerstehen?

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
539	25 x 38 cm	3.000 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Käse-Blechkuchen

Quarkteig mit einer lockeren Käsemasse aus frischem Quark und Sauerrahm, bedeckt mit einer Eierscheckenmasse. Seit jeher beliebt!

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
598	25 x 38 cm	2.600 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3





Apfel-Mandel-Blechkuchen

Die lockere Sandmasse ist mit frischen Apfelstücken und knusprigen Mandelsplittern belegt und mit einer feinen Schicht Gelee abgeglänzt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
552	25 x 38 cm	2.250 g	geschnitten	24	6,3 x 6,2 cm	3



Butterstreusel-Blechkuchen

Ein traditioneller und beliebter Blechkuchen aus süßem Hefeteig mit einer leckeren Vanillecreme und einem Belag aus knusprigen, goldgelben Butterstreuseln. Ein Klassiker, bei dem jeder gerne zugreift.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
573	25 x 38 cm	1.600 g	geschnitten	24	6,3 x 6,2 cm	3



Zitronen-Blechkuchen

Fruchtig-frische Rührmasse mit Zitronengranulat, dekoriert mit Hagelzucker und Dekorpuder. Einfach lecker!

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
556	25 x 38 cm	1.400 g	geschnitten	24	6,3 x 6,2 cm	3



Nuss-Karamell-Blechkuchen

Hochwertige Rührmasse mit Karamellgeschmack auf einer köstlichen Haselnuss-Rührmasse. Darauf gehobelte Haselnüsse und Dekorpuder, die unseren Kuchen geschmacklich abrunden.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
551	25 x 38 cm	1.550 g	geschnitten	24	6,3 x 6,2 cm	3



Marmor-Blechkuchen

Die typische Kombination aus heller und Schoko-Rührmasse. Optisch und geschmacklich ein Klassiker. Dekoriert mit Schokoblüten ist der Kuchen bei Jung und Alt beliebt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
557	25 x 38 cm	1.700 g	geschnitten	24	6,3 x 6,2 cm	3

Schoko-Blechkuchen

Für Schokoladenliebhaber und alle anderen auch: Feinste Schoko-Rührmasse, dekoriert mit zart-bitteren Schokoladenblüten.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
571	25 x 38 cm	1.400 g	geschnitten	24	6,3 x 6,2 cm	3



Heidelbeer-Limetten-Blechkuchen

Leckere Vanillecreme und Wildheidelbeeren liegen auf einer Rührmasse mit Limettengeschmack. Der Kuchen ist mit Gelee abgeglänzt.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
762	25 x 38 cm	1.900 g	geschnitten	24	6,3 x 6,2 cm	3





Sahne- und Cremeschnitten

UNSER FEST FÜR DIE SINNE



Unser Tipp

Bringen Sie Abwechslung in Ihre Theke, indem Sie die Portionen diagonal teilen.

Unsere Auftautipps finden Sie auf Seite 48.

Das macht sie so besonders!

Eine Augenweide in jeder Kuchenvitrine, im Verkauf ein echter Renner, im Preis-Leistungsverhältnis unschlagbar.

Dafür eignen sie sich besonders gut!

Ideal für Coffee-Shops, Bäckereien, Krankenhäuser, Cafeterien, Hotellerie, in der Schifffahrt sowie im Catering und in der Systemgastronomie.



Mandel-Bienenstich-Schnitte

Angefangen bei der Decke aus gehobelten Mandeln mit einer verfeinerten Karamellglasur über die im Geschmack fein abgerundete, lockere Vanillesahne bis zum zartem Hefeteig sind unsere Mandel-Bienenstich-Schnitten Schicht für Schicht ein Genuss.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
529	25 x 38 cm	1.800 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Donauwelle

Herzhafte Sauerkirschen in einer eleganten Kombination aus einer hellen und einer Schoko-Sandmasse sowie einem großzügigen Belag aus Vanillesahne. Mit Kakaodekor abgestaubt ein echter Klassiker.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
528	25 x 38 cm	1.950 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Himbeer-Stracciatella-Sahneschnitte

