



FRONERI
SCHÖLLER



**KATALOG
2022**

Unser Sortiment für
Eis und Backwaren



ROTES WUNDER
Erdbeere trifft auf
Rhabarber

SAY CHEESE
Strawberry Cheese-
cake zur Kaffeezeit





THE TASTE OF PASSION

Leidenschaft steht bei uns an erster Stelle, und das in jeder Hinsicht.
Leidenschaft für die Consumer. Leidenschaft für die Customer.
Und Leidenschaft für die eigenen Produkte. **Aber wer sind wir genau?**

Wir sind Trendsetter und Traditionsunternehmen. Wie ein Start-up mit über 80 Jahren Erfahrung. Wir sind Lösungsfinder und Inspirationsgeber. Mit Rundum-Konzepten, die nicht von der Stange kommen, sondern individuell abgestimmt sind. Wir kreieren lecker Food Content, machen Tutorials und geben Inspiration wie ein Influencer.

Bei uns kann man die Leidenschaft schmecken.

WIR SIND **FRONERI**
SCHÖLLER

WARUM FRONERI?
DARUM!

SO BRINGEN WIR
JEDEN AUF DEN
GESCHMACK!

HOCH DIE HÄNDE!

Und die Produkt- und Genussqualität auch. Die sind bei uns immer auf hohem Niveau.

99% MARKENBEKANNTHEIT

schafft Vertrauen und Umsatz!¹⁾



WIE EIN CHAMÄLEON.

Unsere Konzepte sind vielfältig - bei Inszenierungen und Rezepten.



MIT UNS KANN MAN RECHNEN!

Kalkulierbarkeit ist wichtig und bei uns ist sie auch einfach.



MEHR ALS MUND-PROPAGANDA.

Für 2022 sind bei uns über 1 Milliarde Kontakte geplant.



WIR HABEN DIE KUCHENSCHLACHT GEWONNEN!

Als Umsatzsieger in der Kategorie TK-Kuchen & Torten.²⁾



Jouni Palokangas
Vorsitzender der Geschäftsführung
FRONERI D-A-CH

WEIL UNS DIE UMWELT WICHTIG IST!

Wir als FRONERI sehen uns in der Verantwortung, unseren Beitrag zu einer nachhaltigen und sozial gerechteren Welt zu leisten. Deshalb haben wir uns als internationale Gruppe und als FRONERI Deutschland klare Ziele hierfür gesetzt.

Wir wollen transparent machen, was wir heute schon tun und was wir in Zukunft, im Sinne eines nachhaltigen Wirtschaftens, noch erreichen wollen.

ALLER GUTEN DINGE SIND DREI.
BEI UNS SIND ES **4!**

Unser Nachhaltigkeitsversprechen, oder besser gesagt Fairsprechen, steht auf **vier festen Säulen**:

MARKE & PRODUKT:

Vielfalt und Genuss, damit sind wir uns grün.

UMWELT:

Natürliche Ressourcen nutzen wir effizient und verantwortungsvoll.

LIEFERANTEN:

Hohe ethische und rechtliche Standards sind uns äußerst wichtig.

SOZIALES:

Unsere Mitarbeiter:innen arbeiten in einem sicheren und gesunden Umfeld.

MARKE & PRODUKT

DIE ZUKUNFT RUFT!



UNSER EXTRA FÜR DIE KIDS.

100%

Yummyness beim ganzen Kids-Portfolio.

Pro Portion
<110 kcal,
<12 g Zucker und
<3,8 g gesättigte Fettsäuren

WEG DAMIT.
BRAUCHT EH
KEINER.

0% Einweg-
plastik
bei unseren Produkten!

GUT FÜRS GEWISSEN. GUT ZUM GENIESSEN.

<250 kcal pro Portion
bei unseren Markenprodukten.

WIEDER UND WIEDER UND WIEDER.

100% recycelbare,
kompostierbare oder
wiederverwendbare
Verpackungen.

AUF DEM HOLZWEG UND STOLZ DRAUF!

100%

unserer verwendeten
Pappe, Papier und
Holzstiele sollen aus
**verantwortungsvoll
bewirtschafteten Wäldern**
oder aus recyceltem
Material (**FSC, PEFC**)
bestehen.

WAS NOCH?

Produkt- und Marketingtrends? Ja, her damit!
Aber immer auf verantwortungsvolle Weise.
Too much information? Nein.
Vor allem wenn es um Nährwerte geht, sollte
man **klar und deutlich** sein.

Verantwortung – durch und durch? Natürlich!
Von unseren Kinderprodukten bis hin zu den
genussvollen Premiumartikeln.



UMWELT

**DIE UMWELT
LIEGT UNS
AM HERZEN!**



BEI DEM
THEMA
**SIND
WIR UNS
ALLE GRÜN.**

**Wir nutzen unsere
Ressourcen so nach-
haltig wie möglich.**

Alle Auswirkungen
unserer Emissionen auf
die Umwelt halten wir
so gering wie möglich.

**THIS IS HOW
WE DO IT!**

INDEM ...

... wir
kontinuierlich
unsere
CO₂-
Emissionen
reduzieren.

... wir
kontinuierlich
unseren
**ENERGIE-
VERBRAUCH
VERBESSERN.**

... alle
deutschen
Standorte
**ISO
50001**
zertifiziert
sind.

... **MODERNSTE
MOTOREN-
TECHNIK** nach
EURO-6-Norm
und Telematik-
Systeme für
**SICHERES UND
ÖKOLOGISCHES
FAHREN** unserer
LKW-Flotte
genutzt werden.

AUF DER SUCHE NACH DEN RICHTIGEN.

LIEFERANTEN

Geht auch ohne Tinder! Wir suchen all unsere Lieferanten sorgsam aus. Wenn sie unsere **ethischen, gesundheitlichen und rechtlichen Standards** einhalten, kommt es zum Match.

Und wie halten wir die Beziehung frisch?
Wir prüfen die Einhaltung unserer Vorgaben regelmäßig.



DA GEHEN WIR AUF DIE PALME.

100 % des eingesetzten **Palmöls** wird nachhaltig beschafft und ist **RSPO-zertifiziert**.



VANILLST DU ES AUCH?

95 % der **Vanille** für unsere deutschen Speiseeiswerke **stammt aus verantwortungsvollem Anbau.**



Wir von FRONERI Schöller möchten zu einer besseren Zukunft für Mensch und Natur beitragen. Daher beziehen wir Kakao von Rainforest Alliance-zertifizierten Farmen. www.rainforest-alliance.org

WIR SIND TEAMPLAYER! SOWAS VON!



SOZIALES

NICE ist unser Ding. Wir sorgen für ein **gesundes Arbeitsumfeld für unsere Mitarbeiter:innen. Keiner kommt zu kurz.** Und jeder bekommt die **Chance, sich persönlich und beruflich weiterzuentwickeln.** Nice, oder nicht?!

INHALTS- VERZEICHNIS



IMPULSEIS

- 14 Nuii
- 18 MILKA
- 20 OREO, DAIM, KIT KAT
- 22 SCHÖLLER, MÖVENPICK
- 26 EXTRÊME
- 28 Eis-Service



GASTRONOMIE-EIS

- 34 MÖVENPICK
- 42 ANTICA GELATERIA
DEL CORSO (AGDC)
- 50 SCHÖLLER
- 52 Eis-Service



EIS-DESSERTS

- 58 MÖVENPICK
- 59 SCHÖLLER



TORTEN UND KUCHEN

- 64 UNSERE PRACHTSTÜCKE
- 70 Torten
- 76 Sahneschnitten
- 80 OMA'S LANDKUCHEN
- 84 Runde Kuchen
- 94 Plattenkuchen



GEBÄCK UND SNACKS

- 104 Croissants
- 108 Plundergebäck
- 110 Süßes Kleingebäck
- 112 Laugengebäck
- 114 Pikante Snacks
- 115 Pizzen



BRÖTCHEN, BAGUETTE UND BROT

- 118 Brötchen
- 122 Baguette und Brot



INFOS

- 126 Kennzeichnung loser Ware
- 127 Informationen



EXPERTE IN STIELFRAGEN

14

NUII

18

MILKA

20

OREO, DAIM, KIT KAT

22

SCHÖLLER, MÖVENPICK

26

EXTRÊME

28

EIS-SERVICE



NEU

**EIN BISSSEN VOM
ABENTEUER?!**

Artikeldaten auf der nächsten Seite.



**100% UNTERSTÜTZUNG
FÜR IHREN ABVERKAUF:**



**Starkes ganzjähriges
Kommunikationspaket**



Lautstark auf allen Kanälen:
TV, Online, Social Media und Außerhaus

**WISSEN,
WO DIE REISE
HINGEHT!**

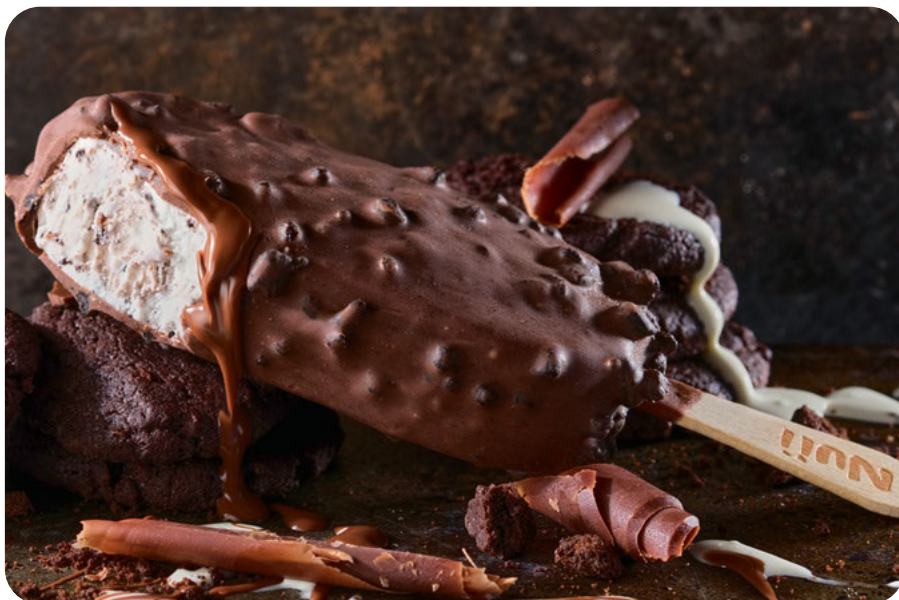
**+70%
ON TOP
UMSATZ¹⁾**

Nuii ist Wachstumstreiber im Stieleis-Segment.



**IHRE KUNDEN
SIND
BEGEISTERT!**

- 3 von 4 Markenkennern würden Nuii kaufen²⁾
- Noch mehr Wiederkäufer³⁾
- Beliebt in der jüngeren Zielgruppe⁴⁾





COCONUT & INDIAN MANGO

Cremige Kokoseiscreme (mit 8 % Milchfett) und Passionsfrucht-Indische Mango-Sorbet, überzogen mit weißer Schokolade mit Kokoschips mit Kokosblütenzucker und karamellisierten Kokosflocken.



Art.-Nr.: 31019414

VE: 20 Stück à 90 ml / 20 Stück à 71 g

NEW YORK COOKIES & CREAM

Cremige Eiscreme (mit 8 % Milchfett) mit Schlagsahne und Eiscreme (mit 8 % Milchfett) mit Schlagsahne mit kakaohaltigen Gebäckstückchen aus New York (5,5 %), überzogen mit Milkschokolade (32 %) mit kakaohaltigen Gebäckstückchen aus New York (6 %).



Art.-Nr.: 31020875

VE: 20 Stück à 90 ml / 20 Stück à 67 g



SALTED CARAMEL & AUSTRALIAN MACADAMIA

Cremige Vanille-Eiskrem (mit 8 % Milchfett) mit gesalzener Karamellsauce, überzogen mit Milchschokolade und karamellisierten australischen Macadamianuss-Stückchen.

  **Art.-Nr.: 31017603**
VE: 20 Stück à 90 ml / 20 Stück à 68 g

ALMOND & JAVA VANILLA

Cremige Java-Vanille-Eiskrem (mit 8 % Milchfett) überzogen mit Milchschokolade und gerösteten Mandelstückchen.

  **Art.-Nr.: 31020010 | 31018842**
VE: 20 Stück à 90 ml / 20 Stück à 67 g

CARAMEL WHITE CHOCOLATE & TEXAN PECAN

Vanille-Eiscreme (mit 8 % Milchfett) mit Karamellsauce, überzogen mit weißer Schokolade (31%) mit Karamell und gesalzene, gerösteten texanischen Pekannuss-Stückchen.

 **Art.-Nr.: 31017461**
VE: 20 Stück à 90 ml / 20 Stück à 66 g

DARK CHOCOLATE & NORDIC BERRY

Sahnige Eiskrem (mit 8 % Milchfett) mit einer Sauce aus nordischen Heidelbeeren, überzogen mit Zartbitterschokolade mit gerösteten Kakaobohnenstückchen und gefriergetrockneten nordischen Heidelbeerstückchen.

  **Art.-Nr.: 31017811**
VE: 20 Stück à 90 ml / 20 Stück à 66 g



**YUMMY
FÜR ALLE!**

**AUSGEZEICHNET
LECKER!**

Unser MILKA Vanilla & Chocolate Swirl Stieleis mit einem knackig-feinen Strudel und einem Überzug mit original MILKA Alpenmilchschokolade ist Produkt des Jahres!¹⁾

**MUST-
HAVE**

**FÜR DIE
GANZE
FAMILIE!**

**STARKE
MARKEN-
BEKANNTHEIT
MIT**

99%²⁾

**BREITE
KOMMU-
NIKATION**

**AUF ALLEN
KANÄLEN.**



MILKA ICE CREAM HEARTS

Schokoladiger MILKA Eisgenuss zum Snacken.

Zarte MILKA Eiskonfekt-Herzen mit cremigem Vanilleeis und einem Überzug mit MILKA Alpenmilchschokolade.



Art.-Nr.: 31018103

VE: 24 Stück à 80 ml / 24 Stück à 54 g



**PRODUKT
DES JAHRES
2021**
VON VERBRAUCHERN GEWÄHLT
SILBER
Lebensmittel
Praxis

★★★★★
Die Bewertung
spricht für sich³⁾

MILKA VANILLA & CHOCOLATE SWIRL STIELEIS

Zarter MILKA Stieleis-Genuss für unterwegs.

Vanilleeis mit einem knackig-feinen Strudel und einem Überzug mit original MILKA Alpenmilchschokolade.



Art.-Nr.: 31017847

VE: 20 Stück à 100 ml / 20 Stück à 71 g



MILKA CHOC TOPPED CONE

Köstliches MILKA Eiserelebnis in der Waffel.

Knuspriges Waffelhörnchen gefüllt mit Vanilleeis, original MILKA Alpenmilchschokoladestückchen und -sauce. Die einzigartige Eis-Komposition ist mit original MILKA Alpenmilchschokolade überzogen.



Art.-Nr.: 31014706

VE: 20 Stück à 110 ml / 20 Stück à 72 g

GEFÜLLT MIT ZARTHEIT!

MILKA HAZELNUT & CHOCOLATE HEART TUB

Für Schoko- und Nussliebhaber.

Schokoladen-Nougat-Eis mit feinem Haselnusskrokant, MILKA Schokoladestückchen und einem einzigartigen Kern aus MILKA Schokoladenmousse.



Art.-Nr.: 31021044

VE: 6 Stück à 480 ml / 6 Stück à 312 g

MILKA VANILLA & CHOCOLATE HEART TUB

Vanille vereint mit Schokolade.

Cremiges Vanilleeis mit zarten MILKA Schokoladestückchen, mit einzigartigem MILKA Schokoladenmoussekern.



Art.-Nr.: 31017664

VE: 6 Stück à 480 ml / 6 Stück à 319 g

VON 85%
EMPFOHLEN!⁴⁾



3) Quelle: Produkttest Aktion MILKA Vanilla & Chocolate Swirl Stieleis 2021, n=>1.600, REWE im Auftrag der FRONERI Ice Cream Deutschland GmbH
4) Quelle: Produkttest Aktion MILKA Eis 2021, acardo group ag im Auftrag der FRONERI Ice Cream Deutschland GmbH 5) Quelle: RUNDSCHAU für den Lebensmittelhandel, SWEETIE 2021, Sieger in der Kategorie Eis, MILKA Vanilla & Chocolate Heart 480ml Tub und MILKA Hazelnut & Chocolate Heart 480ml Tub



OREO STIELEIS²⁾

OREO Eisgenuss am Stiel.

Das OREO Eisvergnügen am Stiel überzeugt mit einer genussvollen Rezeptur aus cremigem Eis mit original OREO Keksstückchen. Umhüllt wird der Eismix von einem einzigartigen Überzug, der mit OREO Keksstückchen hergestellt wird.



OREO EIS-SANDWICH

Das OREO Eisvergnügen für unterwegs.

Cremiges Eis mit original OREO Keksstückchen zwischen zwei Keksen.



OREO TUB

Für OREO Fans.

Cremiges Eis mit Vanillegeschmack trifft auf eine Vielzahl an Kakaokekzen und Kakaokeksstückchen. Je Tub sorgen etliche Mini-Cookies und OREO Cookie-Stückchen für ein besonders intensives OREO Feeling.



Art.-Nr.: 31020252

VE: 20 Stück à 110 ml/20 Stück à 65 g

Art.-Nr.: 31018845

VE: 24 Stück à 135 ml/24 Stück à 80 g



Art.-Nr.: 31017657

VE: 6 Stück à 480 ml/6 Stück à 324 g



**KARAMELLISIERT
DEN GAUMEN!**

DAIM TUB

Für Karamell-Lover.

Cremiges Karamelleis mit DAIM Stückchen und einem Core aus Karamellsauce.



Art.-Nr.: 31021051

VE: 6 Stück à 480 ml / 6 Stück à 369 g



**MIT NEUER
REZEPTUR!**

**KEINE PAUSE
FÜR DEN GESCHMACK!**



KIT KAT TÜTE

Mit original KIT KAT Mini-Riegel.

Leckeres Schokoladeneis in einer knusprigen Waffeltüte mit einem knusprigen KIT KAT Riegel und cremiger Schokoladensauce.



Art.-Nr.: 31019445

VE: 24 Stück à 110 ml / 24 Stück à 68 g

KIT KAT TUB

Mit original KIT KAT Mini-Riegel.

Schokoladeneis und Eis mit Waffelgeschmack mit Waffelstückchen überzogen mit Milkschokolade (7 %) und mit Schokoladenzubereitung (11 %) (mit 3 % Milkschokolade) und Waffelstückchen (0,5 %).



Art.-Nr.: 31020627

VE: 6 Stück à 480 ml / 6 Stück à 321 g



FAMILIEN-
MARKE SEIT
ÜBER
80 JAHREN



95%
Markenbekanntheit**

** Kantar Speiseeis-Werbetracking Juni 2021

ERFAHRUNG & KOMPETENZ,
DIE ÜBERZEUGEN



1956 -
Big Sandwich



1961 -
CARETTA



1976 -
10 FOR 2



1986 -
BUM BUM Eis



2009 -
HIMBI Eis



BUM BUM¹⁾¹⁰⁾¹²⁾

Mit kultigem Kaugummistiel.

Erfrischendes Erdbeerfruchteis und cremiges Bourbon-Vanilleeis umhüllt von roter Fettglasur mit Kaugummigeschmack, mit Kaugummistiel.



Art.-Nr.: 31016283

VE: 32 Stück à 72 ml/32 Stück à 52 g



10 FOR TWO

Cremiges Bourbon-Vanilleeis umhüllt von knackiger kakaohaltiger Fettglasur.



Art.-Nr.: 31018834

VE: 24 Stück à 100 ml/24 Stück à 65 g



BIG SANDWICH

Unser Verkaufsschlager seit über 60 Jahren.

Feines Schokoladeneis, cremiges Bourbon-Vanilleeis und fruchtiges Eis mit Erdbeere zwischen zwei leckeren Waffelblättern.



Art.-Nr.: 31016232

VE: 28 Stück à 140 ml/28 Stück à 61 g



CARETTA ORANGE

Pure Erfrischung am Stiel.

Erfrischendes Orangensorbet.



Art.-Nr.: 31021147 | 31013905*

VE: 40 Stück à 55 ml/40 Stück à 58 g



HIMBI

Der vanillig-himbeerige Klassiker.

Cremiges Bourbon-Vanilleeis umhüllt von erfrischendem Himbeerfruchteis.



Art.-Nr.: 31019727

VE: 25 Stück à 75 ml/25 Stück à 52 g



PASSIONFRUIT MANGO & CREAM

Mit Sahne hergestellt.

Eiskrem und Passionsfrucht- und Mangosorbet überzogen mit Passionsfrucht- und Mangosorbet (39,0%).



Art.-Nr.: 31018839

VE: 24 Stück à 90 ml/24 Stück à 69 g





Unsere Pirulo-Produkte machen Spaß, sind lecker, haben eine angemessene Portionsgröße und werden speziell für Kinder und die ganze Familie entwickelt. Ihre Rezepturen orientieren sich an unseren strengen internen Unternehmensrichtlinien zur Ernährung. Deshalb verwenden wir nur natürliche Aromen und, wo möglich, Zutaten aus Früchten.



NR. 1 BEI KIDS**






TOP 2 KIDS-PRODUKTE KOMMEN VON UNS**

- 1 PIRULO KAKTUS 4 Friends 
- 2 PIRULO Watermelon 



PIRULO WATERMELON¹⁾

Fruchtige Eiserfrischung in aufmerksamkeitsstarker Form eines Wassermelonestückes.

Erfrischendes Wassermelonen- und Apfelwassereis mit leckeren kakaohaltigen Fettglasurstückchen.



Art.-Nr.: 31021364

VE: 35 Stück à 73 ml/35 Stück à 67 g

Art.-Nr.: 31014780*

VE: 36 Stück à 73 ml/36 Stück à 67 g



PIRULO KAKTUS 4 FRIENDS

Der erste KAKTUS zum Teilen.

Leckeres Erdbeerfruchteis umhüllt von grüner Fettglasur mit Knisterbrausebonbonsplittern und getrockneten Erdbeerstückchen.



Art.-Nr.: 31021031 | 31012223*

VE: 12 Stück à 90 ml/12 Stück à 86 g



PIRULO KAKTUS¹⁾

Knistert und knallt beim Lutschen.

Erfrischendes Erdbeerfruchteis, Orangensorbet und Zitronenfruchteis mit einer Spitze aus grüner Fettglasur mit Knisterbrausebonbonsplittern und getrockneten Erdbeerstückchen.



Art.-Nr.: 31021124 | 31011308*

VE: 36 Stück à 45 ml/36 Stück à 48 g



PIRULO FRUTTI¹⁾

Leckeres Apfelfruchteis, erfrischendes Orangensorbet und fruchtiges Erdbeerwassereis als bunter Fruchtspieß am Stiel mit kakaohaltigen Fettglasurstückchen.



Art.-Nr.: 31014711

VE: 20 Stück à 70 ml/20 Stück à 64 g



PIRULO TROPICAL¹⁾

Erfrischendes Wassereis mit exotischen Früchten.



Art.-Nr.: 31014212

VE: 20 Stück à 80 ml/20 Stück à 80 g



PIRULO COOL COLA

Die Erfrischung mit Colageschmack.

Erfrischendes Wassereis mit Colageschmack.



Art.-Nr.: 31020923 | 31013714¹⁾*

VE: 30 Stück à 99 ml/30 Stück à 100 g



SMARTIES POP UP¹⁾

Mit echten SMARTIES Schokolinsen.

Zartschmelzendes Vanilleeis mit gecrushten SMARTIES und SMARTIES Minis-Topping.