Der Boden aus einer Rührmasse mit Marzipan und Schoko-Streuseln, darauf eine Mischung aus köstlicher Himbeerbereitung und Vanillesahne. Aufwendig dekoriert mit einer kakaohaltigen Fettglasur.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
575	25 x 38 cm	1.700 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Sahneschnitte à la Tiramisu

Zwei Tortenböden, einer davon getränkt mit Kaffee, dazwischen eine aromatische Quark-Sahne mit Amaretto-Geschmack und eine feine Kaffeesahne. Bedeckt mit Quark-Sahne nach Tiramisu-Art und mit Kakaodekor abgestaubt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
522	25 x 38 cm	2.250 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Schwarzwälder Kirsch-Sahneschnitte

Die Kombination aus frischer Sahne, saftiger Sauerkirschzubereitung, original Schwarzwälder Kirschwasser sowie zarten Schoko-Tortenböden garantiert süßen Hochgenuss. Garniert mit Spänen aus Schokoladenkuvertüre für eine handwerkliche Optik.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
527	25 x 38 cm	2.250 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3

Mandarinen-Sahneschnitte

Zwei helle Tortenböden, gefüllt mit feiner Vanillesahne. Darauf liegt eine üppige Schicht aus saftiger Mandarinenfruchtfüllung, Mandarinspalten und Gelee.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
535	25 x 38 cm	2.900 g	geschnitten	16	9,5 x 6,2 cm	3
533	25 x 38 cm	2.900 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Erdbeer-Sahneschnitte

Die Sahneschnitte ist mit frischer Buttermilchsahne zwischen zwei hellen Tortenböden gefüllt und reichlich mit köstlichen Erdbeeren und fruchtigem Gelee bedeckt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
590	25 x 38 cm	2.900 g	geschnitten	16	9,5 x 6,2 cm	3
588	25 x 38 cm	2.900 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Erdbeer-Joghurt-Sahneschnitte

Eine Mischung aus locker-frischer Joghurtsahne und Erdbeeren liegt zwischen zwei hellen Tortenböden. Optisch und geschmacklich verziert mit gerösteten Mandelblättchen. Herrlich erfrischend.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
9190*	25 x 38 cm	2.800 g	geschnitten	16	9,5 x 6,2 cm	3
591	25 x 38 cm	2.800 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3

*10 % weniger Zucker



Himbeer-Sahneschnitte

Mehr Himbeeren geht fast nicht. Ein Schoko- und ein heller Tortenboden, dazwischen leckere Vanillesahne, üppig mit Himbeeren bedeckt, abgeglänzt mit Gelee.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
536	25 x 38 cm	2.500 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Beeren-Sahneschnitte

Ein Genuss für Frucht- und Schokofreunde gleichermaßen: Vanillesahne zwischen zwei Schoko-Tortenböden, darauf rote Johannisbeeren und Wildheidelbeeren in Geleeguss.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
534	25 x 38 cm	2.650 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3





Erdbeer-Cremeschnitte

Ein Erdbeertraum in vegan: Lockere Rührmasse, fruchtige Erdbeerfüllung und vegane Erdbeercreme, kunstvoll vollendet mit einer verstrudelten Erdbeerfruchtzubereitung.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
763	25 x 38 cm	1.850 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Schoko-Sahneschnitte

Auf einem extra dunklen Tortenboden befinden sich köstliche Schoko- und Vanillesahne, aufwendig mit einer kakaohaltigen Fettglasur dekoriert.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
505	25 x 38 cm	1.800 g	geschnitten	24	6,3 x 6,2 cm	3



Wissenswertes

Das Auge isst mit. Und auch, wenn wir für Geschmack und Qualität mit unserem Namen einstehen, empfehlen wir, für die einwandfreie Präsentation unserer Kreationen folgende Schritte zu beachten:

Unsere Auftautipps

Kühlkette

Die Kühlkette ist stets einzuhalten. Die Kuchen und Torten müssen bis zum Auftauen ohne Unterbrechung bei -18 °C oder kälter aufbewahrt werden.