Art.-Nr.: 31017318

VE: 20 Stück à 85 ml/20 Stück à 52 g



MILK FLIP

Der leckere Milcheis-Klassiker.

Leckeres Vanillemilcheis.



Art.-Nr.: 31011666

VE: 40 Stück à 35 ml/40 Stück à 21 g



ÜBERRASCHEND &
VIELSCHICHTIG

NEUER MODERNER
LOOK

RFA-ZERTIFIZIERT
BIS 2023



NEU

GANZ SCHÖN VANILLIG!

Knackige
Spitze

Mandelkrokant-
Topping

Zweierlei
Vanilleeis

Knusprige
Waffel



EXTRÊME VANILLE¹⁾

Knuspriges Waffelhörnchen mit zweierlei Vanilleeis und leckerem Mandelkrokant als Topping.

Art.-Nr.: 31021243

VE: 16 Stück à 120 ml / 16 Stück à 70 g



EXTRÊME NUSS

Leckeres Haselnuss-Eis und Eis mit Sahnegeschmack treffen auf einen Kern aus Haselnuss-Nougatcreme in einem knusprigen Waffelhörnchen mit Haselnussstückchen als Topping.



EXTRÊME ERDBEER¹⁾

Knuspriges Waffelhörnchen mit fruchtigem Erdbeereis und Eis mit Sahnegeschmack mit einem Kern und Topping aus leckerer Waldfruchtsauce.



EXTRÊME SALTED CARMEL¹⁾

Cremiges Karamell- und weißes Schokoladeneis in einem knusprigen Waffelhörnchen mit einer gesalzenen Karamellsauce als Kern und Topping mit weißen Schokoladenröllchen.



Art.-Nr.: 31018079

VE: 16 Stück à 120 ml/16 Stück à 72 g

Art.-Nr.: 31018080

VE: 16 Stück à 120 ml/16 Stück à 73 g

Art.-Nr.: 31021244

VE: 16 Stück à 120 ml/16 Stück à 74 g



EXTRÊME SUNNY LEMON¹⁾

Cremiges Zitroneneis und Eis mit Joghurtgeschmack mit einem Kern und Topping aus erfrischender Zitronensauce, in einem knusprigen Waffelhörnchen.

Art.-Nr.: 31014109*

VE: 16 Stück à 120 ml/16 Stück à 74 g



UNSER HERZ SCHLÄGT BLAU!

Wir bei EXTRÊME setzen uns aktiv für den Schutz der Meere ein. Wir sind stolz darauf, mit der Meeresschutzgruppe Coral Guardian zusammenzuarbeiten, um bei der Wiederherstellung von Korallenriffen zu helfen.

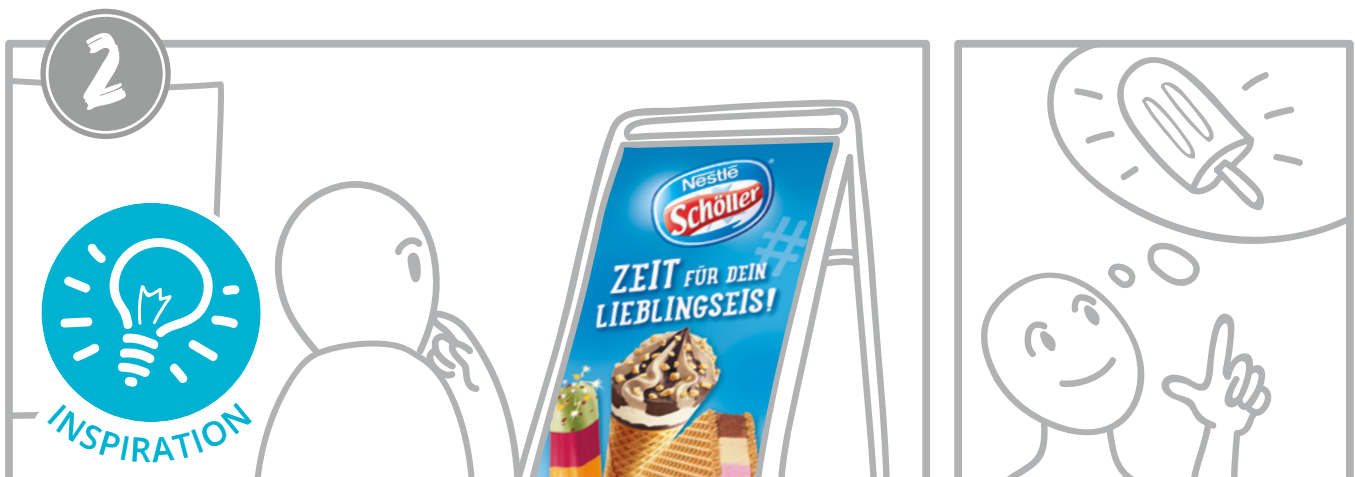
ER KAM, ER SAH, ER KAUFTE!

STARKE KAUFIMPULSE IN DREI SCHRITTEN!

Eis ist ein Impulsprodukt - Gäste müssen darauf aufmerksam gemacht werden, um die Lust auf Genuss zu wecken. Wir zeigen Ihnen, wie Sie in drei einfachen Schritten mehr Appetit auf Ihr Eis-Sortiment machen können!



Schirme und Fahnen helfen Ihnen dabei, schon von Weitem auf Ihr Eis-Angebot aufmerksam zu machen. Nutzen Sie dabei das bekannte Aussehen unserer Marken für optimale Weitenwirkung.



Weisen Sie auch im Verkaufsbereich auf Ihr Eis-Sortiment hin. Mit **attraktiven Aufstellern** verleiten Sie zum Näherkommen und wecken die Lust auf Eis!

3



Nuii ICE CREAM ADVENTURE

- NEW: NEW YORK COOKIES & CREAM (2,30€)
- INDIAN MANGO (2,30€)
- AUSTRALIAN MACADAMIA (2,30€)
- CHOCOLATE WHITE CHOCOLATE TEXAN PECAN (2,30€)
- SAVY CHOCOLATE (2,30€)
- NEW: VANILLA (2,30€)

Nestlé Schöller

- MÖVENPICK Passion Fruit Mango & Cream (2,20€)
- OREO ICE CREAM (2,30€)
- KitKat (2,20€)

Milka

- Milka (2,00€)
- Milka (2,20€)

Xtreme

- NUSS (1,80€)
- ERDBEER (1,80€)
- SALTED CARAMEL (1,80€)
- VANILLE (1,80€)
- NEU (1,80€)

Himbi (1,50€)

Bum Bum (1,60€)

Big Sandwich (1,50€)

Carella fresh (1,10€)

Fruit

- WATER MELON (1,20€)
- FRUIT (1,20€)

Pirulo

- Pirulo (1,70€)
- Pirulo (1,20€)
- Pirulo (1,30€)
- Pirulo (1,50€)
- Pirulo (1,70€)
- Pirulo (1,50€)

Cool Gold (1,70€)

Milk Flip (0,70€)

2022

Produktvielfalt lohnt sich – achten Sie auf übersichtliche **Preistafeln**, um Gästen bei der Kaufentscheidung zu helfen. Mit **Wobblern** und **Truhenaufklebern** können Sie zusätzlich auf besondere Produkte hinweisen.

* EINFACH RICHTIG + GEKÜHLT! * +



1 SCHUTZFAKTOR

Schützen Sie die Truhe vor **Sonnen- oder Wärmestrahlung sowie vor Feuchtigkeit und Nässe**. Stellen Sie die Truhe nicht unter Klimaanlage oder Ventilatoren auf.

2 DECKEL ZU!

Halten Sie den Deckel der Eistruhe immer **geschlossen** und die Temperatur bei **mindestens -18 °C**.

3 RANDVOLL?

Befüllen Sie die Eistruhe **nicht über die Stapelmarke hinaus**.

4 PLATZ LASSEN!

Achten Sie auf einen **Mindestabstand von 10 cm** zu Wänden oder anderen festen Einbauten.



Die ideale Truhenbelegung

UNSERE TIPPS FÜR COOLE TRUHEN:



DIE RICHTIGE LAGERUNG

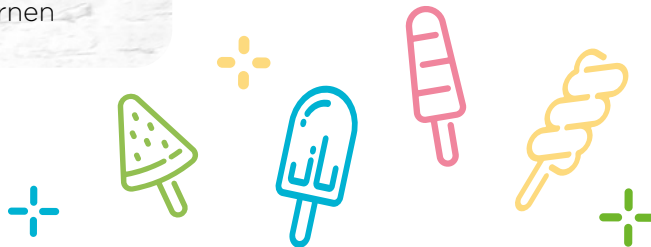
- First expired/ First out-Prinzip
- Kühlkette darf nicht unterbrochen werden
- Beschädigte Verpackungen aus der Truhe entfernen

DER IDEALE TRUHENMANAGER

- Bestimmen Sie eine Person aus dem Personal für die Reparatur, Reinigung und das Abtauen der Truhe

OPTIMAL BESTÜCKEN FÜR MEHR UMSATZ

- Vermeiden Sie leere Schächte
- Topseller doppelt belegen
- Hochpreisige Artikel nach hinten, die günstigeren nach vorne



SAFETY FIRST HYGIENE UND BETRIEB



- Regelmäßig abtauen, dabei keine spitzen Gegenstände verwenden
- Direkt an geerdete Wandsteckdose anschließen (elektrische Absicherung beachten!)
- Truhe erst befüllen, wenn die vorgeschriebene Betriebstemperatur erreicht ist (Lager- und Verkaufstruhen -18 °C, Vitrinen -16 °C)



LÖFFELWEISE? BECHERWEISE? LITERWEISE?

34

MÖVENPICK

42

ANTICA GELATERIA DEL CORSO (AGDC)

50

SCHÖLLER

52

EIS-SERVICE



MÖVENPICK®



WIR SIND DIE NR. 1
BEI OFFENEIS! 1)

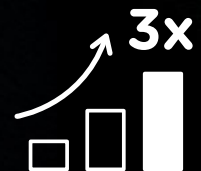
GENUSS HAT TRADITION!

Bis zu **99% Markenbekanntheit**²⁾ kommen nicht von ungefähr – seit 48 Jahren arbeiten wir täglich daran, Verbrauchern unvergessliche Augenblicke zu servieren.

- **Seit 1974** begeistern wir mit feinen Genussmomenten und leckeren Innovationen
- Wir liefern **spannende Gastronomie-Konzepte** und digitale Lösungen
- Von Eisklassikern bis modernen Kreationen bieten wir **Genuss für jeden Geschmack**

STÜCK FÜR STÜCK FÜR STÜCK:

Unser Eis hat bis zu 3x mehr Chunks und Bites als der Wettbewerber!³⁾



IN PUNCTO GESCHMACK MACHT UNS SO LEICHT KEINER ETWAS VOR.

Wir haben unsere Rezepturen von Crème Vanilla, Chocolate Chips und Strawberry gegen den Wettbewerb antreten lassen und sind Gesamtsieger auf voller Linie.⁴⁾



UNSERE SORTEN SIND TOP BEI:

- ★ Geschmack
- ★ Süße
- ★ Cremigkeit
- ★ Stückigkeit
- ★ Gesamtakzeptanz

RHABARBER ERDBEERE

Nicht nur für den Sommer ein Dream-Team: Dieses fruchtige Eis schmeckt, wie es aussieht – einfach traumhaft. Mit Erdbeere und Rhabarber im Mix schmeckt es frisch nach Sommer.



Artikeldaten auf Seite 38.

SCHON JETZT
ZWEI NEUE
KLASSIKER!

CRUNCHY PRETZEL CHOC



Unsere Trendsorte für 2022 ist „fully loaded“ mit schokolierten Brezelstückchen, Haselnusscrunch und gesalzener Karamellsauce. Purer Genuss aus Eis mit Sahne und Schokoladeneis – Kalorienzählen verboten!



Artikeldaten auf Seite 41.



CRÈME VANILLA

Mit Schlagsahne verfeinert. Cremiges Bourbon-Vanilleeis mit fein gemahlenden extrahierten Bourbon-Vanilleschoten und Schlagsahne.



Art.-Nr.: 31016344

VE: 5-Liter-Wanne / 2.619 g



CHOCOLATE CHIPS

Mit knackigen Schokostückchen. Zweierlei zartschmelzendes Schokoladeneis mit knackigen Vollmilchschokoladenstückchen.



Art.-Nr.: 31016255

VE: 5-Liter-Wanne / 2.878 g



MAPLE WALNUTS

Mit karamellisierten Walnüssen. Erlesenes Eis mit Ahornsirup und sorgfältig karamellisierten Walnüssen.



Art.-Nr.: 31016336

VE: 5-Liter-Wanne / 2.775 g



STRACCIATELLA CIOCCOLATA

Mit Schlagsahne verfeinert und Schokoladensauce verstrudelt. Komposition aus cremigem Stracciatella-eis mit Schlagsahne, vollmundiger Schokoladensauce mit Haselnüssen, knackigen Schokoplättchen und feiner Raspelschokolade.



Art.-Nr.: 31016267

VE: 5-Liter-Wanne / 2.886 g





ESPRESSO KROKANT

Mit knusprigem Haselnusskrokant.
Köstliches Kaffeeeis mit knusprigem Haselnusskrokant.



Art.-Nr.: 31016278

VE: 5-Liter-Wanne / 2.771 g



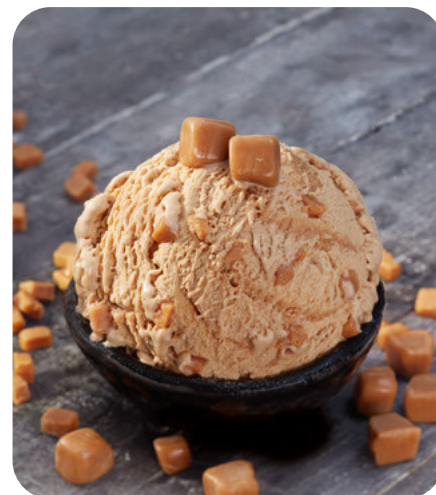
PISTAZIE

Mit Pistazienmark und Pistazienkernen.
Pistazieneis mit Pistazienmark und gehackten Pistazienkernen.



Art.-Nr.: 31016345

VE: 5-Liter-Wanne / 2.782 g



CARAMELITA

Mit echten Schweizer Rahmkaramellen.
Komposition aus zartschmelzendem Eis mit Rahmkaramellcreme, feinen Rahmkaramellstückchen und samtiger Karamellsauce.



Art.-Nr.: 31008727

VE: 5-Liter-Wanne / 3.034 g



JOGHURT

Erfrischend & cremig.
Erfrischendes Eis mit fettarmem Joghurt.



Art.-Nr.: 31018874

VE: 5-Liter-Wanne / 2.607 g



TIPP

IDEEN AUF KNOPFDRUCK

Inspirationen und vielfältige Rezeptideen wie z. B. „Süße Symphonie“ finden Sie auf www.froneri-schoeller.de/culinarium/rezepte oder direkt über den QR-Code.

MÖVENPICK®

Unser Eis
der Gastronomie
2022

NEU

RHABARBER ERDBEERE

Erfrischend fruchtig und sahnig-cremig zugleich.
Cremiges Rhabarbereis mit Schlagsahne verfeinert, verstrudelt mit Erdbeersorbet und einer fruchtigen Rhabarberzubereitung.



Art.-Nr.: 31021148

VE: 5-Liter-Wanne / 3.188 g

**APRIKOSE SCHMAND**

Mit fruchtigen Aprikosenstückchen und cremigem Sauerrahm.
Fruchtiges Eis mit Aprikose, mit Aprikosenstückchen, verstrudelt mit cremigem Eis mit Sauerrahm.



Art.-Nr.: 31018085

VE: 5-Liter-Wanne / 2.955 g

**BROMBEERE**

Mit fruchtigen Brombeerstückchen.
Fruchtig-cremiges Brombeereis mit sommerreifen Brombeerstückchen.



Art.-Nr.: 31016301

VE: 5-Liter-Wanne / 2.821 g



SEIT ÜBER 35 JAHREN
IM SORTIMENT

STRAWBERRY

Mit aromatischen Erdbeerstückchen.

Fruchtiges Erdbeereis mit aromatischen Erdbeerstückchen.



Art.-Nr.: 31021151 | 31006083*

VE: 5-Liter-Wanne / 3.191 g



MANGO JOGHURT

Mit fruchtigem Mangopüree.

Kreation aus erfrischendem Eis mit fettarmem Joghurt, exotischem Mangoeis mit fruchtigem Mangopüree und aromatischen Mangostückchen.



Art.-Nr.: 31006078

VE: 5-Liter-Wanne / 3.132 g



HIMBEER SAHNE

Mit Schlagsahne verfeinert und hochwertigem Himbeersorbet.

Komposition aus feinem Eis mit Schlagsahne, fruchtigem Himbeersorbet und weißen Schokoladenplättchen.



Art.-Nr.: 31006077

VE: 5-Liter-Wanne / 2.681 g



Kakao



AMARENA CREAM

Mit Schlagsahne verfeinert und fruchtigen Stückchen der Sauerkirsche.

Kreation aus cremigem Eis mit Schlagsahne, aromatischem Sauerkirscheis, feiner Sauerkirschsauce und fruchtigen Sauerkirschstückchen.



Art.-Nr.: 31021149 | 31006082*

VE: 5-Liter-Wanne / 3.314 g



CITRONEN SORBET

Mit sizilianischen Zitronen.
Köstliches Zitronensorbet mit feinen Zitronenstückchen.



Art.-Nr.: 31016327
VE: 5-Liter-Wanne / 3.815 g



CASSIS SORBET

Mit 50 % Fruchtgehalt.
Erfrischendes Sorbet Schwarze Johannisbeere mit aromatischen schwarzen Johannisbeerstückchen.



Art.-Nr.: 31016352
VE: 2 x 2,4-Liter-Wanne / 2 x 1.748 g



PASSIONSFRUCHT SORBET

Mit saftigen Mangostückchen.
Exotisches Passionsfruchtsorbet mit einer Fruchtzubereitung mit saftigen Mangostückchen.



Art.-Nr.: 31016268
VE: 2 x 2,4-Liter-Wanne / 2 x 1.757 g



HIMBEER SORBET

Mit 46 % Fruchtgehalt.
Fruchtiges Himbeersorbet.



Art.-Nr.: 31016256
VE: 2 x 2,4-Liter-Wanne / 2 x 1.680 g



DAS ALLROUND-TALENT

z. B. als klassisches Dessert oder als kreativer Zwischengang

Mehr Rezeptideen auf www.froneri-schoeller.de/culinarium/rezpte

NEU



CRUNCHY PRETZEL CHOC

Mit schokolierten Bretzelstückchen.

Unwiderstehliches Eis mit Sahne und Schokoladeneis, verstrudelt mit gesalzener Karamellsauce, schokolierten Bretzelstückchen und crunchigem Haselnusskrokant.



Art.-Nr.: 31021525

VE: 2 x 2,4-Liter-Wanne / 2 x 1.429 g



SWEET & SALTY



SALTED CARAMEL

Mit Schlagsahne verfeinert, mit gesalzener Karamellsauce und Toffestückchen.

Unwiderstehlich cremiges Eis mit Schlagsahne, gesalzener Karamellsauce und Toffestückchen.



Art.-Nr.: 31021152 | 31016276*

VE: 5-Liter-Wanne / 3.098 g



COCONUT CRISP

Mit Kokoscrispiess und feinen Kokosraspeln.

Unwiderstehlich cremiges Eis mit Kokosnuss, knusprigen Kokoscrispiess und feinen Kokosraspeln.



Art.-Nr.: 31016319

VE: 2 x 2,4-Liter-Wanne / 2 x 1.269 g



TRES LECHES MACADAMIA

Mit karamellisierten Macadamiastückchen.

Einzigartige Kombination aus cremigem Eis mit entrahmter Milch, Schlagsahne und gezuckerter Kondensmilch, samtiger gesalzener Karamellsauce und karamellisierten Macadamiastückchen.



Art.-Nr.: 31021072

VE: 2 x 2,4-Liter-Wanne / 2 x 1.303 g

CIAO A TUTTI BENVENUTO IN DER ITALIENISCHEN GELATERIA



LA TRADIZIONE DEL GELATO

Unsere Marke Antica Gelateria del Corso hat ihren Ursprung im frühen 20. Jahrhundert, in einem kleinen Café im Herzen von Parma. Sie steht für italienische Eiskunst, Tradition, Geschmacksvielfalt und Qualität.

Kontinuierlich und mit Leidenschaft führen wir die Marke weiter und begeistern unsere Kunden mit authentischen, innovativen Sorten, ohne dabei die Wurzeln unserer Eiskunst aus den Augen zu verlieren.



100% TRADIZIONE



- Unser Eis wird nach traditionellen Rezepturen in Terni und Ferentino/Italien hergestellt
- Viele Zutaten kommen aus ganz besonderen Regionen Italiens
- Unser Sortiment bietet zahlreiche typisch italienische Eisdiele-Klassiker



100% BUON GUSTO

- Hochwertige Zutaten, ein hoher Fruchtgehalt bei Sorbets, nachhaltige Vanille und von Rainforest Alliance zertifizierter Kakao sorgen für guten Geschmack mit gutem Gewissen



100% L'AMORE

- Dank unserer besonderen Abfüllung sind unsere Wannen im Handumdrehen dekoriert und machen Lust auf Eis
- Wir schulen Sie, wie Sie das Eis für die individuelle Note ganz einfach überspachteln und dekorieren



AGDC VANIGLIA

Mit Vanilleschoten aus Madagaskar.
Cremiges Bourbon-Vanilleeis mit fein gemahlten extrahierten Bourbon-Vanilleschoten aus Madagaskar.



Art.-Nr.: 31015841

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.715 g



AGDC STRACCIATELLA

Mit knackigen Schokoladenstückchen.
Cremiges Vanilleeis mit knackigen Schokoladenstückchen.



Art.-Nr.: 31015840

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.715 g



Kakao



AGDC CIOCCOLATO

Mit original Perugina-Schokolade.
Vollmundiges Schokoladeneis mit knackigen Schokoladenstückchen aus original Perugina-Schokolade.



Art.-Nr.: 31015843

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.715 g



Kakao



AGDC PISTACCHIO

Mit Pistazien aus Sizilien.
Cremiges Pistazieneis mit knackigen Pistazienstückchen aus Sizilien.



Art.-Nr.: 31015846

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.715 g



AGDC NOCCIOLA

Mit Haselnüssen aus dem Piemont.
Köstliches Haselnusseis mit knackigen Haselnussstückchen.



Art.-Nr.: 31015870

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.715 g

PISTAZIEN AUS SIZILIEN

Im sonnigen Sizilien wachsen feingliedrige Bäume mit dünnen Ästen und aromatischen Früchten – den berühmten sizilianischen Pistazien. Neben der besonders grünen Farbe ist der Geschmack der sizilianischen Pistazien einzigartig. Die besondere Qualität ist der Grund dafür, dass Antica Gelateria del Corso nur hier seine Pistazien für die Kreation der Sorte Pistacchio bezieht.



PERUGINA®-SCHOKOLADE

In Italien gibt es eine Stadt, die weit bekannt ist als die Heimat der Schokolade. Sie heißt Perugia und ist mit ihren unwiderstehlichen Kreationen eine Kultdestination für Schokoladenliebhaber. Die gleiche Magie kann man auch im Eis von Antica Gelateria del Corso finden, da sie durch die Verwendung von Perugina®-Schokolade den Eisgenuss in eine andere Liga bewegt.

HASELNÜSSE AUS DEM PIEMONT

Das Piemont ist bekannt für seine sanften Hügel und male- rischen Dörfer. Was nicht jeder weiß, hier wachsen auch ganz besondere, hochwertige Haselnüsse: Sie haben einen runden, sanften Geschmack, so wie die Hügel, in denen sie wachsen.

Antica Gelateria del Corso verarbeitet diese Nüsse und Früchte mit Sorgfalt und Leidenschaft, und macht jede Kugel Eis zu einem besonderen Genuss.



TIRAMISÙ MIT ITALIENISCHEM MASCARPONE

Schön, dass es ihn gibt – den Mascarpone. Denn für viele ist das Tiramisù die wohl beste süße Erfindung der Italiener.

Mit Leidenschaft produziert Antica Gelateria del Corso das Tiramisù-Eis: eine besondere Sorte, die direkt aus der ursprünglichen italienischen Eiskunst kommt.

ZITRONEN AUS SIZILIEN

Sizilien – ganz im Süden des italienischen Stiefels liegt die Insel, auf der die Zitronen das perfekte Klima finden, um ihren charakteristischen Geschmack und ihr besonderes Aroma zu entwickeln. Antica Gelateria del Corso nimmt diese Früchte – von der Sonne geküsst –, um Sie mit einer Kugel Sorbet in die Welt Siziliens zu entführen.



FREILANDEIER:

Diese Produkte enthalten Freilandeier.



PERUGINA®-SCHOKOLADE:

Diese Produkte enthalten beste italienische Perugina®-Schokolade.



AGDC TIRAMISÙ

Mit Mascarpone.

Cremiges Eis mit Mascarpone mit Kaffeesauce, alkoholhaltiger Kaffeesauce und Biskuitstückchen mit Kaffeegeschmack.

Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet!



AGDC YOGURT AI FRUTTI DI BOSCO

Mit leckeren Waldfrüchten.

Cremiges Eis mit Joghurtherzeugnis, fruchtig kombiniert mit einer Zubereitung mit schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren.



Art.-Nr.: 31017979

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.900 g



Art.-Nr.: 31019661

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.772 g



AGDC CAFFÈ

Mit feinem Kaffee Aroma.

Köstliches Kaffeeeis mit dem unwiderstehlichen Aroma schonend gerösteter Arabica- und Robustabohnen.



AGDC AMARENA

Mit aromatischer Sauerkirschsauce und kandierten Kirschen.

Cremiges Vanilleeis mit einer Sauerkirschzubereitung, aromatischer Sauerkirschsauce und kandierten Kirschen.



AGDC MALAGA

Eis mit einer Sultaninenzubereitung mit Malagageschmack.



Art.-Nr.: 31015837

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.613 g



Art.-Nr.: 31015860

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.715 g



Art.-Nr.: 31019665

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.715 g



AGDC CARMELLO AL SALE

Mit gesalzener Karamellsauce.

Cremiges Vanilleeis mit gesalzener Karamellsauce und mit Karamellstückchen verfeinert.



AGDC COOKIES

Mit Kakaokeksstückchen und schokolierten Waffelstückchen.

Cremiges Vanilleeis durchzogen von Kakaosauce, mit Kakaokeksstückchen und schokolierten Waffelstückchen.



Art.-Nr.: 31015857

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.715 g



Art.-Nr.: 31015868

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.715 g



AGDC BANANA SPLIT

Mit Bananenpüree und Schokostückchen.

Bananeneis mit Schokoladensauce, Schokostückchen und Schokoröllchen.



AGDC CIOCCOLATO BIANCO

Mit weißer Schokoladensauce und knackigen weißen Schokoflocken.

Zartschmelzendes weißes Schokoladeneis mit weißer Schokoladensauce und knackigen weißen Schokoladenflocken.



AGDC COCCO

Exotisch-cremig.

Cremiges Kokosnusseis mit Kokosnusssraspeln.



Art.-Nr.: 31014659

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.715 g



Art.-Nr.: 31018124

VE: 2 x 2,035-Liter-Wanne /
2 x 1.250 g



Art.-Nr.: 31015874

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.715 g

NEU



AGDC MELONE

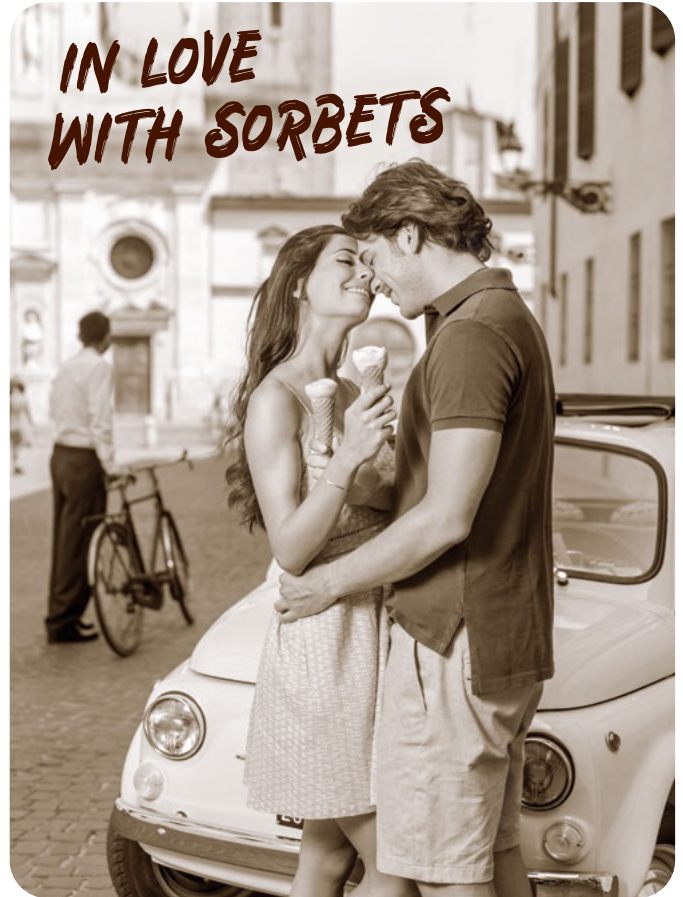
Mit dem vollen Geschmack sonnengereifter Melonen.

Zartschmelzendes Eis mit Melone mit Melonenzubereitung mit dem vollen Geschmack sonnengereifter Melonen.



Art.-Nr.: 31018123

VE: 2 x 2,035-Liter-Wanne / 2 x 1.345 g



AGDC ANANAS

Mit leckeren Ananasstückchen.

Erfrischendes Ananassorbet mit Ananassauce mit Ananasstückchen.



Art.-Nr.: 31019663

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.920 g



AGDC FRAGOLA

Mit fruchtigem Erdbeerpüree.

Fruchtiges Erdbeersorbet mit aromatischer Erdbeersauce.



Art.-Nr.: 31015845

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.900 g



AGDC LIMONE

Mit sizilianischen Zitronen.

Fruchtiges Zitronensorbet mit sizilianischen Zitronen.



Art.-Nr.: 31015864

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.900 g



AGDC MANGO

Mit fruchtigem Mangopüree.

Aromatisches Mangosorbet mit fruchtigem Mangopüree.



Art.-Nr.: 31019662

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.910 g



AGDC NUVOLA BLU

Mit natürlicher Färbung durch die Spirulinaalge.

Blaues Vanilleeis.



Art.-Nr.: 31019660

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.715 g



AGDC SMARTIES

Mit original SMARTIES Schokolinsen.

Cremiges Vanilleeis mit SMARTIES Schokolinsen.



Art.-Nr.: 31017647

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.715 g



VANILLA

Himmlich cremiges Bourbon-Vanilleeis.



SCHOKO

Unwiderstehlich vollmundiges Schokoladeneis.



STRACCIATELLA

Wunderbar cremiges Stracciatellaeis mit knackigen Schokostückchen.



Art.-Nr.: 31018088

VE: 5-Liter-Wanne / 2.500 g



Art.-Nr.: 31016328

VE: 5-Liter-Wanne / 2.477 g



Kakao



Art.-Nr.: 31016311

VE: 5-Liter-Wanne / 2.572 g



Kakao



HASELNUSS

Herrlich nussiges Eis mit Haselnuss.



ERDBEER

Lecker aromatisches Eis mit Erdbeere verstrudelt mit sommersüßem Erdbeerfruchteis.



ZITRONE

Unwiderstehliches Zitroneneis verstrudelt mit fruchtiger Zitronensauce.



Art.-Nr.: 31016329

VE: 5-Liter-Wanne / 2.500 g



Art.-Nr.: 31016350

VE: 5-Liter-Wanne / 2.657 g



Art.-Nr.: 31016346

VE: 5-Liter-Wanne / 3.313 g



LÄSST
KINDER AUGEN
STRAHLEN

SMARTIES

Mit echten SMARTIES Schokolinsen.
Lecker cremiges Eis mit entrahmter Milch
und echten SMARTIES Schokolinsen.



Art.-Nr.: 31021150 | 31017758*
VE: 5-Liter-Wanne / 2.690 g



Kakao



EISBECHER FÜR KIDS

TIPP

Wareneinsatz
< € 1,00

Kleiner Aufwand -
große Wirkung



Mehr Rezeptideen und Inszenierungen auf www.froneri-schoeller.de/culinarium/rezepte

RICHTIGES HANDLING. DAUERHAFTER ERFOLG.

ABDECKUNG SCHLIESSEN

Bei längeren Pausen immer **Abdeckung schließen**.

GENUSS PUR

Um den **reinen Genuss** der jeweiligen Eissorte zu gewährleisten, **Eis nicht in andere Behälter umfüllen**.

IDEALE TEMPERATUR

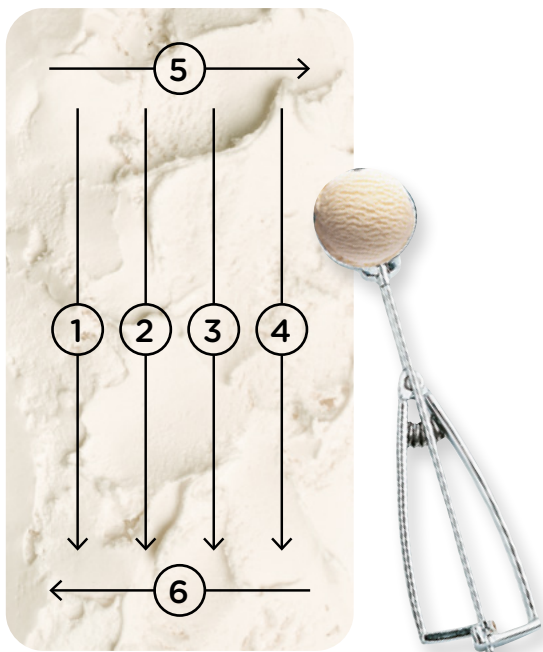
Die perfekte Portionier-temperatur liegt bei **-12 °C bis -14 °C**.



LAGERUNG

- First in/ First out-Prinzip
- Kühlkette nicht unterbrechen
- Aufgetaute Produkte nicht wieder einfrieren
- Eiswannen nach Ladenschluss aus der Vitrine nehmen und in einer Truhe bei mindestens -18 °C lagern
- Mit Originaldeckel verschließen, keine anderen Lebensmittelprodukte in derselben Truhe lagern

RICHTIGES PORTIONIEREN



- Portionierer mit wenig Druck über Eisfläche ziehen
- Am Wannenrand abstreifen

WIRTSCHAFTLICHKEIT

Empfehlungsbasis 30stel-Portionsgröße			
	Kugeln pro Wanne	Listenpreis in €	
		pro Wanne	Einstand pro Kugel
SCHÖLLER 5-Liter-Wannen	75	23,50	0,31
MÖVENPICK 5-Liter-Wannen	75	31,50	0,42
	2 x 2,4-Liter-Wannen	37,90	0,53

Portioniergröße	Menge Halbkugel 5-Liter-Wanne	Menge Halbkugel 2 x 2,4-Liter-Wannen
1/50	158	152
1/40	114	109
1/30	74	71
1/20	61	59
1/16	52	50

Vorgegebene Mengen sind Richtwerte, die als Grundlage dienen. Ca.-Angaben.
Voraussetzung: empfohlene Portioniertemperatur und -methode immer einhalten.

EIS GEHT IMMER

MIT MINIMALEM AUFWAND FÜR MAXIMALEN MEHRWERT

- Zusatzumsatz auf 1-1,5m² Fläche.
- Bonerhöhung um 1 Dessert:
bei WE € 1,00, um € 3,50-5,00 = Spanne 300 %.
- Eisposten muss nicht zwingend in der Küche stehen,
kann auch vom Service mitbedient werden.
- Bereits attraktives Angebot mit 1-2 Sorten möglich.



TO SIT



AUCH TO GO

WIR HABEN EINEN AN DER WAFFEL...

Bitte bestellen Sie Waffeltüten und -schalen direkt bei der Stenger Waffeln GmbH.

Für Lieferungen (innerhalb von 14 Tagen in bruchstärker Verpackung), Rechnungsstellung und etwaige Reklamationen ist ebenfalls die Firma Stenger zuständig.

Mindestbestellwert € 115,-. Frachtkostenpauschale € 30,-.

Ab einem Warenwert von € 225,- Lieferung frei Haus.

Kontakt:

Stenger Waffeln GmbH

Nikolaus-Otto-Straße 12, 56727 Mayen

Tel.: 0 26 51/49 46-0, Fax: 0 26 51/49 46-299-26

E-Mail: info@stenger.eu oder order@stenger.eu

Internet: www.stenger.eu



WAFFELSCHALE GOURMET

Ø 120 mm.

VE: 24 Stück

Preis pro VE: € 11,50

Preis pro Stück: € 0,48



DÄNISCHE TÜTE DANIA

Länge 125 mm, Ø 50 mm.

VE: 500 Stück

Preis pro VE: € 38,50

Preis pro Stück: € 0,08



DÄNISCHE TÜTE SKANDINAVIA

Länge 170 mm, Ø 70 mm.

VE: 270 Stück

Preis pro VE: € 36,00

Preis pro Stück: € 0,14



KINDERSPASS

Länge 107 mm, Ø 47 mm.

VE: 800 Stück

Preis pro VE: € 27,50

Preis pro Stück: € 0,04



EISWAFFELN

VE: 1,5 kg

Preis pro VE: € 14,00



FÄCHERWAFFELN

Gefaltet.

VE: 200 Stück

Preis pro VE: € 8,50

Preis pro Stück: € 0,05



HOHLHIPPEN

Länge 12 cm.

VE: 200 Stück

Preis pro VE: € 10,25

Preis pro Stück: € 0,06



HOHLHIPPEN

Länge 12 cm, innen schokoliert.

VE: 200 Stück

Preis pro VE: € 13,70

Preis pro Stück: € 0,07

REZEPTKOMPETENZ

- **80%** der Gäste würden bei entsprechendem Angebot ein Eis oder Dessert bestellen.*
- Mehr als **100 Rezeptideen** auf unserer Website.

MÖVENPICK®

EIS



GEHT IMMER!



www.froneri-schoeller.de/culinarium/rezpte/moevenpick-eis-geht-immer



- **Alles andere als nur Nachtisch!**
Egal, ob Waffel, Kuchen oder Pancakes: Mit Eis wird jeder Nachtisch zum Traumdessert – wir zeigen wie! Einfach eindrucksvolle Eiskreationen zaubern und im Handumdrehen mit wenigen Zutaten für einen coolen Zusatzumsatz sorgen!

EISKARTEN:

Ihr 365-Tage-Eisverkäufer am Tisch!

- Eiskarten wecken die Lust auf Süßes beim Gast.
- **28%** Umsatzsteigerung durch Einsatz einer Eiskarte.**
- Das passende Werbemittel für jedes Geschäft.

FERTIG BEDRUCKT

- Attraktiv und zeitgemäß
- Bestückt mit unseren Verkaufsschlägern
- Einfache Rezepte, schnelle Umsetzung



QR-CODE

- Modernste und kontaktlose Variante für Ihr Eisangebot

INDIVIDUELLE KARTEN

- Individuelle und hochwertige Präsentation Ihres Eisangebotes
- Über 50 Titelmotive, über 270 Eiskreationen
- Professionelle Druckqualität



Bei Interesse wenden Sie sich an Ihren FRONERI Schöller Verkaufsberater.



- Auch online zum Selberstellen über unseren Eiskartenkonfigurator



MIT UNS
IST ECHT GUT
KIRSCHEN ESSEN.

58

MÖVENPICK

59

SCHÖLLER



SCHOKO MINIS

Mini-Format - maximaler Genuss.

Cremiges MÖVENPICK Bourbon-Vanilleeis, umhüllt von Vollmilchschokolade oder Milchsokolade und Mandelstückchen.



Art.-Nr.: 31018881

VE: 72 Stück à 50 ml / 72 Stück à 33,5 g



FRUCHT MINIS

Mini-Format - maximaler Genuss.

Erfrischendes Eis mit fettarmem Joghurt überzogen mit Pfirsichsorbet oder Waldfruchtsorbet.



Art.-Nr.: 31018882

VE: 72 Stück à 50 ml / 72 Stück à 34 g



EISKUGEL CRÈME VANILLA

Das Allround-Talent!

Zartschmelzendes MÖVENPICK Bourbon-Vanilleeis, einzeln verpackt.



Art.-Nr.: 31016266

VE: 32 Stück à 55 ml / 32 Stück à 27 g

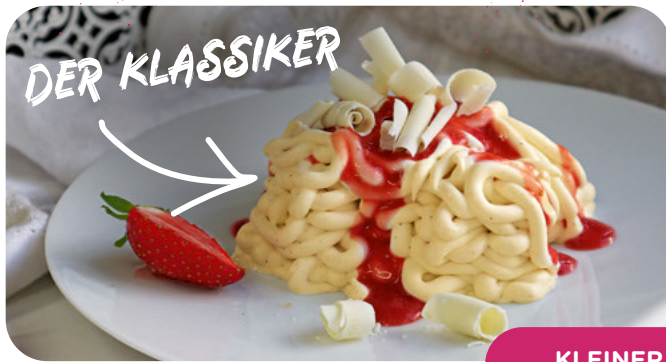


Offeneis-Handling ist bei Ihnen nicht möglich?

Unsere Lösung: die vorportionierte Kugel von MÖVENPICK - so zaubern Sie im Handumdrehen Eiskaffee und Co.

Mehr Rezeptideen und Inszenierungen auf www.froneri-schoeller.de/culinarium/rezepte

WIE DAS ORIGINAL AUS ITALIEN.



KLEINER AUFWAND -
GROSSE WIRKUNG



TARTUFO

Genuss wie in Italien.

Ein Herz aus Eiscreme mit Rahm (mit 9% Milchfett), umhüllt von vollmundiger Schokoladeneiscreme, bestreut mit gezuckertem Kakao.



Art.-Nr.: 31012987

VE: 12 Stück à 145 ml / 12 Stück à 80 g



SPAGHETTIEIS

Leckeres Bourbon-Vanilleeis, verfeinert mit Sahne.



Art.-Nr.: 31016273

VE: 18 Stück à 170 ml / 18 Stück à 92 g



EISDESSERT TIRAMISU

Genuss wie in Italien.

Eiscreme mit Schlagsahne und Mascarponeeis, verstrudelt mit aromatischer Kaffeesauce und Kuchenstückchen, mit gezuckertem Kakaopulver, im Glas arrangiert.



EISDESSERT CREMA AMARENA¹⁾

Genuss wie in Italien.

Vollmundige Eiscreme mit Geschmack Englische Creme und Eiscreme mit Schlagsahne, fruchtiger Sauerkirschsauce und zart kandierten Kirschen, im Glas arrangiert.



Art.-Nr.: 34000803

VE: 6 Stück à 135 ml / 6 Stück à 80 g

Art.-Nr.: 34000728

VE: 6 Stück à 135 ml / 6 Stück à 80 g



COCOSNUSS¹⁾

In echter Kokosnussschale.

Exotisches Kokosnusseis arrangiert in einer echten Kokosnussschale.



EISKUGEL VANILLA

Vielfältig kombinierbar.

Cremiges SCHÖLLER Eis mit Vanillegeschmack, einzeln entnehmbar.



CLASSIC VANILLA¹⁾

Vielfältig kombinierbar.

Cremiges SCHÖLLER Vanilleeis im praktischen Ziegelblockformat.



Art.-Nr.: 34000800

VE: 8 Stück à 160 ml / 8 Stück à 80 g

Art.-Nr.: 34001548

VE: 48 Stück à 55 ml / 48 Stück à 25 g

Art.-Nr.: 31017409

VE: 6 Stück à 1000 ml / 6 Stück à 497 g

DINO TASSE¹⁾

Dino-Tasse zum Sammeln.
Vanilleeis mit Schokoladensauce in einer bemalten Keramiktasse in Form eines Dinosauriers.



Art.-Nr.: 34001007

VE: 8 Stück à 118 ml /
8 Stück à 55 g

SAMMEL-
SPASS
FÜR KIDS



BOOGIE SANDWICH

Voller Geschmack in der Waffel.

Cremiges SCHÖLLER Bourbon-Vanilleeis mit kakaohaltiger Fettglasur und leckeren Waffeln.



Art.-Nr.: 31016296

VE: 28 Stück à 105 ml /
28 Stück à 53 g



BECHER VANILLA ERDBEER¹⁾

Hohe Standfestigkeit & voller Geschmack.

Leckerer SCHÖLLER Vanilleeis und Eis mit Erdbeere im Becher.



Art.-Nr.: 31020959 | 31012640*

VE: 40 Stück à 85 ml / 40 Stück à 42,5 g



BECHER FÜRST PÜCKLER ART¹⁾

Hohe Standfestigkeit & voller Geschmack.

Leckerer SCHÖLLER Vanilleeis, Schokoladeneis und Eis mit Erdbeere im Becher.



Art.-Nr.: 31020958 | 31012611*

VE: 40 Stück à 85 ml / 40 Stück à 42,5 g



BECHER VANILLA SCHOKO

Hohe Standfestigkeit & voller Geschmack.

Leckerer SCHÖLLER Vanilleeis und Schokoladeneis.



Art.-Nr.: 31020957 | 31012638*

VE: 40 Stück à 85 ml / 40 Stück à 42,5 g



GLÜCK
LÄSST SICH
IN TORTE
FASSEN.

64

UNSERE PRACHTSTÜCKE

70

TORTEN

76

SAHNESCHNITTEN

80

OMA'S LANDKUCHEN

84

RUNDE KUCHEN

94

PLATTENKUCHEN



Unsere
Prachtstücke
CLASSICS




STÜCK FÜR STÜCK RAFFINIERT. INSZENIERT

VORGESCHNITTENE PREMIUM-TORTEN!

Rücken Sie in Ihrer Kühlvitrine die beliebtesten Torten als Hingucker ins rechte Licht. Stilvoll inszeniert auf einer Platte in Schieferoptik oder auf edler Porzellanplatte.

Präsentieren Sie **UNSERE PRACHTSTÜCKE CLASSICS** im Ganzen oder einfach gleich die einzelnen Stücke. Die 12 vorgeschnittenen Portionen erleichtern Ihnen Handling und Kalkulation.

Passende Serviceartikel bestellen Sie bitte direkt bei unserem Partner  www.ammon-nonfood.de

UNSERE PRACHTSTÜCKE CLASSICS

MARZIPAN-TORTE**Mit leckerer Marzipan-Creme.**

Ein echter Genuss! Edle Marzipan-Sahne mit eingestreuten Mandelstückchen liegt zwischen einem dunklen Rührteigboden und einem lockeren Mandel-Rührteigboden. Darauf eine leckere Marzipan-Creme und aromatische Kakao-Sahne, die die Torte harmonisch abrunden, sowie ein weiterer lockerer Mandel-Rührteigboden. Für eine schöne Optik sorgen verstrudelte Marzipan- und dunkle Kakao-Sahne, üppig dekoriert mit gehobelter Schokolade und randgarniert mit Schokoladen-Rondies.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.900 g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 39000597

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank
ca. 11 Std. auftauen lassen.