Transport und Lagerung

Der Transport sowie die Lagerung müssen grundsätzlich waagrecht erfolgen.

Optimale Auslageoptik

Die perfekte Auslageoptik erhalten Sie, wenn Sie sämtliches Verpackungsmaterial (auch das weiße Papierband, welches um einige Torten gelegt ist) im gefrorenen Zustand entfernen. Bei Blechkuchen und Sahneschnitten ist eine kurze Antauzeit von ca. 10-15 Minuten in der Verpackung hilfreich, um den Kuchen leichter von der Verpackung zu lösen. Anschließend das Produkt auf eine Kuchenplatte stellen und abgedeckt im Kühlschrank oder Kühlhaus auftauen lassen.

Auftauzeiten

Die Auftauzeiten variieren je nach Kuchen und Torten und betragen mind. 6–12 Stunden. Wir empfehlen, die Produkte im Kühlschrank oder Kühlhaus bei max. +8 °C am Vortag des Verzehres aufzutauen.

Optimaler Glanz

Den optimalen Glanz erhalten einige Produkte erst nach dem vollständigen Auftauen.

Erwärmen

Das Erwärmen im Backofen kurz vor dem Servieren ist bei einzelnen gebackenen Produkten (ohne Schokolade, ohne Sahne, ohne Creme) möglich.

Schneiden

Das Schneiden der Kuchen und Torten sollte stets mit einem feuchten, angewärmten und schmalen Kuchenmesser erfolgen.

Wiedereinfrieren

Das Wiedereinfrieren der aufgetauten Produkte ist nicht möglich.

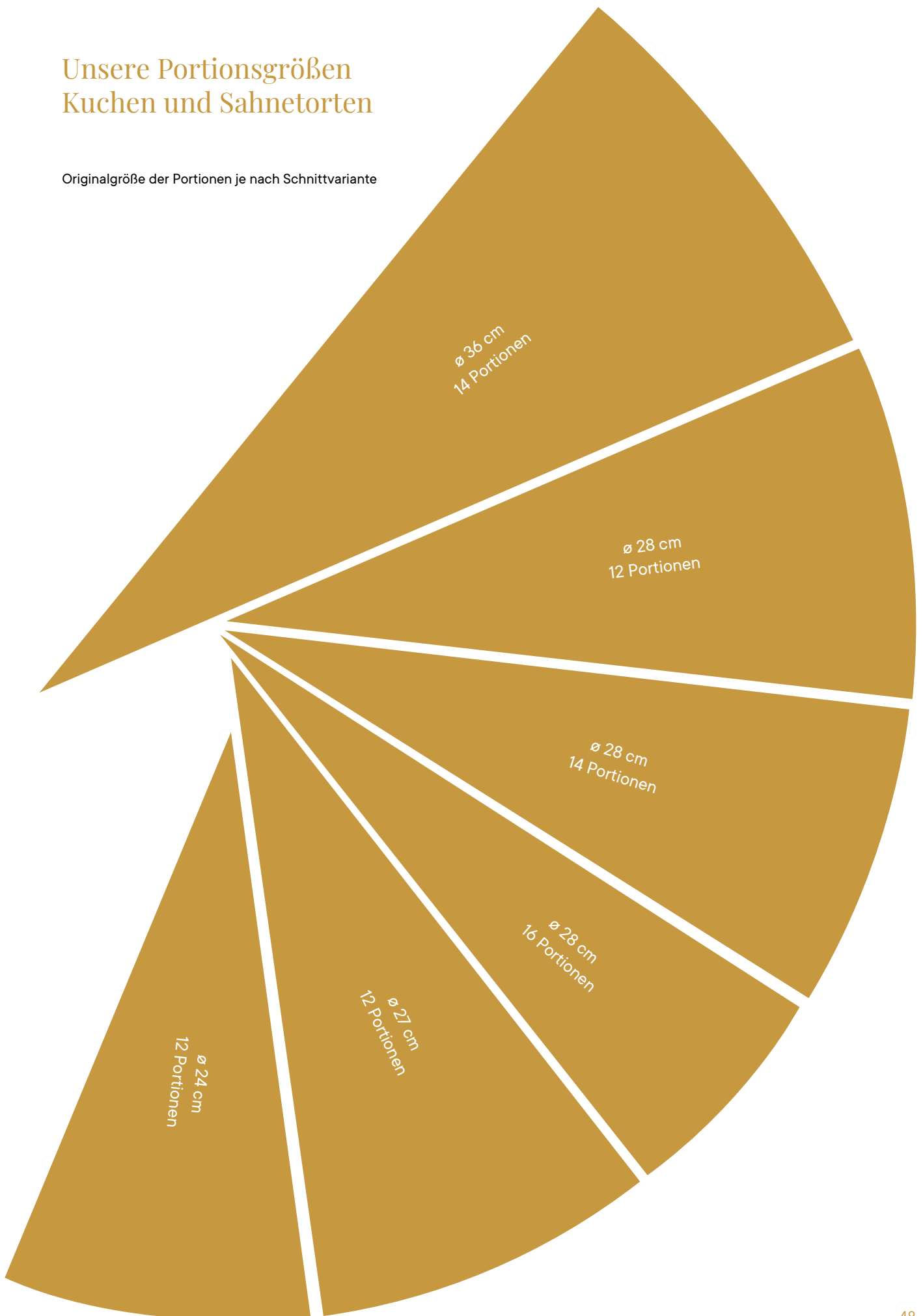
Verzehrzeiträume

Wir empfehlen, die aufgetauten Produkte im Kühlschrank zu lagern (bei max. +8 °C) und innerhalb der folgenden Zeiträume zu verzehren:

- Gebackene Produkte: ca. 3–4 Tage
- Sahneprodukte: ca. 2 Tage
- Obstkuchen: ca. 1–2 Tage