IM ANGESAGTEN „NAKED CAKE“-LOOK



UNSERE PRACHTSTÜCKE CLASSICS

MANDARINEN-JOGHURT-TORTE

Einfach ein Traum, diese Mandarinen-Joghurt-Torte! Helle Muffin-Böden in Kombination mit frisch-fruchtiger Joghurt-Sahne mit Mandarinsauce und Joghurt-Sahne mit Mandarinstückchen. Als Krönung verstrudelte Joghurt-Sahne mit feinsäuerlicher Mandarinsauce und aufgestreute Mandarinenfilets, überzogen mit einem glänzenden Guss.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.850 g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 39000629

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std.
auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE CLASSICS

HIMBEER-SKYR-TORTE

Eine Torte, die optisch wie auch geschmacklich überrascht und überzeugt. Drei saftige Nuss-Rührteigböden wechseln sich ab mit aromatischer Himbeer-Skyr-Sahne und leckerer Skyr-Sahne mit Vanille-Note, die mit Himbeer-Zubereitung fein verstrudelt ist. Mit gehackten Mandeln bestreut. Eine raffinierte Geschmackskomposition im angesagten „Naked Cake“-Stil ohne Randgarnierung.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.650 g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 39000598

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std.
auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE CLASSICS

BROMBEER-LIMETTEN-TORTE

Die fruchtig-frische Verbindung von Brombeere und Limette: Zwischen zwei lockeren, dunklen Rührteigböden liegt eine erfrischende Limettensahne, darauf eine fruchtige Brombeersahne. Ein dunkler Guss-Spiegel mit mittig aufgestreuten Brombeeren rundet diese Tortenkreation ab.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.050 g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 39000532

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std.
auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE CLASSICS

APRIKOSEN-ZITRONEN-TORTE

Aprikose trifft Zitrone: Zwischen zwei lockeren Rührteigböden liegt eine fruchtig-frische Zitronen-Sahne-Füllung mit am Rand aufgelegten Aprikosenhälften. Darauf befindet sich eine leckere Aprikosen-Fruchtzubereitung, fruchtig-frische Zitronen-Sahne-Füllung und ein Rührteigboden. Bedeckt ist die Torte mit fruchtig-frischer Zitronen-Sahne-Füllung, dekoriert mit feinen Aprikosenwürfeln und abgeglänzt mit Tortenguss.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.750 g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 39000369

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std.
auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE CLASSICS
KÄSE-SAHNE-TORTE

Für Liebhaber des puren Geschmacks: Feine Käse-Sahne-Füllung liegt zwischen leckeren Rührteigböden und einem Biskuitboden, die Grundlage bildet ein krosser Mürbeteigboden. Die Torte ist leicht mit Dekorzucker bestäubt.
Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.650 g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 39000413

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE CLASSICS
NUSS-SAHNE-TORTE

Diese nussige Tortenkreation begeistert! Leckere Nuss-Sahne-Füllung zwischen aromatischen Haselnussrührteig- und Biskuitböden auf einem Mürbeteigboden. Attraktive Oberfläche durch einen mit Haselnüssen klassisch dekorierten Tupfenkranz aus Sahne.
Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.900 g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 39000376

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE CLASSICS
EIERLIKÖR-TORTE

Unser Geheimtipp für alle Eierlikörfans. Exquisite Eierlikör-Creme und zarte Vanillesahne mit Schokoflocken, schichtweise aufgebaut zwischen dunklen Rührteigböden und einem Biskuitboden auf einem Mürbeteigboden. Dekoriert ist die Torte mit einem klassischen mit Pistazien dekorierten Tupfenkranz aus Sahne. **Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet!**
Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.900 g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 39000493

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE CLASSICS
MOUSSE-AU-CHOCOLAT-TORTE

Unwiderstehliches Arrangement! Auf einem Mürbeteigboden liegen lockere Schokoladen-Rührteigböden gefüllt mit Mousse-au-chocolat und weißer Mousse-au-chocolat. Dekoriert mit einem Knopfdekor aus heller Sahne auf einer Schokoladencreme, mit Kakaopulver abgepulvert.
Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.050 g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 39000395

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE CLASSICS

SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-TORTE

Der absolute Klassiker! Auf einem Mürbeteig liegen lockere Schoko-Rührteigböden mit einer hochwertigen Füllung aus Schwarzwälder-Kirsch-Sahne, eingebettet in einer Sauerkirschezubereitung mit ganzen Kirschen. Die Oberfläche ist liebevoll von Hand dekoriert mit Belegkirschen und mit großen Schokoladenraspeln bestreut. Eine Randgarnierung mit Raspelschokolade rundet das Meisterwerk ab. **Enthält Alkohol.**

Für Kinder nicht geeignet!**Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.000 g, Ø 24 cm****Art.-Nr.: 39000492**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE CLASSICS

ERDBEER-BUTTERMILCH-TORTE

So herrlich frisch: Auf einem krossen Mürbeteigboden liegt zwischen hellen Rührteigböden eine zarte Buttermilch-Sahne und Erdbeer-Buttermilch-Sahne mit einer fruchtigen Erdbeerezubereitung verstrudelt. Darauf ein lockerer Biskuitboden, attraktiv belegt mit halben Erdbeeren.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.300 g, Ø 24 cm**Art.-Nr.: 39000544**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE CLASSICS

HIMBEER-KÄSE-SAHNE-TORTE

Der Klassiker auf jeder Kaffeetafel: feine Käse-Sahne-Füllung, ein heller Biskuitboden, zwei lockere Rührteigböden und ein leckerer Mürbeteigboden, gekrönt von einem fruchtigen Himbeerbelag. Mit gehackten, gerösteten Mandeln randgarniert.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.000 g, Ø 24 cm**Art.-Nr.: 39000447**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE CLASSICS

CRÈME MANGO-JOGHURT-TORTE

Auf einem Mürbeteigboden liegen lockere saftige Rührteigböden mit einer Füllung aus Joghurtsahne und fruchtiger Mango-Zubereitung mit Mangowürfeln und ein zarter Biskuitboden. Die Oberfläche ist mit Sahnetupfen garniert und mit Tortenguss abgeglänzt. Die Randgarnierung besteht aus gerösteten Kokosraspeln.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.000 g, Ø 24 cm**Art.-Nr.: 39000543**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



Unsere
Prachtstücke 
NEW STYLE



CRUNCHY, CRISPY,
CROSSIE!

INNOVATIVE DREIECKIGE SAHNESCHNITTEN!

Begeistern Sie auch die junge, trendbewusste Zielgruppe für ein leckeres Stück Sahneschnitte!

UNSERE PRACHTSTÜCKE NEW STYLE bieten Ihnen viele kreative Möglichkeiten zur innovativen Produktinszenierung. So erhält Ihre Tortenvitrine den Wow-Effekt, der sofort ins Auge fällt!



UNSERE PRACHTSTÜCKE NEW STYLE

SALTED-CARAMEL-WALNUS-CRISPY-ECKE

Süß trifft Salzig. Diese spannende Mischung genießen Sie in dieser einzigartigen Komposition aus einem leckeren Knusperweizenboden mit kakaohaltiger Fettglasur, einem dunklen Rührteigboden und verführerischer Karamell-Sahne mit kandierten Walnüssen. Voll im Trend ist das Topping: cremige Vanillesahne mit gesalzener Karamellcreme.

Vorgeschritten in 12 Portionen, 1.600 g, ca. 19,5 x 29 cm

Art.-Nr.: 39000351

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE NEW STYLE

DOPPEL-SCHOKOMOUSSE-CRISPY-ECKE

Diese schokoladige Sahnecreme-Schnitte im extravaganten Dreiecksschnitt überzeugt durch feine Mousse-au-chocolat mit eingestreuten Schokorondies, verstrudelt mit weißer Mousse-au-chocolat. Die Basis bilden zwei dunkle Rührteigböden, dazwischen eine knusprige Schicht aus leckerer Creme mit Waffelblättchen. Einfach unwiderstehlich!

Vorgeschritten in 12 Portionen, 1.550 g, ca. 19,5 x 29 cm

Art.-Nr.: 39000495

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE NEW STYLE

MANGO-JOGHURT-CRUNCHY-ECKE

Ein exotischer Traum aus Mango und Sahne ist diese trendige Sahnecreme im extravaganten Dreiecksschnitt: Zwischen zwei leckeren Mandel-Rührteigböden liegt eine Schicht aus heller Creme und knusprigen Waffelblättchen. Darauf liegen eine fruchtige Mango-Zubereitung und cremige Joghurt-Sahne. Mit Tortenguss attraktiv abgeglänzt. Einfach lecker!

Vorgeschritten in 12 Portionen, 1.950 g, ca. 19,5 x 29 cm

Art.-Nr.: 39000423

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE NEW STYLE

HEIDELBEER-MASCARPONE-CRISPY-ECKE

Diese fruchtige Sahnecreme ist der absolute Hit für Beerenfans. Zwischen einem hellen Rührteigboden und einem dunklen Biskuitboden liegt eine knusprige Schicht, bestehend aus leckerer Creme mit feinen Keksblättchen. Darauf befindet sich eine leckere Mascarpone-Sahne-Füllung mit eingestrudelter fruchtiger Heidelbeer-Fruchtzubereitung. Belegt mit ganzen Heidelbeeren und mit Tortenguss abgeglänzt. Einfach köstlich!

Vorgeschritten in 12 Portionen, 1.900 g, ca. 19,5 x 29 cm

Art.-Nr.: 39000391

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE NEW STYLE

KIRSCH-VANILLE-CROSSIE-ECKE

Schicht für Schicht ein Genuss! Es ist die leckere Komposition, die diese trendige Sahnecreme im raffinierten Dreiecksschnitt auszeichnet. Auf einem Crispboden befindet sich eine köstliche Vanille-Sahne-Füllung. Darauf ein dunkler Rührteigboden belegt mit leckeren Süß- und Sauerkirschen. Einfach köstlich!

Vorgeschritten in 12 Portionen, 2.050 g, ca. 19,5 x 29 cm

Art.-Nr.: 39000346

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE NEW STYLE

ERDBEER-LEMON-CRUNCHY-ECKE

Diese erfrischend-fruchtige Sahnecreme ist der absolute Trendsetter! Zwischen zwei Mandel-Rührteigböden liegt eine knusprige Schicht aus leckerer Creme mit Waffelblättchen. Auf dem zweiten Boden sind leckere Erdbeerhälften und fruchtige Zitronensahne aufgebracht. Die Oberfläche ist mit verstrudelter Zitronen-Limetten-Fruchtzubereitung und Erdbeerstückchen garniert, mit gehackten, gerösteten Pistazien bestreut. Einfach unwiderstehlich!

Vorgeschritten in 12 Portionen, 1.900 g, ca. 19,5 x 29 cm

Art.-Nr.: 39000441

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.





„ROTE GRÜTZE-VANILLE“-TORTE*

Unsere Torte des Jahres.

Die beliebte Süßspeise als Torte! Auf einem Mürbeteigboden und einem hellen Biskuitboden sowie einem dunklen Biskuitboden liegt feine Vanille-Sahne-Füllung mit aromatischer Rote-Grütze-Zubereitung. Die fruchtige Note der Torte wird durch aufgelegte Himbeeren, Johannisbeeren und Kulturheidelbeeren unterstrichen, die mit Vanillesauce lecker kombiniert werden. Mit weißen Schokoladen-Rondies dekoriert.

2.700g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000628

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.

HEIDELBEER-TORTE

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

2.050 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000539

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



ERDBEER-SAHNE-TORTE

So herrlich frisch: leckere Erdbeer-Sahne-Füllung verstrudelt mit fruchtigen Erdbeerpüfeln zwischen zwei Rührteigböden auf einem dünnen Mürbeteig. Obenauf liegt zarte Joghurt-Sahne und fruchtige Erdbeersahne verstrudelt mit leckerer Erdbeerfruchtzubereitung, veredelt mit Erdbeer- und Vollmilchschokoladenstückchen. Einfach lecker.

2.500g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000542

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.

ERDBEER-BUTTERMILCH-TORTE

Mit leckeren Erdbeerhälften.

So herrlich frisch: Auf einem krossen Mürbeteigboden liegt lecker kombinierte Buttermilch-Sahne und Erdbeer-Buttermilch-Sahne zwischen einem lockeren Rührteig- und Biskuitboden. Mit Erdbeerhälften belegt, mit viel weißer Schokolade randgarniert und mit Tortenguss attraktiv abgeglänzt. Einfach lecker.

2.900g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000554

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.

TORTE „BIRNE HELENE“

Mit saftigen Birnenspalten.

Fruchtige Birnensahne, eingestrudelt mit Birnen-Fruchtzubereitung und leckerer Kakaosahne, liegt zwischen zwei lockeren Biskuitböden und einem Mürbeteigboden. Belegt ist die Torte mit saftigen Birnenspalten und dekoriert mit Schokoröllchen und gehackten Pistazien.

2.450 g, Ø 28 cm

Art.-Nr.: 39000448

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



VANILLE-MARACUJA-TORTE

Zarte Vanillesahne und Sahnefüllung mit Maracuja-Geschmack, mit Maracuja-Pfirsich-Fruchtzubereitung und Mangowürfeln zwischen zwei Biskuitböden auf einem Mürbeteigboden. Die Torte ist ummantelt mit leckerer Vanillesahne, mit Tortenguss abgeglänzt und mit Kokosnussraspeln randgarniert. Dekoriert mit Kakaocreme-Fäden und gehackten Pistazien.

2.050 g, Ø 28 cm

Art.-Nr.: 39000509

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



MANGO-CRÈME-FRAÎCHE-TORTE

Mit Crème Fraîche verfeinert.

Ein tropisches Geschmackserlebnis: Edle Crème-Fraîche-Sahnecreme-Füllung mit fein verstrudelter Mango-Zubereitung liegt zwischen zwei hellen Biskuitböden auf einem knusprigen Mürbeteigboden. Gekrönt von einer attraktiv dekorierten Oberfläche und schokoladiger Randbestreuung.

2.200 g, Ø 28 cm

Art.-Nr.: 39000524

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



ANANAS-JOGHURT-TORTE

Mürbeteigböden und leckere Biskuitböden, dazwischen eine fruchtige Joghurt-Creme mit Ananas-Fruchtzubereitung. Die Torte ist mit Sahnetupfen und Ananasstückchen garniert und mit Mandelblättchen bestreut.

2.300 g, Ø 28 cm

Art.-Nr.: 39000505

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



CRÈME RICOTTA-PFIRSICH-TORTE

Sahnecremetorte mit Ricotta-Käse verfeinert.

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

2.300 g, Ø 28 cm

Art.-Nr.: 39000382

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.





KÄSE-SAHNE-TORTE

Für Liebhaber des reinen Geschmacks: Feine Käse-Sahne-Füllung liegt zwischen zwei leckeren Biskuitböden, die Grundlage bildet ein krosser Mürbeteigboden.
1.800g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000523
VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-TORTE

Der absolute Hingucker: Auf einem Mürbeteigboden liegen lockere Schokobiskuitböden mit einer hochwertigen Füllung aus Schwarzwälder-Kirsch-Sahne, eingebettet in einer Sauerkirschezubereitung mit ganzen Kirschen. Die Oberfläche ist liebevoll von Hand dekoriert mit Belegkirschen und mit großen Schokoladenraspeln bestreut. Eine Randgarnierung mit Raspelschokolade rundet das Meisterwerk ab. **Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet!** 2.150 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000398
VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



HIMBEER-KÄSE-SAHNE-TORTE

Der Klassiker auf jeder Kaffeetafel: feine Käse-Sahne-Füllung, helle Biskuitböden und ein leckerer Mürbeteigboden, gekrönt von einem fruchtigen Himbeerbelag. Mit gehackten, gerösteten Mandeln randgarniert.
2.500g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000451
VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



MANDARINEN-KÄSE-SAHNE-TORTE

Eine frisch-fruchtige Komposition aus leckerer, mit Mandarinstückchen verfeinerter Käse-Sahne-Füllung, krossen Mürbeteigboden und zarten Biskuitböden. Üppig belegt mit Mandarinenfilets in einem aromatisch abgestimmten Geleeguss.
2.500g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000360
VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.

TIPP



PIMP MY CAKE!

Mit ein paar einfachen Handgriffen zum individuellen Look, z.B. Käse-Sahne-Torte (hier vorgeschnitten) mit Sahne und frischen Früchten dekorieren.

PREMIUM-SCHOKOLADEN-TORTE

Mit Schokoladenspänen attraktiv dekoriert.

Auf einem dunklen Crispboden liegt eine leckere Kakao-Sahne-Füllung, darauf befindet sich zwischen zwei dunklen Rührteigböden eine unwiderstehliche Schokoladencreme. Die Torte ist mit einer Kakao-Sahne-Füllung bedeckt und mit Schokoladenspänen dekoriert. Eine schokoladige Verführung der Extraklasse.
2.750 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000564

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



EIERLIKÖR-TORTE

Unser Geheimtipp für alle Eierlikörfans. Exquisite Eierlikör-Creme und zarte Vanillesahne mit Schokoflocken, schichtweise aufgebaut zwischen dunklen Rührteigböden auf einem Mürbeteigboden. Dekoriert ist die Torte mit einem klassischen mit Pistazien dekorierten Tupfenkranz aus Sahne.

Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet!

2.050 g, Ø 28 cm

Art.-Nr.: 39000569

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



WALNUSS-TORTE

Mit kandierten Walnüssen.

Edle Sahnertorte aus Rührteigböden und mit Ahornsirup verfeinerter Sahne mit kandierten Walnüssen, verfeinert mit einer Kakao-creme und bedeckt mit Schokoladencreme. Die Randgarnierung besteht aus Milkschokoladen-Rondies.

2.250 g, Ø 28 cm

Art.-Nr.: 39000477

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



TORTE ROYAL

Eine optisch sehr ansprechende Torte, die sich dadurch auszeichnet, dass fünf helle Biskuitböden zwischen leckerer, mit Brandy-Aroma verfeinerter Kakaosahne liegen. Die Torte ist mit feinherben Schokoladenröllchen und Dekorzucker attraktiv dekoriert.

2.200 g, Ø 28 cm

Art.-Nr.: 39000466

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



NUSS-SAHNE-TORTE

Diese nussige Tortenkreation begeistert! Leckere Nuss-Sahne-Füllung zwischen zwei Biskuitböden auf einem Mürbeteigboden. Attraktive Oberfläche mit einem klassischen mit Haselnüssen dekorierten Tupfenkranz aus Sahne.

1.900 g, Ø 28 cm

Art.-Nr.: 39000490

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.





FRANKFURTER KRANZ

Fertig dekoriert.

Klassischer, runder Sandkuchen gefüllt mit zarter Buttercreme und feinerherber Vierfrucht-Füllung. Garniert mit Haselnuss-krokant, 18 Cremetupfen und 18 halben Belegkirschen. 1.600 g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 34001549
VE: 1 Stück UK: 2 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. auftauen lassen.



RÜBLI-TORTE

Fertig dekoriert.

Saftiger Rührteig mit Karottenstückchen mit weißer Fettglasur überzogen. Dekoriert mit 14 Marzipan-Rübli-Auflegern. Besonders saftig und einfach lecker! 1.500 g, Ø 26 cm



Art.-Nr.: 34001545
VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 4 Std. auftauen lassen.



TORTEN-MISCHKARTON

Auswahl an 4 klassischen Torten.

Je ein Viertel:

- Schwarzwälder-Kirsch-Torte
- Käse-Sahne-Torte
- Torte Royal
- Himbeer-Käse-Sahne-Torte

Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet!

2.150 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000689
VE: 1 Stück UK: 2 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



FRUCHTTORTEN-MISCHKARTON

Je ein Viertel:

- Himbeer-Käse-Sahne-Torte
- Mandarinen-Käse-Sahne-Torte
- Mango-Crème-Fraîche-Torte
- Heidelbeer-Torte

2.300 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000531
VE: 1 Stück UK: 2 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



SACHER-TORTE

Saftige Sachermasse gefüllt mit Aprikosen-Füllung und überzogen mit einer Kakao-Zuckerglasur. Der edle Klassiker! 1.500 g



Art.-Nr.: 39000422
VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 4 Std. auftauen lassen.



SACHER-TORTE

Saftige Sachermasse gefüllt mit Aprikosen-Füllung und überzogen mit einer Kakao-Zuckerglasur. Der edle Klassiker!
Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.500 g



Art.-Nr.: 39000396
VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 4 Std. auftauen lassen.



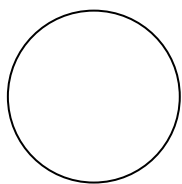
TORTEN & SAHNESCHNITTEN: SCHNITTGRÖSSEN

Ob ungeschnitten oder vorportioniert, bei uns finden Sie immer die richtigen Torten und Sahnescnitten für prachtvolle Hingucker und eine vielfältige Gestaltung in Ihrer Vitrine.

TORTEN

UNGESCHNITTEN

Perfekt für individuelle Portionierung.

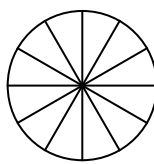


Größe Ø 28 cm

TORTEN

VORGESCHNITTEN IN 12 PORTIONEN

Vorportioniert und exakt kalkulierbar.

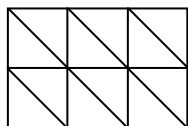


Größe Ø 24 cm

SAHNESCHNITTEN

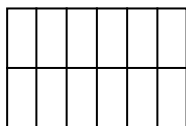
VORGESCHNITTEN IN 12 PORTIONEN

Auffällige Dreiecksform.



Plattenmaß: 19,5 x 29 cm
Stückgröße: 9,7 x 9,6 x 13,7 cm

Optimale Portionierung für die Kaffezeit.

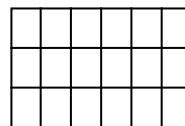


Plattenmaß: 19,5 x 29 cm
Stückgröße: 4,8 x 9,6 cm

SAHNESCHNITTEN

VORGESCHNITTEN IN 18 PORTIONEN

Perfekt für die Gemeinschaftsverpflegung.



Plattenmaß: 19,5 x 29 cm
Stückgröße: 4,8 x 6,5 cm

NEU

MOHN-HIMBEER-SCHNITTE

Nicht nur für Mohn-Liebhaber! Auf einem saftigen Mohn-Rührteigboden liegt eine leckere Käse-Sahne-Füllung und aromatische Himbeer-Zubereitung, mit Tortenguss abgeglänzt.

Vorgeschnitten in 12 Portionen,
1.950 g, ca. 19,5 x 29 cm

Art.-Nr.: 39000687

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank
ca. 11 Std. auftauen lassen.

**ERDBEER-KÄSE-SAHNESCHNITTE**

Das schmeckt nicht nur zur Erdbeerzeit: Cremige Käse-Sahne-Füllung sowie Erdbeerwürfel liegen zwischen hellen Rührteigböden. Darauf halbe Erdbeeren, gehalten von einem aromatischen Tortenguss.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.100 g, ca. 19,5 x 29 cm

Art.-Nr.: 39000630

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std.
auftauen lassen.

**ERDBEER-SCHOKO-SCHNITTE**

Die schokoladige Sahnescnitte! Dunkle Biskuitböden gefüllt mit feinsten Kakao-Sahne-Creme, darauf leckere Erdbeerstücke, gehalten von fruchtigem Tortenguss.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.800 g, ca. 19,5 x 29 cm

Art.-Nr.: 39000350

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std.
auftauen lassen.

**HIMBEER-KÄSE-SAHNESCHNITTE**

Mit leckerem Frischkäse.

Fruchtiger Sommertraum! Leckere Käse-Sahne liegt zwischen zwei lockeren Rührteigböden. Üppig belegt mit aromatischen Himbeeren und vollendet mit fruchtigem Tortenguss.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.000 g, ca. 19,5 x 29 cm

Art.-Nr.: 39000501

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std.
auftauen lassen.

**HIMBEER-SCHOKO-SCHNITTE**

Ein schokoladiger Sahneraum! Zarte Kakao-Sahne-Creme zwischen dunklen Biskuitböden, bedeckt mit feinsten Himbeeren, gehalten von aromatischem Geleeguss.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.650 g, ca. 19,5 x 29 cm

Art.-Nr.: 39000365

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std.
auftauen lassen.





BEEREN-BUTTERMILCH-SCHNITTE

Mit frischer Buttermilch.

Buttermilch-Sahne zwischen zwei Rührteigböden. Darauf Beerenobstmischung (Rote Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren und Heidelbeeren), gehalten von einem aromatischen Geleeguss.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.000 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000373

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



MANDARINEN-KÄSE-SAHNESCHNITTE

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

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.000 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000403

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



ZITRONEN-LIMETTEN-SAHNESCHNITTE

Überraschendes Geschmackserlebnis durch raffinierte Zitronen-Limetten-Zubereitung garantiert! Fruchtig-frische Zitronensahne mit eingestrudelter Zitronen-Limetten-Zubereitung liegt zwischen lockeren Biskuitböden. Reichhaltig mit Zitronensahne und gelbem Geleeguss dekoriert.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.500 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000402

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



HEIDELBEER-BUTTERMILCH-SCHNITTE

Beerig-lecker! Zarte Buttermilch-Sahne verstrudelt mit leckerer Heidelbeer-Sahnecreme mit Heidelbeerstückchen liegt zwischen zwei Rührteigböden. Darauf große Heidelbeeren, gehalten von einem aromatischen Geleeguss.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.750 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000515

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-SCHNITTE

Unser Klassiker! Fruchtige Kirschezubereitung unter köstlicher Kirschwasser-Sahne, welche zwischen zwei dunklen Rührteigböden liegt. Ein Überzug aus Kirschwasser-Sahne sowie die Dekoration aus handwerklichen Schokospänen runden diese perfekte Komposition ab.

Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet!

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.500 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000473

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



PFIRSICH-MELBA-SCHNITTE

Ein fruchtiger Genuss für den Genießergaumen! Zwischen zwei lockeren Rührteigböden liegt eine aromatische Vanillesahne mit eingestrudelter Pfirsich-Ananas-Orangen-Fruchtzubereitung. Die Pfirsich-Würfel und Himbeeren darauf machen die Schnitte zu einem Hit fürs Auge.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.150 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000440

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



MOZART-SCHNITTE

Mit feinem Pistazienmarzipan.

Eine klangvolle Komposition: Zwischen zwei dunklen Rührteigböden liegt mit Milkschokolade verfeinerte Nougatcreme. Klassisch kombiniert mit edlem Pistazienmarzipan und mit Nougatcreme verfeinerter Sahnefüllung sowie bedeckt mit einer leckeren Schokoladencreme und zartschmelzenden Schokorondies.

Vorgeschnitten in 12 Portionen,
1.500g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000446

VE: 12 Portionen
UK: 6 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank
ca. 11 Std. auftauen lassen.



SACHER-SCHNITTE

Vielseitig einsetzbar - lange Frische.

Saftige Sachermasse gefüllt mit Aprikosen-Fruchtfüllung und überzogen mit Kakao-Zuckerglasur.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.500g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000456

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 4 Std. auftauen lassen.



TIRAMISU-SCHNITTE

Genuss wie in Italien! Dunkler Rührteigboden, darauf ein Löffelbiskuitboden mit angenehmer Kaffeernote zwischen zwei leckeren Mascarponecreme-Schichten, bedeckt von einem mit Kakao-Mix bestreuten Löffelbiskuitboden.

Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet!

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.400g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000386

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



MANDEL-BIENENSTICH-SCHNITTE

Diese Sahnescrinite vereint gleich drei köstliche Zutaten! Feinste Vanillesahne zwischen lockerem Hefeteig mit einer karamelligen Mandeldecke.

Vorgeschnitten in 20 Portionen,
2.000g, ca. 25 x 38 cm



Art.-Nr.: 34001518

VE: 20 Portionen

Bei 6-7°C im Kühlschrank
ca. 12 Std. auftauen lassen.



ERDBEER-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE GLUTENFREI & LAKTOSEFREI

Cremige, laktosefreie Käse-Sahne mit leckerer verstrudelter Erdbeer-Zubereitung auf einem lockeren, glutenfreien Rührteigboden, belegt mit saftigen Erdbeer-Stücken mit Tortenguss abgeglänzt.

Vorgeschnitten in 18 Portionen
(Karton 108 Portionen),
6 Trays à 1,35 kg, 8,1 kg, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000637

VE: 108 Portionen

Bei 6-7°C im Kühlschrank
über Nacht auftauen lassen.

ICH BIN
glutenfrei und
laktosefrei



SCHOKO-SAHNE-SCHNITTE GLUTENFREI & LAKTOSEFREI

Leckere, laktosefreie Kakao-Sahne auf einem glutenfreien, dunklen Rührteigboden. Mit Kakaopulver abgestäubt.

Vorgeschnitten in 18 Portionen
(Karton 108 Portionen),
6 Trays à 1 kg, 6 kg, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000638

VE: 108 Portionen

Bei 6-7°C im Kühlschrank
über Nacht auftauen lassen.

ICH BIN
glutenfrei und
laktosefrei



ANANAS-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE GLUTENFREI & LAKTOSEFREI

Cremige, laktosefreie Käse-Sahne mit saftig-süßen Ananas-Stücken und eingestrudelter Zubereitung aus Ananassaftkonzentrat auf einem lockeren, glutenfreien Rührteigboden.

Vorgeschnitten in 18 Portionen
(Karton 108 Portionen),
6 Trays à 1,1 kg, 6,6 kg, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000626

VE: 108 Portionen

Bei 6-7°C im Kühlschrank
über Nacht auftauen lassen.

ICH BIN
glutenfrei und
laktosefrei







Oma's Landkuchen®



**MIT LIEBE
GEBACKEN!**

Nach traditionellen Rezepten von Hand gebacken, begeistern Sie mit diesen „ordentlichen“ Kuchenstücken, genau wie früher bei Oma, Ihre Gäste. Ob als runder Kuchen, Zopf oder wie frisch vom Blech – dank der unvergleichlichen Vielfalt in rustikaler Optik gelingt eine appetitliche Präsentation im Handumdrehen.

Passende Serviceartikel bestellen Sie bitte direkt bei unserem Partner  www.ammon-nonfood.de



OMA'S LANDKUCHEN
HIMBEER-SCHMAND*

Diese Kombination ist einfach herrlich. Ein feiner Buttermürbeteig, darauf eine Rahmrührmasse mit Himbeeren belegt und mit einem Gitter aus Schmandmasse dekoriert, mit Mandelblättchen bestreut.
2.700g, Ø 40 cm



Art.-Nr.: 34001587

VE: 1 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 3-4 Std. auftauen lassen.



OMA'S LANDKUCHEN
APFEL-RAHM

Ein prächtiger großer Apfelrahmkuchen wie aus Oma's Backofen: feiner Buttermürbeteig, darauf eine lockere Rührmasse und Rahmmasse mit üppig aufgelegten Äpfeln, bedeckt mit einem Gitter aus saftigem Rührteig.
3.150g, Ø 40 cm



Art.-Nr.: 34001057

VE: 1 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 3-4 Std. auftauen lassen.



OMA'S LANDKUCHEN
BIRNE-NUSS*

Perfektes Duo. Ein feiner Buttermürbeteig, darauf liegt eine leckere Nuss-Rahmrührmasse mit eingesunkenen Birnenhälften, mit gehobelten Mandelblättchen bestreut.
3.100g, Ø 40 cm



Art.-Nr.: 34001646

VE: 1 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 3-4 Std. auftauen lassen.



OMA'S LANDKUCHEN
KIRSCH-BUTTERSTREUSEL

Genau so hat Oma ihn gebacken. Feiner Buttermürbeteig, darauf eine lockere Rahmrührmasse und Bourbon-Vanillecreme, belegt mit Süß- und Sauerkirschen und mit leckeren Butterstreuseln bestreut.
3.300g, Ø 40 cm



Art.-Nr.: 34001058

VE: 1 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 3-4 Std. auftauen lassen.



OMA'S LANDKUCHEN
PFLAUME

Der Klassiker, wie aus Oma's Backofen. Feiner Buttermürbeteig, darauf saftige Rührmasse mit Pflaumenhälften bedeckt.
3.150g, Ø 40 cm



Art.-Nr.: 34001059

VE: 1 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 5 Std. auftauen lassen.



OMA'S LANDKUCHEN
MOHN-SCHMAND

Für alle Mohnliebhaber. Ein feiner Buttermürbeteig, darauf eine saftige Mohnmasse und cremige Schmandmasse, mit Mandelblättchen bedeckt.
3.500g, Ø 40 cm



Art.-Nr.: 34001451

VE: 1 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 3-4 Std. auftauen lassen.



OMA'S LANDKUCHEN
KÄSE-APRIKOSE

Ein prächtiger großer Käsekuchen mit Aprikosen wie aus Oma's Backofen: feiner Buttermürbeteig, darauf aufgelegte Aprikosenhälften, bedeckt mit einer leckeren Käse-Rahmmasse.
3.500 g, Ø 40 cm



Art.-Nr.: 34001060
VE: 1 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 3-4 Std. auftauen lassen.



OMA'S LANDKUCHEN
BLAUBEER-GRIESSPUDDING*

Besonders lecker! Ein feiner Buttermürbeteig, darauf eine Rahmrührmasse und ein saftiger Grießpudding mit fruchtigen Blaubeeren bedeckt.
3.400 g, Ø 40 cm



Art.-Nr.: 34001629
VE: 1 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 3-4 Std. auftauen lassen.

OMA'S LANDKUCHEN

Einfach.

- Ideal kombinierbar in unterschiedlichen Formaten
- Verzehrfertig, einfach nur auftauen, teilweise vorgeschnitten
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten

Mehr.

- Exklusives Gesamtpaket durch Formen- und Variantenvielfalt
- Authentische Präsentation durch große Auswahl an passenden Verkaufshilfen

Genuss.

- Extragroß, mit Liebe von Hand gebacken
- Vielfältige Auswahl für jeden Geschmack



OMA'S LANDKUCHEN
BUTTER-HEFEZOPF

Geflochtener, saftiger Butter-Hefeteig mit Rosinen. Mit Mandeln und Hagelzucker bestreut.
2 x 1.400 g, Länge: ca. 58 cm



Art.-Nr.: 34001514
VE: 2 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 3 Std. in der Folie auftauen lassen.



OMA'S LANDKUCHEN

KIRSCH-BUTTERSTREUSEL-BLECHKUCHEN

Besonders saftiger Rührteigboden mit Schokostreuseln und darin versunkenen Sauerkirschen, mit leckeren Butterstreuseln bedeckt.

Vorgeschnitten in 16 Portionen,
2.300 g, ca. 42,5 x 34 cm



Im Kühlschrank (6-7°C) ca. 7 Stunden oder bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 5 Stunden auftauen lassen.



Alternativ im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C ca. 10-15 Min. aufbacken und anschließend gut auskühlen lassen.

Art.-Nr.: 34001842

VE: 16 Portionen



OMA'S LANDKUCHEN

JOHANNISBEER-BAISER-BLECHKUCHEN

Mit lecker-luftiger Baiserdecke.

Besonders saftiger Rührteigboden mit Johannisbeeren und einer karamelligen Baiserhaube.

Vorgeschnitten in 16 Portionen,
2.100 g, ca. 42,5 x 34 cm



Im Kühlschrank (6-7°C) ca. 7 Stunden oder bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 5 Stunden auftauen lassen.



Alternativ im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C ca. 10 Min. aufbacken und anschließend gut auskühlen lassen.

Art.-Nr.: 34001582

VE: 16 Portionen



OMA'S LANDKUCHEN

PFLAUMEN-BLECHKUCHEN

Lockere Rührteigmasse mit aufgestreuten Pflaumenhälften und einem roten Guss abgeglänzt.

Vorgeschnitten in 16 Portionen,
2.850 g, ca. 42,5 x 34 cm



Im Kühlschrank (6-7°C) ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 6 Std. auftauen lassen.



Alternativ im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C ca. 10 Min. aufbacken und anschließend gut auskühlen lassen.

Art.-Nr.: 34001631

VE: 16 Portionen



OMA'S LANDKUCHEN

APFEL-BLECHKUCHEN

Mit saftigem Hefeteig.

Leckerer saftiger Butter-Hefeteig mit saftigen Apfelspalten belegt und mit Zucker und Mandelblättchen abgedeckt.

Vorgeschnitten in 16 Portionen,
2.100 g, ca. 42,5 x 34 cm



Im Kühlschrank (6-7°C) ca. 7 Std. oder bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 5 Std. auftauen lassen.



Alternativ im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C ca. 10-15 Min. aufbacken und anschließend gut auskühlen lassen.

Art.-Nr.: 34001534

VE: 16 Portionen



OMA'S LANDKUCHEN

RHABARBER-BUTTERSTREUSEL-BLECHKUCHEN

Besonders saftiger Rührteigboden mit aufgelegten Rhabarberstückchen mit leckeren Butterstreuseln bedeckt.

Vorgeschnitten in 16 Portionen,
2.300 g, ca. 42,5 x 34 cm



Im Kühlschrank (6-7°C) ca. 7 Std. oder bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 5 Std. auftauen lassen.



Alternativ im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C ca. 10 Min. aufbacken und anschließend gut auskühlen lassen.

Art.-Nr.: 34001437

VE: 16 Portionen



OMA'S LANDKUCHEN

KÄSE-MANDARINEN-BLECHKUCHEN

Lockerer Rührteig mit einer leckeren Quarkmasse mit aufgestreuten Mandarinspalten, mit Guss überzogen.

Vorgeschnitten in 16 Portionen,
2.500 g, ca. 42,5 x 34 cm



Im Kühlschrank (6-7°C) ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur (21-22°C) ca. 6 Std. auftauen lassen.



Alternativ im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C ca. 10 Min. aufbacken und anschließend gut auskühlen lassen.

Art.-Nr.: 34001650

VE: 16 Portionen



ERDBEERKUCHEN

Auf einem dünnen Mürbeteig liegt ein lockerer Biskuitboden und Sahnepuddingcreme. Üppig belegt mit Erdbeerbhälften, gehalten von einem aromatischen Geleeguss. 1.750g, Ø 26 cm



Art.-Nr.: 39000474
VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



RHABARBER-STACHELBEER-BAISER-KUCHEN

Liebevoll mit Baiser dekoriert.

Saftige Komposition aus feinsäuerlichem Rhabarber und Stachelbeeren zwischen hellem Biskuitboden auf einem krossen Mürbeteigboden. Gekrönt von einer verführerisch süßen Baiserhaube und mit gerösteten Mandelblättchen bestreut. 1.750g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000470
VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.
Auch geeignet für:



HIMBEERKUCHEN

Auf einem dünnen Mürbeteigboden liegt ein lockerer Biskuitboden und Sahnepuddingcreme. Üppig belegt mit Himbeeren, gehalten von einem aromatischen Geleeguss. 1.500g, Ø 26 cm



Art.-Nr.: 39000553
VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



APFELKUCHEN MIT BUTTERSTREUSELN

Ohne Sultaninen.

Auf einem krossen Mürbeteig befindet sich eine saftige Füllung aus feinerherben Äpfeln und Zimt. Dekoriert mit krossen, goldgelben Butterstreuseln. 2.000g, Ø 26 cm



Art.-Nr.: 39000459
VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.
Auch geeignet für:



KIRSCH-STREUSEL-KUCHEN

Rustikal handwerkliche Optik.

Kirschkuchen aus saftigem Muffintei und fruchtigen eingebackenen Kirschen. Dekoriert mit krossen, goldgelben Butterstreuseln und mit Tortenguss abgeglänzt. 1.250g, Ø 26 cm



Art.-Nr.: 39000347
VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.
Auch geeignet für:

ZUPFKUCHEN „RUSSISCHE ART“

Auf einem krossen Kakao-Mürbeteig liegt eine saftige Käsemasse, mit Kakao-Mürbeteigstreuseln bedeckt. 1.850g, Ø 28 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000445

VE: 1 Stück UK: 4 VE



PREMIUM-KÄSEKUCHEN

Rustikal handwerkliche Optik.

Krosser Mürbeteig mit einer saftigen, goldgelb gebräunten Käsefüllung mit Quark, Sauerrahm und Eiern, ohne Mürbeteigrand. 2.150g, Ø 28 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000494

VE: 1 Stück UK: 4 VE



KÄSEKUCHEN

Krosser Mürbeteig mit einer saftigen, goldgelb gebräunten Käsefüllung mit Quark und Eiern. 1.750g, Ø 26 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000467

VE: 1 Stück UK: 4 VE



APRIKOSEN-KÄSEKUCHEN

Besonders saftig durch Aprikosenhälften.

Fruchtige Aprikosenhälften eingelassen in eine saftige, zart gebräunte Käsemasse mit Quark, Sauerrahm und Eiern auf krossem Mürbeteigboden. 2.200g, Ø 28 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 8 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000526

VE: 1 Stück UK: 4 VE



MARMOR-NAPF-KUCHEN

Der absolute Klassiker: saftiger Marmorkuchen wie hausgemacht aus der klassischen Napfform. Mit kakaohaltiger Fettglasur überzogen und mit Dekorpuder abgestreut. 1.200g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 34001635
VE: 1 Stück UK: 2 VE

Bei Raumtemperatur ca. 5 Std. auftauen lassen.



ZITRONENKUCHEN

Handwerkliches Dekor.
Besonders saftiger Zitronenrührkuchen, in Kastenform gebacken. Überzogen mit einer Zitronen-Fettglasur. Dekoriert mit Pistazien. 2 x 1.000g, 2.000g



Art.-Nr.: 34001546
VE: 2 Stück

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 7-8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 5 Std. auftauen lassen.



SAHNE-CAKE KIRSCHER ♥ VANILLE

Sahnig, cremig, einfach verführerisch: Ein saftiger Marmorkuchen mit eingebackenen Sauerkirschen wird bedeckt von einer feinen Vanille-Sahne-Füllung. Die fruchtige Note verleihen die eingestrudelte Kirschezubereitung und die aufgelegten Sauerkirschen. Mit Tortenguss abgeglänzt. 1.350g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000499
VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. auftauen lassen.



KUCHEN ♥ SAHNE



SAHNE-CAKE PFIRSICH ♥ EIERLIKÖR

Sahnige Versuchung: Ein lockerer Haselnuss-Rührteigboden mit eingebackenen Pfirsichwürfeln wird gekrönt von einer köstlichen Eierlikör-Sahne-Füllung. Mit Tortenguss abgeglänzt und attraktiv mit kakaohaltiger Fettglasur dekoriert.

Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet!

1.150g, Ø 28 cm
Art.-Nr.: 39000559
VE: 1 Stück UK: 4 VE



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. auftauen lassen.



TORTA LIMONE ²⁾

Nach italienischer Rezeptur.

Krosser Mürbeteigboden mit einer fruchtig-frischen Zitronencreme und einer Decke aus Rührteig. Mit Puderzucker dekoriert.

Vorgeschnitten in 14 Portionen, 1.400g, Ø 27 cm



Art.-Nr.: 34001459

VE: 14 Portionen

Bei Raumtemperatur (21-22°C) 2-3 Std.
oder im Kühlschrank (6-7°C) 8-9 Std.
auftauen lassen.



**ITALIENISCH
FÜR GENIESSER**



TORTA CIOCCOLATO

Nach italienischer Rezeptur.

Krosser Mürbeteigboden, darauf eine Schokoladencreme, bedeckt mit einem dunklen Kakao-Rührteig, der mit knackigen Schokostückchen verfeinert ist, mit Puderzucker abgestaubt.

Vorgeschnitten in 14 Portionen, 1.400g, Ø 27 cm



Art.-Nr.: 34001529

VE: 14 Portionen

Bei Raumtemperatur (21-22°C) 2-3 Std.
oder im Kühlschrank (6-7°C) 8-9 Std.
auftauen lassen.



TIRAMISU SAVOIARDI ¹⁾

Savoiard-Biskuits mit Kaffee-Likör getränkt und durch eine Schicht aus Mascarpone-Creme getrennt. Mit Kakao-Pulver abgepulvert. **Enthält Alkohol.**

Für Kinder nicht geeignet! 1.000g, 35 x 11 cm



Art.-Nr.: 34002163

VE: 1 Stück

Bei Raumtemperatur (21-22°C) 1-2 Std. oder
im Kühlschrank (6-7°C) 4-6 Std. auftauen
lassen.

LA PASTICCERIA

IHRE VORTEILE

- Nach italienischen Rezepturen
- Vielfalt für jeden Anlass: die ideale Ergänzung zu Caffè Latte & Co, der krönende Abschluss als Dessert oder einfach kombiniert mit einer Kugel Eis
- Kalkulationssicherheit durch exakt vorgeschchnittene Stücke sowie maximale Flexibilität durch einzeln entnehmbare Portionen bei den Tortas
- Einfache und individuelle Stückeinteilung beim Tiramisu Savoiard, dadurch vielfältig einsetzbar



APFELKUCHEN VEGAN

Auf einem leckeren Mürbeteig ohne Milch und Eier liegt eine saftige Apfelfüllung, abgerundet mit Zimt und Mandelblättchen.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.250 g, Ø 28 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 9 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000640

VE: 12 Portionen UK: 4 VE



PREMIUM-APFELKUCHEN

Mit 68% Äpfeln.

Krosser Mürbeteig und eine saftige Apfelfüllung, mit Sultaninen verfeinert. Mit dekorativen Apfelscheiben belegt und mit Mandelstiften dekoriert.

Vorgeschnitten in 14 Portionen, 2.250 g, Ø 28 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 10 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 7 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000437

VE: 14 Portionen UK: 4 VE



GEDECKTER APFELKUCHEN

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

Vorgeschnitten in 14 Portionen, 2.500 g, Ø 28 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 10 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 7 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000536

VE: 14 Portionen UK: 4 VE



HEIDELBEER-BUTTERMILCH-KUCHEN

Mit Heidelbeerfruchtzubereitung verstrudelte Buttermilchcreme zwischen einem dunklen und einem hellen Rührteigboden. Üppig belegt mit ganzen Heidelbeeren.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.700 g, Ø 26 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.

Art.-Nr.: 39000632

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

HIMBEERKUCHEN

Auf einem dünnen Mürbeteig liegt ein lockerer Biskuitboden und Sahnepuddingcreme. Üppig belegt mit Himbeeren, gehalten von einem aromatischen Geleeguss.

Vorgeschnitten in 12 Portionen,
1.500 g, Ø 26 cm

Art.-Nr.: 39000421

VE: 12 Portionen
UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank
ca. 14 Std. auftauen lassen.

**ERDBEERKUCHEN**

Üppig belegt mit Erdbeerhälften.

Auf einem dünnen Mürbeteig liegt ein lockerer Biskuitboden und Sahnepuddingcreme. Üppig belegt mit Erdbeerhälften, gehalten von einem aromatischen Geleeguss.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.750 g, Ø 26 cm

Art.-Nr.: 39000353

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.

**OBSTKUCHEN**

Belegt mit 6 verschiedenen Früchten.