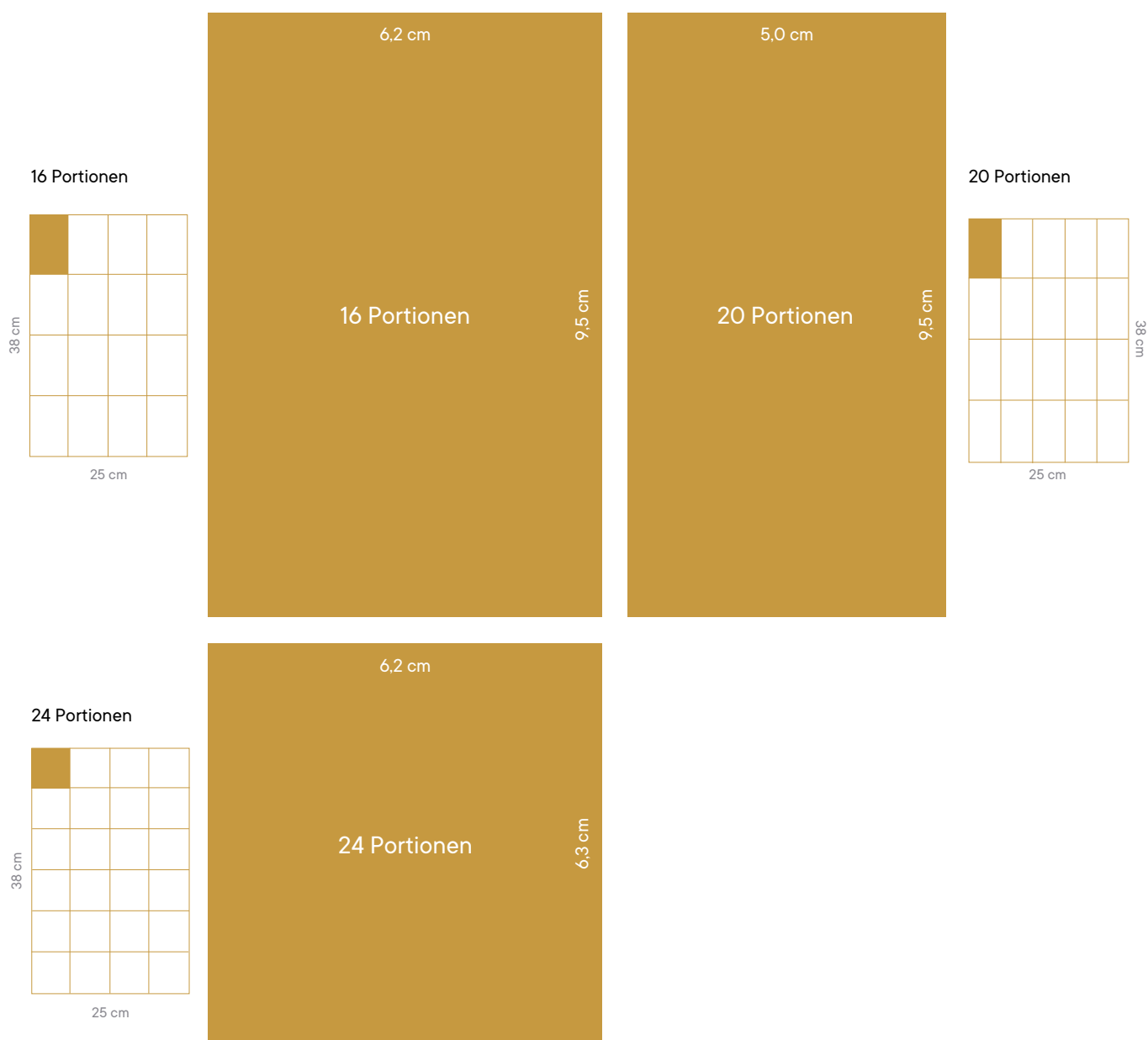
Unsere Portionsgrößen Kuchen und Sahnetorten

Originalgröße der Portionen je nach Schnittvariante



Unsere Portionsgrößen Blechkuchen und Sahneschnitten

Originalgröße der Portionen je nach Schnittvariante



Unsere Blechkuchen und Sahneschnitten im Überblick

Zwetschgen- Blechkuchen	Apfel- Butterstreusel- Blechkuchen	Wiener Apfel- Blechkuchen	Rhabarber- Erdbeer- Blechkuchen	Kirsch-Sand- Blechkuchen	Kirsch- Butterstreusel- Blechkuchen	Schoko-Kokos- Blechkuchen	Mohn- Butterstreusel- Blechkuchen
S. 38	S. 38	S. 38	S. 38	S. 38	S. 39	S. 39	S. 39



16 Port.

20 Port. Art. 550

Art. 572

Art. 567

Art. 543

Art. 562

Art. 465

Art. 460

Art. 583

24 Port.

Russischer Zupfkuchen	Käse- Blechkuchen	Apfel-Mandel- Blechkuchen	Butterstreusel- Blechkuchen	Zitronen- Blechkuchen	Nuss-Karamell- Blechkuchen	Marmor- Blechkuchen	Schoko- Blechkuchen
S. 39	S. 39	S. 40	S. 40	S. 40	S. 40	S. 40	S. 41



16 Port.

20 Port. Art. 539

Art. 598

Art. 552

Art. 573

Art. 556

Art. 551

Art. 557

Art. 571

24 Port.

Heidelbeer- Limetten- Blechkuchen	Mandel- Bienenstich- Schnitte	Donauwelle	Himbeer- Stracciatella- Sahneschnitte	Sahneschnitte à la Tiramisu	Schwarzwälder Kirsch- Sahneschnitte	Mandarin- Sahneschnitte	Erdbeer- Sahneschnitte
S. 41	S. 44	S. 44	S. 44	S. 44	S. 44	S. 45	S. 45