Auf einem dünnen Mürbeteig liegt ein lockerer Biskuitboden und Sahnepuddingcreme. Üppig belegt mit verschiedenen Früchten (Mandarinen, Ananas, Pfirsich, Papaya, Erdbeeren und Guaven).

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.500 g, Ø 26 cm

Art.-Nr.: 39000517

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.

**KIRSCHKUCHEN**

Saftiger Mandel-Rührteigboden.

Auf einem dünnen Mürbeteig liegt ein lockerer, saftiger Mandel-Rührteigboden und Sahnepuddingcreme. Üppig belegt mit Süß- und Sauerkirschen, gehalten von einem Geleeguss.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.500 g, Ø 26 cm

Art.-Nr.: 39000486

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.





PFLAUMENKUCHEN

Saftige Pflaumen auf einem mit Pflaumenfruchtzubereitung gefüllten, lockeren Rührteigboden. Mit gehackten Mandeln dekoriert.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.550 g, Ø 28 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000429

VE: 12 Portionen UK: 4 VE



NUSS-SCHOKO-KUCHEN

Saftiger, runder Nussrührteigkuchen mit Schokostückchen und eingepfiften Tupfen aus Schokoladencreme. Mit Fäden aus kakaohaltiger Fettglasur dekoriert und mit gehackten, gerösteten Haselnüssen bestreut.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.550 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000416

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 5 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



RAHM-KÄSEKUCHEN

Mit Sauerrahm verfeinert und extracremig.

Krosser Mürbeteig mit einer saftigen Schicht goldgelber Käsefüllung, hergestellt mit Quark, Sauerrahm und Eiern.

Vorgeschnitten in 14 Portionen, 2.150 g, Ø 28 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 10 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 7 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000443

VE: 14 Portionen UK: 4 VE



MANDARINEN-KÄSEKUCHEN

Mit extravielen fruchtigen Mandarinen-Stückchen.

Fruchtige Mandarinen-Stückchen eingelassen in eine saftige, zart gebräunte Käsefüllung mit Quark, Sauerrahm und Eiern auf einem krossen Mürbeteigboden.

Vorgeschnitten in 14 Portionen, 2.250 g, Ø 28 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 8 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000545

VE: 14 Portionen UK: 4 VE



KÄSEKUCHEN

Für echte Käsekuchen-Fans: ein Käsekuchen wie hausgemacht mit einem krossen Mürbeteigboden und darauf viel leckerer Käsemasse.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.150 g, Ø 28 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000527

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

UNSERE CHEESECAKES: MIT CREMIGEM FRISCHKÄSE

STRAWBERRY CHEESECAKE

Simply excellent! Cremige Käsefüllung mit Frischkäse der Doppelrahmstufe auf einem typischen Brösel-Mürbeteigboden wird gekrönt von saftigen halbierten Erdbeeren. Mit Tortenguss abgeglänzt.

Vorgeschnitten in 12 Portionen,
1.500 g, Ø 26 cm

Art.-Nr.: 39000641

VE: 12 Portionen
UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 8 Std. auftauen lassen.



CHEESECAKE AMERICAN STYLE

So delicious. Eine cremige Cheesecakemasse mit Frischkäse der Doppelrahmstufe liegt auf einem typischen Brösel-Mürbeteigboden.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.450 g, Ø 24 cm

Art.-Nr.: 39000096

VE: 12 Portionen UK: 6 VE



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 8 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



BLUEBERRY CHEESECAKE

A creamy fruit dream. Saftige Heidelbeer-Zubereitung, cremige Käsemasse mit Frischkäse der Doppelrahmstufe in Kombination mit einem typischen Brösel-Mürbeteigboden verführen jeden Cheesecake-Liebhaber. Mit Tortenguss attraktiv abgeglänzt.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.200g, Ø 26 cm

Art.-Nr.: 39000064

VE: 12 Portionen UK: 4 VE



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 8 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



TIPP

Schon probiert?

Zu unseren Cheesecakes passt der Caramel Nut Brownie (Art.-Nr.: 39000091) einfach perfekt. Sie finden den Caramel Nut Brownie auf Seite 95.



RUNDE KUCHEN: SCHNITTGRÖSSEN

Um für jeden Anspruch Ihrer Gäste die ideale Portionsgröße servieren zu können, enthält unser Sortiment eine Vielfalt an verschiedenen Durchmessern und Schnittvarianten. Die ganze Bandbreite sehen Sie hier im Überblick:

OMA'S LANDKUCHEN

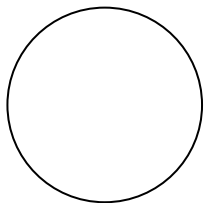
UNGESCHNITTEN

Extragroßes Format.

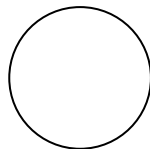
RUNDE KUCHEN

UNGESCHNITTEN

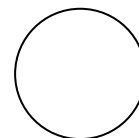
Perfekt für individuelle Portionierung.



Größe Ø 40 cm



Größe Ø 28 cm

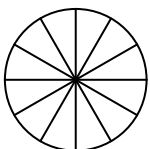


Größe Ø 26 cm

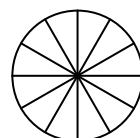
RUNDE KUCHEN

VORGESCHNITTEN IN 12/14 PORTIONEN

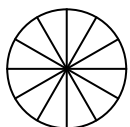
Vorportioniert und exakt kalkulierbar.



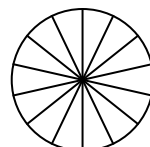
Größe Ø 28 cm
(12 Portionen)



Größe Ø 26 cm
(12 Portionen)



Größe Ø 24 cm
(12 Portionen)



Größe Ø 27/28 cm
(14 Portionen)

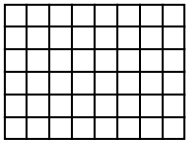
PLATTENKUCHEN: SCHNITTGRÖSSEN

Um Ihren Gästen in jeder Situation die ideale Portionsgröße servieren zu können, bietet unser Sortiment eine Vielfalt an verschiedenen Schnittvarianten und Plattengrößen. Die ganze Bandbreite sehen Sie hier im Überblick:

KUCHEN-MINIS

VORGESCHNITTEN IN 144 STÜCKE

Ideal für Snacking und Buffet.

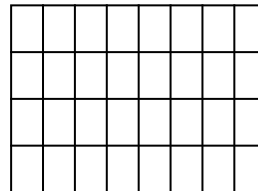


3 Platten à ca. 18 x 27 cm
Stückgröße ca. 3,0 x 3,0 cm

PLATTENKUCHEN

VORGESCHNITTEN IN 32 PORTIONEN

Ideal für Gemeinschaftsverpflegung.

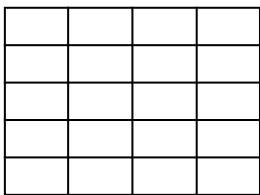


Plattenmaß ca. 28 x 38 cm
Portionsgröße ca. 7,0 x 4,7 cm

PLATTENKUCHEN

VORGESCHNITTEN IN 20 PORTIONEN

Typische Gastrogröße.

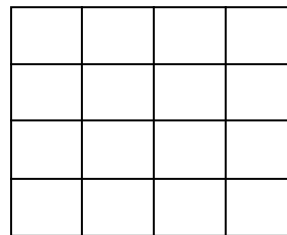


Plattenmaß ca. 28 x 38 cm
Portionsgröße ca. 9,5 x 5,6 cm

OMA'S LANDKUCHEN BLECHKUCHEN

VORGESCHNITTEN IN 16 PORTIONEN

Extragroße Stücke.

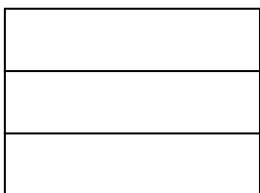


Plattenmaß ca. 34 x 42,5 cm
Portionsgröße ca. 10,6 x 8,5 cm

KUCHENSTREIFEN

VORGESCHNITTEN IN 3 RIEGEL

Zum Selbst-Portionieren.

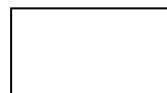


Plattenmaß ca. 28 x 38 cm
Riegelgröße ca. 38,0 x 9,3 cm

CAKE TO GO

HYGIENISCH EINZELN VERPACKT

Ideal für To Go.



Portionsgröße
ca. 9,5 x 4,7 x 2,8 cm

NEU

APRIKOSENKUCHEN-SCHNITTE

Lockerer Rührteig mit saftigen Aprikosenhälften, abgeglänzt mit Tortenguss. Mit gerösteten und gehobelten Mandeln dekoriert.

Vorgeschnitten in 16 Portionen,
2.100 g, ca. 28 x 38 cm



Im Kühlschrank (6-7°C) ca. 11 Stunden oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000584

VE: 16 Portionen
UK: 3 VE



BUTTERKUCHEN-SCHNITTE

Die schmeckt immer: zarter, saftiger Butterkuchen aus lockerem, klassischem Hefeteig. Gebacken mit dicken Butterflocken, bestreut mit Mandeln und Zucker.

Vorgeschnitten in jeweils 6 Portionen (Karton 18 Portionen),
3 x 350 g, 1.050 g, ca. 17 x 26 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 3 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 2 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 34001673

VE: 18 Portionen



APFELKUCHEN-SCHNITTE

Dieser Kuchen passt zu jedem Anlass! Rührteigmasse mit darin eingebetteten fruchtig-herben Apfelspalten und gehobelten Mandeln auf krossem Mürbeteig.

Vorgeschnitten in 20 Portionen, 2.700 g, ca. 28 x 38 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000090

VE: 20 Portionen UK: 3 VE



ZWETSCHGENKUCHEN-SCHNITTE

Mit krossen Zimt-Butterstreuseln.

Krosser Mürbeteigboden und süß-säuerliche Zwetschgen, mit leckeren Zimt-Butterstreuseln bestreut und mit Tortenguss abgeglänzt. Da kann man einfach nicht widerstehen!

Vorgeschnitten in 20 Portionen,
3.100 g, ca. 28 x 38 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000639

VE: 20 Portionen UK: 3 VE



HIMBEER-JOHANNISBEER-SCHNITTE

Erleben Sie fruchtigen Geschmack ganz neu: Himbeere und Johannisbeere ergänzen sich geschmacklich hervorragend. Lockere helle Rührteigmasse, diagonal durchgezogen mit Himbeer-Fruchtzubereitung, bestreut mit Roten Johannisbeeren und krossen Streuseln, abgestäubt mit Dekorzucker.

Vorgeschnitten in 20 Portionen,
2.400 g, ca. 28 x 38 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000504

VE: 20 Portionen UK: 3 VE



KIRSCH-PUDDING-SCHNITTE

Mit besonders saftigem Muffinteig.

Saftiger Muffinteig mit Puddingcreme und eingesunkenen, fruchtigen Sauerkirschen. Mit Tortenguss abgeglänzt und mit gerösteten Mandelblättchen garniert.

Vorgeschnitten in 20 Portionen,
2.300 g, ca. 28 x 38 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000390

VE: 20 Portionen UK: 3 VE



APRIKOSEN-MARMOR-SCHNITTE

Sehr saftig durch die Aprikosenhälften.

Die leckeren Aprikosenhälften versinken im hell-dunkel marmorierten Rührteig und verleihen dem Plattenkuchen eine fruchtig-saftige Note. Die Bestreuung mit Mandelstiften macht diese Komposition perfekt.

Vorgeschnitten in 20 Portionen,
2.500 g, ca. 28 x 38 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000361

VE: 20 Portionen UK: 3 VE



CARAMEL NUT BROWNIE

Mit leckerer Karamell-Creme.

Yummy! Gehaltvoller Schokoladenkuchen, üppig dekoriert mit verführerischer Karamell-Creme, saftigen Brownie-Stücken, knackigen Walnüssen und einer kakaohaltigen Fettglasur. Nicht nur für Chocoholics ein Genuss.

Vorgeschnitten in 20 Portionen, 2.200 g, ca. 28 x 38 cm



Art.-Nr.: 39000091

VE: 20 Portionen UK: 3 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 6 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 25 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



KÄSE-MANDARINEN-SCHNITTE

Cremig-fruchtig mit Mandarinenfilets.

Fruchtige Mandarinen eingelassen in eine saftige, zart gebräunte Käsefüllung aus Quark, Sauerrahm und Eiern auf einem krossen Mürbeteig.

Vorgeschnitten in 20 Portionen,
2.900 g, ca. 28 x 38 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 9 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000570

VE: 20 Portionen UK: 3 VE



KÄSEKUCHEN-SCHNITTE

Krosser Mürbeteig, darauf eine saftige Käsemasse.

Vorgeschnitten in 20 Portionen, 3.000 g, ca. 28 x 38 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000452

VE: 20 Portionen UK: 3 VE



KÄSE-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE

Cremige Käsemasse liegt auf einem saftigen Rührteig. Goldgelb gebackene Butterstreusel vollenden das Geschmackserlebnis.

Vorgeschnitten in 20 Portionen, 2.600 g, ca. 28 x 38 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000468

VE: 20 Portionen UK: 3 VE



RHABARBER-STACHELBEERKUCHEN-SCHNITTE

Saftig-säuerliche Mischung aus Rhabarberstückchen und Stachelbeeren, eingebacken in lockerer Rührteigmasse auf Mürbeteig.

Vorgeschnitten in 20 Portionen,
2.500 g, ca. 28 x 38 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000411

VE: 20 Portionen UK: 3 VE



MOHN-STREUSELKUCHEN-SCHNITTE

Leckere Mohnfüllung mit Sultaninen auf Mürbeteigboden, mit köstlichen Streuseln bedeckt.

Vorgeschnitten in 20 Portionen, 3.200 g, ca. 28 x 38 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000549

VE: 20 Portionen UK: 3 VE



DONAUWELLE

Der Klassiker unter den Blechkuchen! Leckere Sauerkirschen liegen eingebettet in dunklem und hellem Rührteig. Bedeckt mit heller Creme und dekoriert mit einer von Hand abgekämmten kakaohaltigen Fettglasur.

Vorgeschnitten in jeweils 12 Portionen (Karton 36 Portionen),
3 x 1.200 g, 3.600 g, ca. 19,5 x 29 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 6 Std. auftauen lassen.

Art.-Nr.: 39000522

VE: 36 Portionen



KLASSIK-VARIATION VON PLATTENKUCHEN

Je eine Platte, ca. 28 x 38 cm:

- **Apfelkuchen-Schnitte** 2.700 g
- **Zwetschgenkuchen-Schnitte** 3.100 g
- **Käse-Butterstreusel-Schnitte** 2.600 g

Vorgeschnitten in jeweils 20 Portionen



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000354

VE: 60 Portionen

TIPP



Schon probiert?

Unsere OMA'S LANDKUCHEN Blechkuchen punkten durch extragroße Stücke und rustikale Optik. Sie finden sie auf den Seiten 83.



APFEL-SCHNITTE

Saftiger Rührteigboden belegt mit fruchtigen Apfelspalten und abgedudert mit Dekorzucker.

Vorgeschnitten in 32 Portionen,
1.950 g, ca. 28 x 38 cm



Art.-Nr.: 39000357

VE: 32 Portionen
UK: 3 VE

Bei 6-7°C ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



ZITRONENKUCHEN-SCHNITTE

Ein Traum aus Rührteigboden und fruchtiger Zitronen-Creme-Füllung, mit Tortenguss abgeglänzt und Dekorpucler abgedudert.

Vorgeschnitten in 32 Portionen,
1.700 g, ca. 28 x 38 cm



Art.-Nr.: 39000555

VE: 32 Portionen
UK: 3 VE

Bei 6-7°C im Kùhlschrank ca. 6 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 3 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



MARMORKUCHEN-SCHNITTE

Leckerer Marmorkuchen aus hellem und dunklem Rùhrteig.

Vorgeschnitten in 32 Portionen,
1.500 g, ca. 28 x 38 cm



Art.-Nr.: 39000355

VE: 32 Portionen
UK: 3 VE

Bei 6-7°C im Kùhlschrank ca. 6 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 3 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



DONAUWELLE

Heller und dunkler Rùhrteig mit eingebetteten Sauerkirschen, bedeckt mit einer lockeren Creme und überzogen mit einer kakaohaltigen Fettglasur im Wellendekor, tiefgefroren. **Vorgeschnitten in 32 Portionen** (Karton 96 Portionen), 3 Trays à 2 kg, 6 kg, ca. 28 x 38 cm



Art.-Nr.: 39000491

VE: 96 Portionen

Bei 6-7°C im Kùhlschrank über Nacht oder bei Raumtemperatur ca. 4,5 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



RHABARBER-STACHEL-BEER-CREME-SCHNITTE

Leckere mit Joghurt verfeinerte gebackene Creme, fruchtige Rhabarberstücke und ganze Stachelbeeren auf einem saftigen Rùhrteig. **Vorgeschnitten in 32 Portionen** (Karton 96 Portionen), 3 Trays à 2,15 kg, 6,45 kg, ca. 28 x 38 cm



Art.-Nr.: 39000476

VE: 96 Portionen

Bei 6-7°C im Kùhlschrank über Nacht oder bei Raumtemperatur ca. 4,5 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



APRIKOSEN-CREME-SCHNITTE

Leckere mit Joghurt verfeinerte gebackene Creme und fruchtige Aprikosen-Hälften auf einem saftigen Rùhrteig.

Vorgeschnitten in 32 Portionen (Karton 96 Portionen), 3 Trays à 2 kg, 6 kg, ca. 28 x 38 cm



Art.-Nr.: 39000379

VE: 96 Portionen

Bei 6-7°C im Kùhlschrank über Nacht oder bei Raumtemperatur ca. 5 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



MANDELKUCHEN „SPANISCHE ART“

Aromatische Mandelmasse auf einem krossen Mùrbeteigboden. Mit Dekorzucker abgestäubt.

Vorgeschnitten in 32 Portionen (Karton 96 Portionen), 3 Trays à 2,1 kg, 6,3 kg, ca. 28 x 38 cm



Art.-Nr.: 39000387

VE: 96 Portionen

Bei 6-7°C im Kùhlschrank über Nacht oder bei Raumtemperatur ca. 3 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



KÄSE-MANDARINENKUCHEN

Mit Sauerrahm verfeinerte Käsemasse, belegt mit saftigen Mandarinspalten auf einem krossen Mùrbeteig.

Vorgeschnitten in 32 Portionen (Karton 96 Portionen), 3 Trays à 3 kg, 9 kg, ca. 28 x 38 cm



Art.-Nr.: 39000685

VE: 96 Portionen

Bei 6-7°C im Kùhlschrank über Nacht oder bei Raumtemperatur ca. 7 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



KIRSCHEN-MICHEL-SCHNITTE

Lockerer Rùhrteig mit eingebackenen Sauerkirschen auf einem krossen Mùrbeteigboden. Mit Dekorzucker abgestäubt.

Vorgeschnitten in 32 Portionen (Karton 96 Portionen), 3 Trays à 2,4 kg, 7,2 kg, ca. 28 x 38 cm



Art.-Nr.: 39000475

VE: 96 Portionen

Bei 6-7°C im Kùhlschrank über Nacht oder bei Raumtemperatur ca. 3,5 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



ICH BIN
vegan**APFEL-GRANOLA-ECKE
VEGAN****Die Vegane mit Crunch-Effekt.**

Saftige Apfelfüllung und fruchtige Apfelspalten liegen auf einem mit Haferflocken verfeinerten Mürbeteigboden. Abgerundet mit einem Mix aus Walnuss-, Mandel- und Haselnuss-Stücken und dekoriert mit crunchigen Haselnuss-Streuseln mit Haferflocken. Abgedudert mit einem Mix aus Zucker und Zimt.

Vorgeschnitten in 24 Portionen,
3.300 g, ca. 28 x 38 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca.
8 Std. oder bei Raumtemperatur
ca. 5 Std. auftauen lassen.

Art.-Nr.: 39000362

VE: 24 Portionen

UK: 3 VE

Auch geeignet für:

**BROWNIE-ECKE**

Dunkler Rührteig durchzogen von einer köstlichen Schokocreame, dekoriert mit gehackten Walnüssen und dunklen Kringeln.

Vorgeschnitten in 48 Portionen,
2.000g, ca. 28 x 38 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank
ca. 4 Std. oder bei Raum-
temperatur ca. 3 Std.
auftauen lassen.

Art.-Nr.: 39000026

VE: 48 Portionen

UK: 3 VE





„ZAUBERHAFFE“ ZITRONE

Saftig-süßes Geschmackserlebnis: leckerer Zitronenrührteig, mit säuerlichen Zitronenzesten durchzogen und mit Dekorpuder fein dekoriert.

Vorgeschnitten in 144 Portionen, 2.450 g



Art.-Nr.: 34001611

VE: 144 Portionen

Im gefrorenen Zustand im Kühlschrank (6-7°C) ca. 2 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 1,5 Std. (ganze Platte) bzw. 30 Minuten (einzelne Stücke) auftauen lassen.



„SCHICKE“ SCHOKOLADE

Verführerische Komposition aus dunklem und hellem kakaohaltigem Rührteig, weißer Schoko-Glasur und Zartbitter-Schoko-Raspeln. Einmaliger Genuss für Schoko-Fans!

Vorgeschnitten in 144 Portionen, 2.450 g



Art.-Nr.: 34001664

VE: 144 Portionen

Im gefrorenen Zustand im Kühlschrank (6-7°C) ca. 2 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 1,5 Std. (ganze Platte) bzw. 30 Minuten (einzelne Stücke) auftauen lassen.



„HIPPE“ HIMBEERE

Ein fruchtiges Erlebnis der ganz besonderen Art! Saftiger Rührteig mit getrockneten Himbeeren, überzogen mit einer rosa kakaobutterhaltigen Fettglasur und abgefädelt mit weißer kakaobutterhaltiger Fettglasur.

Vorgeschnitten in 144 Portionen, 2.160 g



Art.-Nr.: 34001458

VE: 144 Portionen

Im gefrorenen Zustand im Kühlschrank (6-7°C) ca. 2 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 1,5 Std. (ganze Platte) bzw. 30 Minuten (einzelne Stücke) auftauen lassen.



„NECKISCHE“ NUSS

Dieses Nuss-Duett begeistert! Leckere Kreation aus saftigen Nussrührteig-Schichten und einem knackigen Haselnuss- und Walnuss-Dekor. Die Oberfläche ist zusätzlich verziert mit zarten Fäden aus kakaohaltiger Fettglasur.

Vorgeschnitten in 144 Portionen, 2.450 g



Art.-Nr.: 34001574

VE: 144 Portionen

Im gefrorenen Zustand im Kühlschrank (6-7°C) ca. 2 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 1,5 Std. (ganze Platte) bzw. 30 Minuten (einzelne Stücke) auftauen lassen.



KLEINE KUCHEN, GROSSE VIELFALT!

IHRE VORTEILE

- Einfaches und gelingsicheres Handling: nach Bedarf einzeln entnehmen und in kurzer Zeit auftauen
- Vielfältige Auswahl sorgt für Abwechslung
- Exakt vorgeschnittene Portionen für eine einfache Kalkulation
- Ideal den ganzen Tag über für unterschiedlichste Anlässe

ICH BIN
vegan

ZITRONEN-KUCHENSTREIFEN VEGAN

**Individuell portionierbar,
ideal mit Eis zu kombinieren.**

Vielseitig einzusetzen und so saftig: Luftig-lockerer veganer Muffin-Teig ist mit feiner veganer Zitronen-Zubereitung gefüllt. Attraktiv veredelt mit abgestäubtem Dekorpuder.