16 Port.

20 Port.

Art. 529

Art. 528

Art. 575

Art. 522

Art. 527

Art. 535

Art. 533

Art. 590

Art. 588

24 Port. Art. 762

Erdbeer- Joghurt- Sahneschnitte	Himbeer- Sahneschnitte	Beeren- Sahneschnitte	Erdbeer- Cremeschnitte	Schoko- Sahneschnitte
S. 45	S. 45	S. 45	S. 46	S. 46



16 Port. Art. 9190

20 Port. Art. 591

Art. 536

Art. 534

Art. 763

Art. 505

24 Port.

Produktübersicht Kuchen und Sahnetorten

Artikel-Nr.	Artikelbezeichnung	Portionen	Stück/VE	Ktn/Lage	Ktn/Pal	P, V, OG, L, A	Zusatzstoffe*	Seite
Gebackene Kuchen								
106	Karotten-Nuss-Kuchen 1.400 g, ø 28 cm, ungeschnitten	12-14	4	4	40	OG	2, 3	20
163	Erdbeer-Tarte 1.650 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	56	P, OG		24
171	NEU Käsetorte mit Mandarinen 2.350 g, ø 27 cm, ungeschnitten	12-16	4	4	36	P		22
200 / 233	Apfelkuchen mit Butterstreuseln 2.000 g, ø 28 cm, ungeschnitten/geschnitten	12-14 12	4	4	52	OG		20
203	Gourmet Apfeltorte 2.250 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	36	OG, L		20
205	Blueberry Cheesecake 1.700 g, ø 24 cm, geschnitten	12	6	6	42	P, OG		22
206	Cheesecake New York Style 1.700 g, ø 24 cm, geschnitten	12	6	6	42	P, OG		22
210 / 9105	Rahmkäsekuchen 2.000 g, ø 28 cm, ungeschnitten/geschnitten	12-14 12	4	4	52	OG		22
220 / 227	Zwetschkuchen mit Butterstreuseln 1.750 g, ø 28 cm, ungeschnitten/geschnitten	12-14 12	4	4	52	OG	3	21
223	Birnen-Joghurt-Kuchen 1.400 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	40	P, OG		24
224	Schokokuchen 1.050 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	56	P, OG	1	21
228	Mohn-Mandarinen-Käsekuchen 1.900 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	52	OG		24
230	Kirschkuchen mit Butterstreuseln 1.900 g, ø 28 cm, ungeschnitten	12-14	4	4	52	OG		21
401	Haselnuss-Kranz 1.100 g, ø 22 cm, ungeschnitten	16-20	4	6	48	P, OG		24
410	Marmor-Kranz 1.100 g, ø 22 cm, ungeschnitten	16-20	4	6	48	P, OG		25
415	Zitronen-Kranz 1.100 g, ø 22 cm, ungeschnitten	16-20	4	6	48	P, OG		25
760	Apfel-Nuss-Kuchen 2.100 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	36	V, OG, L		20
9189	Himbeer-Haselnuss-Kuchen 1.350 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	56	P, V, OG, L		24
9269	Pfirsich-Maracuja-Cheesecake 1.550 g, ø 24 cm, geschnitten	12	6	6	42	P, OG		22
9271	Apfelkuchen 2.000 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	36	P, V, OG, L		20
9272	Schoko-Birnen-Kuchen 1.350 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	56	P, V, OG, L		21
9275	Mohn-Butterstreusel-Kuchen 1.700 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	52	P, OG		21

Landfrauenkuchen Ø 36 cm

389	Landfrauenkuchen Käse-Kirsch 2.700 g, geschnitten	14	2	6	66	P, OG		28
390	Landfrauenkuchen Zwetschge mit Butterstreuseln 3.100 g, geschnitten	14	2	6	66	OG	3	28
391	Landfrauenkuchen Apfel 2.250 g, geschnitten	14	2	6	66	P, OG		28
394	Landfrauenkuchen Wildheidelbeere 2.600 g, geschnitten	14	2	6	66	OG		28
9297	Landfrauenkuchen Rhabarber-Erdbeere 2.550 g, geschnitten	14	2	6	66	P, OG		28