Eingeteilt in 3 Riegel,
1.500 g, ca. 28 x 38 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank
ca. 5 Std. oder bei
Raumtemperatur ca. 3 Std.
auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000339

VE: 3 Stück UK: 3 VE



MANDELKUCHEN „SPANISCHE ART“

Individuell portionierbar, ideal mit Eis zu kombinieren.

Lockerer Mürbeteig-Brösel-Boden mit saftiger, aromatischer Mandelrührteigmasse, üppig belegt mit gerösteten Mandelblättchen und mit Dekorzucker bestreut.

Eingeteilt in 3 Riegel, 2.200g, ca. 28 x 38 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei
Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000525

VE: 3 Stück UK: 3 VE



SMARTIES KUCHENSTREIFEN¹⁾

Mit vielen, vielen bunten SMARTIES.

Saftiger Marmorkuchen aus verstrudelm hellem und dunklem Rührteig, mit kakaohaltiger Fettglasur überzogen und mit SMARTIES Schokolinsen dekoriert.

Eingeteilt in 3 Riegel, 1.500 g, ca. 28 x 38 cm

Art.-Nr.: 39000688 | 39000015*

VE: 3 Stück UK: 3 VE

Den Kuchen in der geschlossenen Verpackung
bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.



SCHOKO-KUCHENSTREIFEN

Individuell portionierbar, ideal mit Eis zu kombinieren.

Himmlisch schokoladig: saftiger dunkler Rührteig gefüllt mit zartschmelzender Schokoladencreme und mit einer leckeren kakaohaltigen Glasur überzogen.

Eingeteilt in 3 Riegel, 1.350g, ca. 28 x 38 cm

Art.-Nr.: 39000430

VE: 3 Stück UK: 3 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei
Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.



Nestlé
Schöner
Backwaren
Einfach.
Mehr.
Genuss.

CAKE TO GO

Genussmomente
auf die Hand

Ob zum Kaffee,
als Snack To Go,
Auszeit@Home,
kleines Welcome im Hotel,
Automaten- oder Kioskverpflegung:
CAKE TO GO
ist überall willkommen.



CAKE TO GO
CARAMEL CHEESECAKE 2)

Rahmig-cremig und mit einem feinen Schuss Karamell! Verstrudelte Karamell-Käsesmasse mit doppelrahmstufigem Frischkäse auf einem typischen gebackenen Keksbruchboden. Yummy!
36 Stück à 90g, 3,240kg,
ca. 9,5 x 4,7 x 2,8 cm

Art.-Nr.: 39000652
VE: 36 Portionen

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 2 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 1 Std. auftauen lassen.



CAKE TO GO
MARMORKUCHEN 2)

Klassische Rezeptur neu interpretiert! Saftiger heller und dunkler Rührteig, locker verstrudelt und getoppt mit knackigen Chocolate-Chunks. Einfach köstlich!
36 Stück à 50 g, 1,800kg,
ca. 9,5 x 4,7 x 2,8 cm

Art.-Nr.: 39000651
VE: 36 Portionen

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 1,5 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 35 Min. auftauen lassen.



CAKE TO GO
TRIPLE CHOCOLATE 2)

Für alle Schokoladen-Fans! Auf einem dunklen Kakao-Bröselboden liegt eine saftige Schoko-Brownie-Masse. Mit einer Schokocreme verstrudelt, dekoriert mit knackigen Chunks aus weißer Schokolade und feinen Fäden aus Nougatcreme. So lecker! 36 Stück à 56g, 2,016kg,
ca. 9,5 x 4,7 x 2,8 cm

Art.-Nr.: 39000653
VE: 36 Portionen

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 2 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 35 Min. auftauen lassen.

PLATTENKUCHEN / CAKE TO GO

DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK

Schnell.

In max. 1 h bei Raumtemperatur aufgetaut

Einfach.

Minimales Handling - hohe Kalkulationssicherheit

Sicher.

Hygienisch einzeln verpackt

Planbar.

5 Tage haltbar bei Raumtemperatur oder in der Kühlung**

Verlässlich.

Hohe Qualität & Standfestigkeit

Vielseitig.

Zahlreiche Einsatzmöglichkeiten



Bitte denken Sie daran, die Einzelpackungen nach dem Auftauen mit dem entsprechenden MHD (z. B. mit einem Etikett) zu versehen. Das aufgeführte MHD bezieht sich nur auf das gefrorene Produkt bei max. -18°C.



LASSEN SIE
IHR GEBÄCK
NICHT UNBE-
AUF SICHTIGT.

104

CROISSANTS

108

PLUNDERGEBÄCK

110

SÜSSES KLEINGEBÄCK

112

LAUGENGEBÄCK

114

PIKANTE SNACKS


115

PIZZEN



DIE WELT DER CROISSANTS

Gestalten Sie den oft stressigen Alltag Ihrer Gäste so angenehm wie möglich – mit liebevoll gebackenen Croissants. Bei verschiedenen Sorten von süß bis pikant ist für jeden Geschmack ein Lieblingscroissant dabei. Überzeugen Sie sich von unserer feinblättrigen Vielfalt!

Passende Serviceartikel bestellen Sie bitte direkt bei unserem Partner  www.ammon-nonfood.de



NUSS-NOUGAT-BUTTERCROISSANT

Mit gehackten Haselnüssen bestreut.

Der Klassiker in jeder Snacktheke: feinblättriges Buttercroissant mit einer zartschmelzenden Nuss-Nougat-Füllung und vielen fein gehackten Haselnüssen dekoriert, vorgegärt.

Mit attraktivem Produkttütchen.

2 x 30 Stück à 90 g, 5,4 kg



Bei Raumtemperatur 20–30 Min. antauen lassen. Bei 170°C im vorgeheizten Ofen ca. 18–20 Min. mit Schwaden (Wasserdampf) bis zur gewünschten Bräune backen.

Art.-Nr.: 34002238 | 34001605*

VE: 60 Stück



SCHOKO-BUTTERCROISSANT

Mit belgischer Schokolade.

Feinsplittriges Buttercroissant, gefüllt mit einer zartschmelzenden Schokoladencreme-Füllung mit belgischer Schokolade, mit Schokostückchen dekoriert, vorgegärt. Mit attraktivem Produkttütchen.

2 x 30 Stück à 90 g, 5,4 kg



Bei Raumtemperatur 20–30 Min. antauen lassen. Bei 170°C im vorgeheizten Ofen ca. 18–20 Min. mit Schwaden (Wasserdampf) bis zur gewünschten Bräune backen.

Art.-Nr.: 34002240 | 34001592*

VE: 60 Stück



MARZIPAN-BUTTERCROISSANT

Zartblättriges Buttercroissant mit einer leckeren Marzipan-Füllung und gehobelten Mandelblättchen dekoriert, vorgegärt. Mit attraktivem Produkttütchen.

2 x 30 Stück à 90 g, 5,4 kg



Bei Raumtemperatur 20–30 Min. antauen lassen. Bei 170°C im vorgeheizten Ofen ca. 18–20 Min. mit Schwaden (Wasserdampf) bis zur gewünschten Bräune backen.

Art.-Nr.: 34002235 | 34001588*

VE: 60 Stück



APRIKOSEN-BUTTERCROISSANT¹⁾²⁾

Mit gelbem Dekorzucker bestreut.

Zartblättriges Buttercroissant mit einer fruchtigen Aprikosen-Füllung und mit gelbem Dekorzucker bestreut, vorgegärt. Mit attraktivem Produkttütchen.

2 x 30 Stück à 90 g, 5,4 kg



Bei Raumtemperatur 20–30 Min. antauen lassen. Bei 170°C im vorgeheizten Ofen ca. 18–20 Min. mit Schwaden (Wasserdampf) bis zur gewünschten Bräune backen.

Art.-Nr.: 34002237 | 34001506*

VE: 60 Stück



SCHINKEN-KÄSE-BUTTERCROISSANT²⁾³⁾⁸⁾

Mit ganzer Schinkenscheibe.

Herzhaftes Buttercroissant mit einer ganzen Schinkenscheibe und würzigem Gouda-Käse. Rustikal bestreut mit geriebenem Gouda, vorgegärt. Mit attraktivem Produkttütchen.

2 x 30 Stück à 100 g, 6,0 kg



Bei Raumtemperatur 20–30 Min. antauen lassen. Bei 170°C im vorgeheizten Ofen ca. 18–20 Min. mit Schwaden (Wasserdampf) bis zur gewünschten Bräune backen.

Art.-Nr.: 34002239 | 34001547*

VE: 60 Stück



NEUER LOOK!

Gewohnte hochwertige Produktqualität in neuem Gewand

BUTTERCROISSANT 80 g

Ein wahres Allround-Talent: saftig-lockeres Croissant mit typischer Butternote und feinblättriger Oberfläche, vorgegärt.
3 x 30 Stück à 80 g, 7,2 kg



Bei Raumtemperatur ca. 30 Min. antauen, im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C (Heißluft) ca. 18-20 Min. mit Schwaden (Wasserdampf) backen.

Art.-Nr.: 34001652
VE: 90 Stück



BUTTERCROISSANT 60 g, GEBOGEN

Ein hochwertiges zartblättriges Butterplunderhörnchen, vorgegärt.
80 Stück à 60g, 4,8kg



Bei Raumtemperatur ca. 15-20 Min. antauen, im vorgeheizten Ofen bei 175-180°C (Heißluft), bei 200-210°C (Backofen) mit Dampf ca. 18 Min. backen.

Art.-Nr.: 34001497
VE: 80 Stück



BUTTERCROISSANT 55 g

Nicht nur beim Frühstück ein Gaumenschmaus: saftig-lockeres Croissant mit typischer Butternote und feinblättriger Oberfläche, vorgegärt.
3 x 35 Stück à 55g, 5,78kg



Bei Raumtemperatur ca. 30 Min. antauen, im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C (Heißluft) ca. 16-18 Min. mit Schwaden (Wasserdampf) backen.

Art.-Nr.: 34001448
VE: 105 Stück





MINI-BUTTERCROISSANT 25 g

Ein Muss auf jedem Buffet: saftig-lockeres Croissant mit typischer Butternote und feinblättriger Oberfläche, im praktischen Mini-Format, vorgegärt.
2 x 75 Stück à 25g, 3,75kg

Art.-Nr.: 34001449

VE: 150 Stück



Bei Raumtemperatur ca. 20 Min. antauen, im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 12-14 Min. mit Schwaden (Wasserdampf) backen.



MISCHKARTON SÜSSE MINI-BUTTERCROISSANTS¹⁾²⁾

Jeweils 36 Stück Mini-Buttercroissants mit Nuss-Nougat-Füllung, Marzipan-Füllung und Aprikosen-Füllung, vorgegärt.
3 x 36 Stück à 45g, 4,86kg

Art.-Nr.: 34001671

VE: 108 Stück



Bei Raumtemperatur 20 Min. antauen lassen. Bei 180 °C im vorgeheizten Ofen ca. 15-17 Min. mit Schwaden (Wasserdampf) bis zur gewünschten Bräune backen.





FRANZBRÖTCHEN¹⁾

Leckeres Plunderteig-Gebäck mit einer süßen Zimt-Zucker-Füllung, vorgegärt.
72 Stück à 120 g, 8,64 kg



Bei Raumtemperatur 15-20 Min. antauen lassen. Bei 180°C im vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. mit Schwaden (Wasserdampf) bis zur gewünschten Bräune backen. Tipp: Nach dem Backen leicht mit Wasser besprühen.



Art.-Nr.: 34001454

VE: 72 Stück



PUDDING-ROSINEN-SCHNECKE¹⁾

Mit 38 % Füllung.

Plunderteigschnecke mit leckerer Puddingfüllung und Rosinen, vorgegärt.
64 Stück à 140 g, 8,96 kg



Bei Raumtemperatur 15-20 Min. antauen lassen. Bei 180°C im vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. mit Schwaden (Wasserdampf) bis zur gewünschten Bräune backen. Tipp: Nach dem Backen leicht mit Wasser besprühen.



Art.-Nr.: 34001869

VE: 64 Stück



QUARKTASCHE

Mit 60 % Quark in der Füllung.

Leckere Plunderteigtasche mit köstlicher Quarkfüllung, vorgegärt.
50 Stück à 165 g, 8,25 kg



Bei Raumtemperatur 15-20 Min. antauen lassen. Bei 180°C im vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. mit Schwaden (Wasserdampf) bis zur gewünschten Bräune backen. Tipp: Nach dem Backen leicht mit Wasser besprühen.



Art.-Nr.: 34002162

VE: 50 Stück



APFELTASCHE

Mit 54 % Apfelfüllung.

Leckere Plunderteigtasche mit saftiger Apfelfüllung, vorgegärt.
64 Stück à 140 g, 8,96 kg



Bei Raumtemperatur 15-20 Min. antauen lassen. Bei 180°C im vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. mit Schwaden (Wasserdampf) bis zur gewünschten Bräune backen. Tipp: Nach dem Backen leicht mit Wasser besprühen.



Art.-Nr.: 34001453

VE: 64 Stück



PUDDING-HIMBEER-TASCHE¹⁾²⁾

Mit 42 % Füllung.

Leckere Plunderteigtasche mit cremig-fruchtiger Pudding-Himbeer-Füllung, vorgegärt.
64 Stück à 135 g, 8,64 kg



Bei Raumtemperatur 15-20 Min. antauen lassen. Bei 180°C im vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. mit Schwaden (Wasserdampf) bis zur gewünschten Bräune backen. Tipp: Nach dem Backen leicht mit Wasser besprühen.



Art.-Nr.: 34001483

VE: 64 Stück



MISCHKARTON DÄNISCHE MINI-PLUNDER¹⁾

Abwechslungsreicher Mischkarton bestehend aus beliebten Dänischen Mini-Plunder-Teilchen:

- 30 x **Mini-Zimtschnecke** à 40 g,
- 20 x **Mini-Pekannuss-Zopf** à 40 g,
- 20 x **Mini-Salted-Caramel-Zopf** à 40 g,
- 20 x **Mini-Spandauer** à 40 g,
- 20 x **Mini-Mandelrolle** à 35 g,

vorgegärt. 4,3 kg

Art.-Nr.: 34001441

VE: 110 Stück



Bei 190 °C im vorgeheizten Ofen ca. 14-15 Min. bis zur gewünschten Bräune backen. Bitte beachten: Zug während des Backens offen halten.*



MISCHKARTON DÄNISCHE MINI-FRUCHTPLUNDER¹⁾

Abwechslungsreicher Mischkarton bestehend aus beliebten Dänischen Mini-Fruchtplunder-Teilchen:

- 40 x **Mini-Apfeltasche**,
- 20 x **Mini-Kiwi-Zopf**,
- 20 x **Mini-Krone Himbeere**,
- 20 x **Mini-Krone Himbeer-Pfirsich**,

vorgegärt. 100 Stück à 40 g, 4 kg

Art.-Nr.: 34001538

VE: 100 Stück



Bei 190 °C im vorgeheizten Ofen ca. 14-15 Min. bis zur gewünschten Bräune backen. Bitte beachten: Zug während des Backens offen halten.*



RICHTIG BACKEN

SO GELINGT'S:

DÄNISCHE MINI-PLUNDER

Zubereitung:

- Heißluftofen vorheizen.
- Produkt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.



Backtemperatur im Heißluftofen: 190 °C



Backzeit: ca. 14 - 15 Min.

**DIESE PLUNDER
SPAREN ZEIT**

Wichtig:

Plunder **ohne Antauen** bis zur gewünschten Bräune backen.

Bitte beachten: Zug wenn möglich während des Backens offen halten.*



CHOC DONUT

Trendiges Siedegebäck aus lockerem Hefeteig, überzogen mit einer leichten Schicht aus kakaohaltiger Fettglasur, fertig gebacken.

48 Stück à 55 g, 2,64 kg



Art.-Nr.: 34001949 | 34001469* ●●●●●

VE: 48 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 60 Min. auftauen lassen.



RASPBERRY DONUT¹⁾

Trendiges Siedegebäck aus lockerem Hefeteig, mit fruchtiger Himbeerfüllung, überzogen mit weißer Zuckerglasur, mit rosa Streifen dekoriert, fertig gebacken.

48 Stück à 70 g, 3,36 kg



Art.-Nr.: 34001521

VE: 48 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 60 Min. auftauen lassen.



NOUGAT DONUT

Trendiges Siedegebäck aus lockerem Hefeteig, mit nussiger Nougatcremefüllung, überzogen von kakaohaltiger Fettglasur, mit Haselnussstückchen bestreut, fertig gebacken.

48 Stück à 70 g, 3,36 kg



Art.-Nr.: 34001532

VE: 48 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 60 Min. auftauen lassen.



VANILLA DONUT¹⁾²⁾

Trendiges Siedegebäck aus lockerem Hefeteig, mit cremiger Vanillefüllung, überzogen mit kakaohaltiger Fettglasur und mit weißen Streifen dekoriert, fertig gebacken.

48 Stück à 70 g, 3,36 kg



Art.-Nr.: 34001948 | 34001571* ●●●●●

VE: 48 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 60 Min. auftauen lassen.



DOUBLE CHOC MUFFIN

Luftig-lockerer saftiger Kakao-Rührteig mit Vollmilchschokoladentropfen und Schokoladenchips. In einer hochwertigen, braunen Lotuskapsel fertig gebacken.

3 x 12 Stück à 100 g, 3,6 kg



Art.-Nr.: 34001633

VE: 36 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 90 Min. auftauen lassen.



BLUEBERRY MUFFIN

Luftig-lockerer saftiger Buttermilch-Rührteig mit fruchtigen Kultur-Heidelbeeren und knusprigen Streuseln. In einer hochwertigen, braunen Lotuskapsel fertig gebacken.

3 x 12 Stück à 100 g, 3,6 kg



Art.-Nr.: 34001432

VE: 36 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 90 Min. auftauen lassen.



APFELSCHNECKE

Siedegebäckschnecke aus lockerem Hefeteig mit eingebackenen saftigen Apfelstückchen, dekoriert mit Zucker, fertig gebacken.

50 Stück à 110 g, 5,5 kg



Bei Raumtemperatur ca. 2 Std. auftauen lassen oder im vorgeheizten Ofen bei ca. 150 °C ohne Dampf ca. 6 Min. backen.

Art.-Nr.: 34001502

VE: 50 Stück



BERLINER

In praktischer Trayverpackung.

Luftig-lockeres Hefeteiggebäck mit Johannisbeer-Himbeer-Fruchtfüllung und mit Dekorpuder bestreut, fertig gebacken.

48 Stück à 60 g, 2,88 kg



Art.-Nr.: 34001561

VE: 48 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 60-90 Min. auftauen lassen.



BELGISCHE WAFFELN¹⁾

Belgische Waffel mit Hagelzucker, fertig gebacken.

54 Stück à 100 g, 5,4 kg



Bei Raumtemperatur ca. 60 Min. auftauen lassen oder tiefgefroren ca. 5 Min. bei ca. 200 °C im Ofen oder ca. 45 Sek. bei 800 Watt in der Mikrowelle erwärmen.

Art.-Nr.: 34002164

VE: 54 Stück



BELGISCHE MINI-BUTTERWAFFELN

Belgische Mini-Butterwaffel mit Hagelzucker, fertig gebacken. 96 Stück à 25 g, 2,4 kg



Bei Raumtemperatur ca. 45 Min. auftauen lassen oder tiefgefroren ca. 2 Min. bei ca. 200°C im Ofen oder ca. 30 Sek. bei 800 Watt in der Mikrowelle erwärmen.

Art.-Nr.: 34001665
VE: 96 Stück



MINI-SAHNE-WINDBEUTEL

Mit Puderzucker zum Dekorieren. Luftige Brandteigbällchen, mit gesüßter Sahne gefüllt. Puderzucker ist beige packt. 68 Stück à 15 g, 1 kg



Art.-Nr.: 34001512
VE: 68 Stück

Im Kühlschrank ca. 2 Std. auftauen lassen.



MISCHKARTON MINI-DONUTS

In drei beliebten Sorten. Mini-Hefeteigringe in drei Sorten: mit Zimt-Zucker-Bestreuung, heller Glasur und dunkler Glasur, mit hellen Schokostückchen bestreut, fertig gebacken. 3 x 50 Stück à 12 g, 1,8 kg



Art.-Nr.: 34001628
VE: 150 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 30 Min. auftauen lassen.



MISCHKARTON MINI-MUFFINS, 11g

In zwei beliebten Sorten.

Vielseitig einsetzbar in den zwei beliebten Sorten. Luftig-lockerer, saftiger Mini-Muffin „Zitrone“ mit Zitronengeschmack und Hagelzucker dekoriert und luftig-lockerer, saftiger Mini-Muffin „Schoko“ mit eingebackenen Schokoladentropfen, fertig gebacken.

2 x 77 Stück à 11g, 1,694 kg



Art.-Nr.: 34001670
VE: 154 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 30 Min. auftauen lassen.



MISCHKARTON MINI-MUFFINS LEMON & CHOC, 30g

In hochwertiger brauner Lotuskapsel gebacken.


Luftig-lockerer, saftiger Mini-Muffin „Lemon“ mit Zitronengeschmack und Hagelzucker dekoriert und luftig-lockerer, saftiger Mini-Muffin „Choc“ aus Kakao-Rührteig mit eingebackenen Schokoladentropfen, fertig gebacken.

2 x 60 Stück à 30g, 3,6kg



Art.-Nr.: 34001659
VE: 120 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 60 Min. auftauen lassen.

Passende Serviceartikel bestellen Sie bitte direkt bei unserem Partner  www.ammon-nonfood.de

Zeichenerklärung siehe Seite 127



LAUGENBREZEL

Brezel aus lockerem Weizenhefeteig geschlungen und herzhaft belaugt, mit beige­packtem Hagelsalz (140 g) zum Bestreuen, vorgegärt.
4 x 20 Stück à 100 g, 8 kg



Bei Raumtemperatur ca. 20 Min. antauen lassen, ggf. einschneiden, mit Hagelsalz bestreuen, im vorgeheizten Heißluftofen ca. 13–15 Min. bei 165–175 °C backen. Bitte beachten: Zug während des Backens geschlossen halten.*

Art.-Nr.: 34001669

VE: 80 Stück



MAXI-LAUGENBREZEL

Bereits eingeschnitten.
Herzhaft belaugtes Gebäck aus lockerem Weizenhefeteig in Brezelform geschlungen, bereits eingeschnitten, mit beige­packtem Hagelsalz zum Bestreuen (140 g), vorgegärt. 4 x 15 Stück à 160 g, 9,6 kg



Bei Raumtemperatur ca. 25 Min. antauen lassen, mit Hagelsalz bestreuen, im vorgeheizten Heißluftofen ca. 15 Min. bei ca. 165–175 °C backen. Bitte beachten: Den Zug während des Backvorgangs geschlossen halten.*

Art.-Nr.: 34001577

VE: 60 Stück



LAUGENSTANGE, EINGESCHNITTEN

Laugenstange aus lockerem Weizenhefeteig, bereits eingeschnitten, mit beige­packtem Hagelsalz zum Bestreuen (140 g), vorgegärt.
4 x 30 Stück à 100 g, 12 kg



Bei Raumtemperatur ca. 20–30 Min. antauen lassen, mit Hagelsalz bestreuen, im vorgeheizten Heißluftofen ca. 15 Min. bei ca. 180 °C backen. Bitte beachten: Den Zug während des Backvorgangs geschlossen halten.*

Art.-Nr.: 34001542

VE: 120 Stück



LAUGENSTANGE

Laugenstange aus lockerem Weizenhefeteig, mit beige­packtem Hagelsalz zum Bestreuen (140 g), vorgegärt.
4 x 30 Stück à 100 g, 12 kg



Bei Raumtemperatur ca. 30 Min. antauen lassen, ggf. einschneiden, mit Hagelsalz bestreuen, im vorgeheizten Heißluftofen ca. 15 Min. bei ca. 180 °C backen. Bitte beachten: Den Zug während des Backvorgangs geschlossen halten.*

Art.-Nr.: 34001668

VE: 120 Stück

RICHTIG BACKEN

SO GELINGT'S:

LAUGENBREZEL 100 g

Zubereitung:

- Heißluftofen vorheizen auf 190 °C.
- Laugengebäck auf ein beschichtetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 20 Min. bei Raumtemperatur antauen lassen.