P = ohne Palmöl V = Vegan OG = ohne Gelatine / vegetarisch L = laktosefrei A = enthält Alkohol
 1 = mit kakaohaltiger Fettglasur 2 = mit Pflanzenfettglasur 3 = Persipan
 * Kennzeichnung loser Ware gemäß §5 Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung

Artikel-Nr.	Artikelbezeichnung	Portionen	Stück/VE	Ktn/Lage	Ktn/Pal	P, V, OG, L, A	Zusatzstoffe*	Seite
Sahne- und Cremetorten								
240	Beerentorte mit Waldfrüchten 2.050 g, ø 28 cm, ungeschnitten	14	4	4	36	P		32
255	Himbeer-Käse-Sahnetorte 2.500 g, ø 28 cm, ungeschnitten	16	4	4	28	P		32
275	Erdbeerkuchen 2.250 g, ø 28 cm, ungeschnitten	14	4	4	36	P		32
300	Mandel-Bienenstich 1.300 g, ø 28 cm, eingeteilt	14	4	4	36	P		33
425	Premium Frankfurter Kranz 2.400 g, ø 28 cm, ungeschnitten	20	2	4	36	OG	2	32
510	Marzipan-Cremetorte 1.950 g, ø 28 cm, ungeschnitten	16	4	4	28	A, OG		33
516	Pistazien-Mohn-Sahnetorte 2.250 g, ø 28 cm, ungeschnitten	16	4	4	28	P, A	1	33
600	Original Schwarzwälder Kirschtorte 2.180 g, ø 28 cm, ungeschnitten	16	4	4	28	P, A		34
604	Schwarzwälder Kirschtorte 1.700 g, ø 24 cm, geschnitten	12	4	6	42	P, A		34
605	Latte Macchiato-Sahnetorte 1.850 g, ø 28 cm, ungeschnitten	16	4	4	28	P		35
610	Schoko-Sahnetorte 1.900 g, ø 28 cm, ungeschnitten	16	4	4	28	P	1	35
620	Pfirsich-Melba-Sahnetorte 1.950 g, ø 28 cm, ungeschnitten	16	4	4	28	P, L		33
630	Käse-Sahnetorte 1.800 g, ø 28 cm, ungeschnitten	16	4	4	28	P		33
635	NEU Karotten-Frischkäse-Torte 2.000g, Ø 24 cm, geschnitten	12	4	6	42	P		34
9131	Schoko-Mousse-Torte 1.650 g, ø 24 cm, geschnitten	12	4	6	42	P	1	34
9111	Eierlikör-Schoko-Sahnetorte 1.400 g, Ø 28 cm, geschnitten	14	4	4	36	P, A		34
9150	Himbeer-Stracciatella-Torte 1.700 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	40	P	1	32

P = ohne Palmöl

V = Vegan

OG = ohne Gelatine / vegetarisch

L = laktosefrei

A = enthält Alkohol

1 = mit kakaohaltiger Fettglasur

2 = mit Pflanzenfettglasur

3 = Persipan

* Kennzeichnung loser Ware gemäß §5 Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung

Produktübersicht Blechkuchen und Sahneschnitten

Artikel-Nr.	Artikelbezeichnung	Portionen	Stück/VE	Ktn/Lage	Ktn/Pal	P, V, OG, L, A	Zusatzstoffe*	Seite
Blechkuchen 25 x 38 cm								
460	Schoko-Kokos-Blechkuchen 2.500 g, geschnitten	20	3	8	56	P, OG		39
465	Kirsch-Butterstreusel-Blechkuchen 2.700 g, geschnitten	20	3	8	56	P, OG		39
539	Russischer Zupfkuchen 3.000 g, geschnitten	20	3	8	56	OG		39
543	Rhabarber-Erdbeer-Blechkuchen 2.000 g, geschnitten	20	3	8	56	P, OG		38
550	Zwetschgen-Blechkuchen mit Butterstreuseln 2.600 g, geschnitten	20	3	8	56	OG	3	38
551	Nuss-Karamell-Blechkuchen 1.550 g, geschnitten	24	3	8	72	P, OG		40
552	Apfel-Mandel-Blechkuchen 2.250 g, geschnitten	24	3	8	64	P, OG		40
556	Zitronen-Blechkuchen 1.400 g, geschnitten	24	3	8	72	P, OG		40
557	Marmor-Blechkuchen 1.700 g, geschnitten	24	3	8	64	P, OG		40
562	Kirsch-Sand-Blechkuchen 1.900 g, geschnitten	20	3	8	64	P, OG		38
567	Wiener Apfel-Blechkuchen 1.900 g, geschnitten	20	3	8	64	P, OG		38
571	Schoko-Blechkuchen 1.400 g, geschnitten	24	3	8	72	P, OG		41
572	Apfel-Butterstreusel-Blechkuchen 2.900 g, geschnitten	20	3	8	56	OG		38
573	Butterstreusel-Blechkuchen 1.600 g, geschnitten	24	3	8	72	P, OG		40
583	Mohn-Butterstreusel-Blechkuchen 2.800 g, geschnitten	20	3	8	56	OG		39
598	Käse-Blechkuchen 2.600 g, geschnitten	20	3	8	56	OG		39
762	Heidelbeer-Limetten-Blechkuchen 1.900 g, geschnitten	24	3	8	72	P, V, OG, L		41

Sahne- und Cremeschnitten 25 x 38 cm

505	Schoko-Sahneschnitte 1.800 g, geschnitten	24	3	8	72	P	1	46
522	Sahneschnitte à la Tiramisu 2.250 g, geschnitten	20	3	8	56	A		44
527	Schwarzwälder Kirsch-Sahneschnitte 2.250 g, geschnitten	20	3	8	56	P, A		44
528	Donauwelle 1.950 g, geschnitten	20	3	8	64	P		44
529	Mandel-Bienenstich-Schnitte 1.800 g, geschnitten	20	3	8	64	P		44
534	Beeren-Sahneschnitte 2.650 g, geschnitten	20	3	8	56	P		45
535 / 533	Mandarinen-Sahneschnitte 2.900 g, geschnitten	16 / 20	3	8	56	P		45
536	Himbeer-Sahneschnitte 2.500 g, geschnitten	20	3	8	56	P		45
575	Himbeer-Stracciatella-Sahneschnitte 1.700 g, geschnitten	20	3	8	72	P	1	44
590 / 588	Erdbeer-Sahneschnitte 2.900 g, geschnitten	16 / 20	3	8	56	P		45
9190 / 591	Erdbeer-Joghurt-Sahneschnitte 2.800 g, geschnitten	16 / 20	3	8	56	P		45
763	NEU Erdbeer-Cremeschnitte 1.850 g, geschnitten	20	3	8	64	P, V, OG, L		46

P = ohne Palmöl V = Vegan OG = ohne Gelatine / vegetarisch L = laktosefrei A = enthält Alkohol
 1 = mit kakaohaltiger Fettglasur 2 = mit Pflanzenfettglasur 3 = Persipan

* Kennzeichnung loser Ware gemäß §5 Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung



Bildquellen

Jennifer Mönchmeier; Hanse Knödler fotodesign; Christian Metzler;
Corri Seizinger - stock.adobe.com; cn0ra - stock.adobe.com;
lukaPixMedia - stock.adobe.com



PFALZGRAF

Ein Stück Schwarzwald



ANSPRECHPARTNER
IN IHRER NÄHE



Pfalzgraf Konditorei GmbH

Zeißstraße 6 • D-72285 Pfalzgrafenweiler

+49 7445 8510-0 • info@pfalzgraf.de

www.pfalzgraf.de