Backtemperatur im Heißluftofen: **165–175 °C**

Backzeit: **13–15 Min.**

Wichtig:

Den Zug am Ofen während des gesamten Backprozesses geschlossen halten.*





LAUGENZOPF

Attraktive, handwerkliche Optik.

Herzhaft belaufter Hefeteigzopf aus Weizenhefeteig, mit beige-packtem Hagelsalz (140 g) zum Bestreuen, vorgegärt. 4 x 30 Stück à 100 g, 12 kg



Art.-Nr.: 34001903

VE: 120 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 20 Min. antauen lassen, mit Hagelsalz bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C (Heißluft) ca. 15 Minuten mit geschlossenem Zug backen.



MISCHKARTON LAUGEN-MINIS

Ideal fürs Buffet durch variantenreiche Mischung.

Hochwertige, herzhaft belaufter Laugenknoten, -stangen und -brezeln im Mischkarton, mit beige-packtem Hagelsalz (140 g) zum Bestreuen, vorgegärt. 3 x 48 Stück à 40 g, 5,76 kg



Art.-Nr.: 34001902

VE: 144 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 20 Min. antauen lassen, ggf. einschneiden, mit Hagelsalz bestreuen, im vorgeheizten Ofen bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 15 Min. mit geschlossenem Zug backen.



LAUGENBREZEL, FERTIG GEBACKEN

Herzhaft belauftes Hefeteiggebäck, fertig gebacken. 6 x 10 Stück à 100 g, 6 kg



Art.-Nr.: 34001450

VE: 60 Stück

Die Laugenzopf sind fix und fertig gebacken. Bei Raumtemperatur 60 Min. auftauen oder 30 Min. auftauen lassen, anfeuchten, mit Hagelsalz bestreuen und anschließend 5 Min. bei 150 °C erwärmen. Das Backen dient dem schnelleren Entfrosten.



LAUGENBREZEL MIT GESALZENER BUTTER, FERTIG GEBACKEN

Hefeteiggebäck herzhaft belauft und üppig mit gesalzener Butter gefüllt, fertig gebacken. 4 x 12 Stück à 79 g, 3,792 kg



Art.-Nr.: 34001641

VE: 48 Stück

Bei Raumtemperatur 120 Min. auftauen lassen.



LAUGENSTANGE MIT GESALZENER BUTTER, FERTIG GEBACKEN

Herzhaft belauftes Hefeteiggebäck, üppig mit gesalzener Butter gefüllt, fertig gebacken. 55 Stück à 84 g, 4,62 kg



Art.-Nr.: 34001475

VE: 55 Stück

Bei Raumtemperatur 120 Min. auftauen lassen.



KNUSPERSCHLEIFE „MEXICAN STYLE“

Herzhaftes Snackgebäck mit eingedrehter Tomaten-Käse-Füllung und Mohnbestreuung, vorgegärt.
35 Stück à 150 g, 5,25 kg



Art.-Nr.: 34001540
VE: 35 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 10-15 Min. antauen lassen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 °C ca. 15 Min. mit Dampf backen.



TOMATEN-SNACK¹⁾

Pikantes Plunderteiggebäck mit fruchtiger Tomaten-Füllung und Käse-Kräuter-Bestreuung, vorgegärt.
64 Stück à 120 g, 7,68 kg



Art.-Nr.: 34001498
VE: 64 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 20 Min. antauen lassen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 °C ca. 18-20 Min. mit Dampf backen.



LAUGENDREIECK PUR

Extraviel Volumen.
Zartblättriger Butter-Plunderteig in handlicher Dreiecksform mit herzhafter Belaugung, vorgegärt.
2 x 30 Stück à 100 g, 6 kg



Art.-Nr.: 34001558
VE: 60 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 15 Min. antauen, im vorgeheizten Ofen bei 165-175 °C (Heißluft) ca. 20-22 Min. mit Schwaden (Wasserdampf) backen.



MISCHKARTON PIKANTE BLÄTTERTEIG-MINIS^{2) 3)}

Herzhaftes Vielfalt in einem Karton.
Jeweils 40 Stück knusprige Mini-Blätterteigkörbchen mit Spinat-Weißkäse-Füllung, Champignonfüllung, Käse-Schinken-Füllung sowie Tomate-Mozzarella-Füllung, vorgegärt.
4 x 40 Stück à 20 g, 3,2 kg



Art.-Nr.: 34001593
VE: 160 Stück

Tiefgefroren im vorgeheizten Heißluftofen bei ca. 200-220 °C ca. 16-18 Min. ohne Dampf backen.





CIABATTA 3 KÄSE

Aus dem Holzofen.

Knusprige Weizenbrötchenhälfte nach italienischer Art, belegt mit fruchtiger Tomatensauce, Edamer, Emmentaler und Mozzarella, vorgebacken.

24 Stück à 150 g, 3,6 kg



Art.-Nr.: 34002169

VE: 24 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200–210°C ca. 10–12 Min. backen.



CIABATTA THUNFISCH

Aus dem Holzofen.

Knusprige Weizenbrötchenhälfte nach italienischer Art, belegt mit fruchtiger Tomatensauce, Thunfisch, Edamer und Zwiebeln, vorgebacken.

24 Stück à 150 g, 3,6 kg



Art.-Nr.: 34002167

VE: 24 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200–210°C ca. 10–12 Min. backen.



CIABATTA SALAMI^{2) 3)}

Aus dem Holzofen.

Knusprige Weizenbrötchenhälfte nach italienischer Art, belegt mit fruchtiger Tomatensauce, würzigen Salami-Würfeln, roten und gelben Paprikastückchen sowie Mozzarella, vorgebacken.

24 Stück à 150 g, 3,6 kg



Art.-Nr.: 34002168

VE: 24 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200–210°C ca. 10–12 Min. backen.



NEU

PIZZA SALAMI^{2) 3)}

Üppig belegt mit handwerklichem Charakter.

Ein rechteckiges Pizzastück mit köstlicher Salami, Peperonisalami, Tomatensauce und Käse, vorgegärt.

24 Stück à 196 g, 4,7 kg



Art.-Nr.: 34001699

VE: 24 Stück



Im vorgeheizten Heißluftofen bei ca. 170°C ca. 13 Min. backen.



ORIGINAL WAGNER FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART^{2) 3)}

Der knusperdünne Boden ist belegt mit Crème fraîche, herzhaftem rohem Schinken, delikatem Rauchfleisch und Zwiebeln, vorgebacken.

10 Stück à ca. 300 g, 3,0 kg, Ø 26 cm



Art.-Nr.: 34001550

VE: 10 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200°C (Umluft) ca. 8–10 Min. backen.



ORIGINAL WAGNER FLAMMKUCHEN KÄSE-LAUCH

Der knusperdünne Boden ist belegt mit Sauerrahm, köstlichem Lauch, Zwiebeln, würzigem Emmentaler und Hartkäse, vorgebacken.

10 Stück à ca. 320 g, 3,2 kg, Ø 26 cm



Art.-Nr.: 34001473

VE: 10 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200°C (Umluft) ca. 8–10 Min. backen.

GOURMET-GORGONZOLA

Unsere Gastronorm-Pizza mit Tomatensauce (Art.-Nr.: 34001481) bietet die perfekte Basis, um selbst kreativ zu werden. Verleihen Sie mit vorrätigen oder frischen Zutaten Ihre individuelle Note.

Rezeptideen und Inszenierungen auf www.froneri-schoeller.de/culinarium/rezepte



GASTRONORM-PIZZA MIT TOMATENSAUCE

Ideal zum Selbstbelegen.

Der lockere Pizzaboden ist mit fruchtiger Tomatensauce bestrichen und mit würzigen Kräutern bestreut, vorgebacken.

7 Stück à ca. 1.000 g, 7 kg, 28 x 48 cm

Art.-Nr.: 34001481

VE: 7 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei 200–220°C ca. 10–12 Min. backen. Backtemperatur und Backzeit können je nach Ofentyp variieren.



BRÖTCHEN, BAGUETTE UND BROT

FÜR LEUTE, DIE
WAS GEBACKEN
BEKOMMEN.

118

BRÖTCHEN

122

BAGUETTE UND BROT



MISCHKARTON STEINOFEN-MINIS

Kurze Backzeit.

Attraktiver Mischkarton bestehend aus verschiedenen, rustikalen Kleingebäcken: Baguettebrötchen in länglicher Form, ovalem Bauernbrötchen mit Kartoffelflocken, dunkler Körnlistange mit Weizenvollkornschrot und saftigem Rautenbrötchen mit Joghurt, Sonnenblumenkernen und Leinsamen, vorgebacken.



4 x 30 Stück à 45g, 5,4 kg

Art.-Nr.: 34001520

VE: 120 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 170°C ca. 7 Min. mit Dampf backen.



MINI-BRÖTCHEN-MIX

Vielfalt aus dem Steinofen.

Ideal fürs Frühstück: Mini-Brötchen-Mischung bestehend aus Mini-Mehrkorn-, Mini-Kürbiskern-, Mini-Sonnenblumenkernbrötchen und Mini-Schusterjunge, vorgebacken.

4 x 20 Stück à 40g, 3,2 kg



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C ca. 6-8 Min. mit Dampf backen.

Art.-Nr.: 34001552

VE: 80 Stück



MINI-VARIATION, MEDITERRAN

Kurze Backzeit.

Mischung aus jeweils 40 Stück Peperoni-Brötchen, Kräuter-Brötchen, Oliven-Brötchen, Tomate-Basilikum-Brötchen, vorgebacken.

4 x 40 Stück à 35g, 5,6 kg



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 190-210°C ca. 4 Min. mit Dampf backen.

Art.-Nr.: 34001464

VE: 160 Stück



MINI-VARIATION, RUSTIKAL

Kurze Backzeit.

Mischung aus jeweils 40 Stück Sonnenblumenkernbrötchen, Sauerteigbrötchen, Weizenbrötchen natur und Saatenbrötchen, vorgebacken.

4 x 40 Stück à 35g, 5,6 kg



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 190-210°C ca. 4 Min. mit Dampf backen.

Art.-Nr.: 34001499

VE: 160 Stück



FRÜHSTÜCKSKÖRBCHEN

Aus dem Steinofen.

Attraktiver Mischkarton bestehend aus jeweils 20 Stück klassischen Mini-Kaiserbrötchen, körnigen Mini-Mehrkornbrötchen, rustikalen Mini-Kornspitzbrötchen und aromatischen Mini-Mohnbrötchen, vorgebacken.

4 x 20 Stück à 40g, 3,2 kg



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180-200°C ca. 8-10 Min. mit Dampf backen.

Art.-Nr.: 34001621

VE: 80 Stück





MEHRKORNBRÖTCHEN

Aus dem Steinofen.

Voluminöses Mehrkornbrötchen mit Leinsamen und aromatischen Sesamsamen und extrasaftiger Krume, vorgebacken.

2 x 25 Stück à 88 g, 4,4 kg



Art.-Nr.: 34001775

VE: 50 Stück

Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 °C ca. 12-15 Min. mit Dampf backen.



SONNENBLUMENKERNBRÖTCHEN

Aus dem Steinofen.

Voluminöses Weizenbrötchen mit knackigen Sonnenblumenkernen sowohl im Teig als auch mit üppiger Bestreuung auf der rustikalen Oberfläche, vorgebacken.

2 x 25 Stück à 88 g, 4,4 kg



Art.-Nr.: 34001776

VE: 50 Stück

Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 °C ca. 12-15 Min. mit Dampf backen.



KÜRBISKERNBRÖTCHEN

Aus dem Steinofen.

Rechteckiges, voluminöses Weizenbrötchen, das sowohl knackige Kürbiskerne im Teig enthält als auch auf der Oberfläche mit Kürbiskernen bestreut ist, vorgebacken.

2 x 25 Stück à 88 g, 4,4 kg



Art.-Nr.: 34001777

VE: 50 Stück

Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 °C ca. 12-15 Min. mit Dampf backen.



VOLLKORNBRÖTCHEN

Aus dem Steinofen.

Rechteckiges, saftiges Vollkornbrötchen mit Haferflockenbestreuung auf der Oberfläche, vorgebacken.

5 x 20 Stück à 80 g, 8 kg



Art.-Nr.: 34001479

VE: 100 Stück

Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 °C ca. 10-12 Min. mit Dampf backen.



KÖRNERBAGUETTE-BRÖTCHEN

Weizenmischbrötchen in Baguette-Brötchen-Form mit abgeflachtem Boden und extraviel Körnerbestreuung auf der Oberfläche, vorgebacken.

75 Stück à 75 g, 5,625 kg



Art.-Nr.: 34001596

VE: 75 Stück

Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180-200 °C ca. 8-10 Min. mit Dampf backen.

RICHTIG BACKEN

SO GELINGT'S:

BRÖTCHEN

Zubereitung:

- Ofen vorheizen
- Brötchen auf ein Backblech legen (Backpapier ist nicht notwendig, da die Produkte keine Füllung besitzen)

Wichtig:

Am Anfang des Backprozesses immer **Schwaden/Wasserdampf** zugeben, da die Produktfrische sonst nicht über 8 Stunden gewährleistet ist.



Backtemperatur: ca. 180 °C im Heißluftofen

Backzeit: ca. 10-12 Min.



BAGUETTE-BRÖTCHEN, 80 g

Ovales Weizenbrötchen mit krosser Kruste und saftiger Krume mit mildem Geschmack, vorgebacken.
85 Stück à 80 g, 6,8 kg



Art.-Nr.: 34001608

VE: 85 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 - 200 °C ca. 10 - 12 Min. mit Dampf backen.



BAGUETTE-BRÖTCHEN, 105 g

Voluminöses Weizenbrötchen mit saftiger Krume und krosser Kruste, vorgebacken.
60 Stück à 105 g, 6,3 kg



Art.-Nr.: 34001530

VE: 60 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 - 190 °C ca. 12 Min. mit Dampf backen.



CIABATTA, 110 g

Rustikales Weizenbrötchen mit attraktiver, leicht bemehlter Oberfläche, vorgebacken.
4 x 16 Stück à 110 g, 7,04 kg



Art.-Nr.: 34001905

VE: 64 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 - 200 °C ca. 12 - 15 Min. backen.



KAISERBRÖTCHEN, NATUR

Klassisches, rundes Weizenbrötchen mit krosser Kruste und saftiger Krume und leichter Mehlbestreuung auf der Oberseite, vorgebacken.
4 x 25 Stück à 65 g, 6,5 kg



Art.-Nr.: 34001559

VE: 100 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 - 200 °C ca. 12 - 15 Min. mit Dampf backen.



SPITZBRÖTCHEN

Weizenbrötchen in optimaler Größe zum Belegen mit krosser Kruste und saftiger Krume, vorgebacken.
4 x 30 Stück à 65 g, 7,8 kg



Art.-Nr.: 34001466

VE: 120 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 - 200 °C ca. 12 - 15 Min. mit Dampf backen.



BÄCKERBRÖTCHEN

Klassisches, ovales Weizenbrötchen mit abgeflachter Unterseite und rustikaler Optik, vorgebacken.
4 x 25 Stück à 70 g, 7 kg



Art.-Nr.: 34002201 | 34001456*

VE: 100 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 - 200 °C ca. 12 - 15 Min. mit Dampf backen.




ROGGENBRÖTCHEN

Voluminöses Roggenbrötchen in rustikaler Optik, vorgebacken.
4 x 25 Stück à 80 g, 8 kg



Art.-Nr.: 34001600

VE: 100 Stück

 Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200°C ca. 10 Min. mit Dampf backen.




BAUERNBRÖTCHEN

Extrasaftig durch Kartoffelflocken.
Rustikales Weizenbrötchen mit extralanger Frischhaltung durch eingebackene Kartoffelflocken, vorgebacken.
100 Stück à 70 g, 7 kg



Art.-Nr.: 34001607

VE: 100 Stück

 Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180-200°C ca. 12-15 Min. mit Dampf backen.





FLAGUETTE „NATUR“

Ideal für den Kontaktgrill.
Halbrundes, voluminöses Weizenbrötchen, vorgebacken.
48 Stück à 100 g, 4,8 kg



Art.-Nr.: 34001620

VE: 48 Stück

 Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180-200°C ca. 8-10 Min. backen.
 Für die knusprige Variante: Im aufgetauten Zustand belegen und 2-3 Min. im Kontaktgrill toasten.





FLAGUETTE „TOMATE/OLIVE“⁶⁾

Ideal für den Kontaktgrill.
Halbrundes Weizenbrötchen mit sichtbar eingebackenen, getrockneten Tomaten- und Olivenstückchen, vorgebacken.
48 Stück à 100 g, 4,8 kg



Art.-Nr.: 34001500

VE: 48 Stück

 Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180-200°C ca. 8-10 Min. backen.
 Für die knusprige Variante: Im aufgetauten Zustand belegen und 2-3 Min. im Kontaktgrill toasten.

FLAGUETTE

DER SNACK-HIT!

Belegen Sie das Flaguette „Tomate/Olive“ z. B. klassisch italienisch mit Pesto, eingelegten Tomaten und Mozzarella und toasten Sie es 2-3 Minuten im Kontaktgrill.

Mehr Rezeptideen auf www.froneri-schoeller.de/culinarium/rezepte





BAGUETTE-BROT

Mildes Weizenbrot in Stangenform mit extragroßem Durchmesser, vorgebacken.
20 Stück à 440 g, 8,8 kg



Art.-Nr.: 34001648

VE: 20 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180-200°C ca. 14-15 Min. mit Dampf backen.



BAGUETTE-STANGE

Klassisches Weizenbrot in Stangenform mit krosser Kruste und saftiger Krume, vorgebacken.
30 Stück à 280 g, 8,4 kg



Art.-Nr.: 34001486

VE: 30 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C ca. 14 Min. mit Dampf backen.



BAUERNBAGUETTE

Extrasaftig durch Kartoffelflocken.

Weizenbrot in klassischer Stangenform, extrasaftig durch eingebackene Kartoffelflocken und mit rustikal bemehlter Oberfläche, vorgebacken.
26 Stück à 280 g, 7,28 kg



Art.-Nr.: 34001509

VE: 26 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 170°C ca. 10 Min. mit Dampf backen.



RUSTIKALES BAGUETTE

Aus dem Steinofen, mit Natursauerteig.

Herzhaftes Roggenmischbrot in Stangenform, vorgebacken.
20 Stück à 550 g, 11 kg



Art.-Nr.: 34001624

VE: 20 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C ca. 8-10 Min. mit Dampf backen.



BAGUETTE-VARIATION, MEDITERRAN

Einzeln handgearbeitet, aus dem Steinofen, mit kurzer Backzeit.

Mischung aus 6 x Kräuter-Knoblauch-Baguette (jew. 250 g), 4 x Tomate-Basilikum-Baguette (jew. 250 g), 6 x Provencale-Baguette (jew. 250 g), 8 x Zwirbel-Baguette (jew. 300 g), vorgebacken. 6,4 kg



Art.-Nr.: 34001599

VE: 24 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 190-210°C ca. 6-9 Min. mit Dampf backen.



FOCACCIA

Kurze Backzeit, mit Olivenöl.

Flaches, rechteckiges Weizenbrot mit 4er-Unterteilung, mit Olivenöl bestrichen, vorgebacken.
24 Stück à 400 g, 9,6 kg



Art.-Nr.: 34001581

VE: 24 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C ca. 5 Min. mit Dampf backen.



KRUSTENBROT

Rechteckiges, rustikales Weizenbrot mit Sauerteig, vorgebacken.
10 Stück à 550 g, 5,5 kg



Art.-Nr.: 34001612

VE: 10 Stück

Im vorgeheizten Ofen bei 180–200°C ca. 13–16 Min. mit Dampf backen.



KORNKNACKER-BROT

Mit ganzen, knackigen Roggenkörnern und Roggenvollkornschrot.

Dunkles Roggenvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen, fertig gebacken.
12 Stück à 750 g, 9 kg



Art.-Nr.: 34001517

VE: 12 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 3 Std. auftauen oder im vorgeheizten Ofen bei ca. 170–190°C ca. 20 Min. mit Dampf backen.



STEINOFEN-BROT

Mit Natursauerteig.

Ovales Roggenmischbrot mit rustikaler, leicht bemehlter Oberfläche, fertig gebacken.
12 Stück à 500 g, 6 kg



Art.-Nr.: 34001516

VE: 12 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 3,5 Std. auftauen oder im vorgeheizten Ofen bei ca. 180–200°C ca. 15–20 Min. mit Dampf backen.



BERGSTEIGERBROT

Mit Natursauerteig und extrawürzig.

Rustikales Roggenmischbrot, hergestellt mit Natursauerteig. Durch die Zugabe von Kümmel und Koriander erhält das Brot eine extrawürzige Geschmacksnote, fertig gebacken.
12 Stück à 500 g, 6 kg



Art.-Nr.: 34001510

VE: 12 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 3,5 Std. auftauen oder im vorgeheizten Ofen bei ca. 180–200°C ca. 15–20 Min. mit Dampf backen.



BROTKORB

Mit Natursauerteig.

Klassisches Mehrkornbrot (4 Stück) und knackiges Kürbiskernbrot (2 Stück), jeweils in praktischer Kastenform, fertig gebacken.
6 Stück à 500 g, 3 kg



Art.-Nr.: 34001565

VE: 6 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 3,5 Std. auftauen oder im vorgeheizten Ofen bei ca. 180–200°C ca. 15–20 Min. mit Dampf backen.



MISCHKARTON RUSTI-BROT

Vielfältiges Sortiment.

Attraktiver Mischkarton aus rustikalen Brotsorten in unterschiedlicher Optik. 2 Stück Rusti natur: ein helles, ovales saftiges Weizenbrot mit mildem Geschmack, 2 Stück Rusti-Spezial: ein dunkles, ovales Weizenmischbrot mit Körnermischung mit leichtem Malzgeschmack sowie 2 Stück Zwirbelbrote: gedrehtes Weizenmischbrot mit eingebackenen knackigen Sonnenblumenkernen, vorgebacken.
6 Stück à 600 g, 3,6 kg



Art.-Nr.: 34001627

VE: 6 Stück

Im vorgeheizten Ofen bei ca. 190°C ca. 22 Min. mit Dampf backen.



MISCHKARTON SCHNITTBROT

Mischkarton aus jeweils 4 geschnittenen Kastenbroten: Weizenmischbrot (500 g, ca. 18 Scheiben), Roggenmischbrot (750 g, ca. 22 Scheiben), Mehrkornbrot (750 g, ca. 22 Scheiben), fertig gebacken. 8 kg



Art.-Nr.: 34001564

VE: 12 Stück

Die Brote sind fix und fertig gebacken. Brot scheibenweise aus der Tiefkühlung nehmen und ca. 1 Std. auftauen lassen.



WIESO? WESHALB?
WARUM? WER FRAGT
HIER SO HERUM?..

126

Kennzeichnung loser Ware

127

Informationen

WAS IST WICHTIG? WAS IST RICHTIG?



Bei der losen Abgabe von Lebensmitteln müssen dem Verbraucher Informationen über bestimmte Zusatzstoffe, Allergene und verschiedene weitere Produkteigenschaften zugänglich gemacht werden. Deshalb haben wir hier die wichtigsten Punkte zu diesem Thema zusammengestellt, die für FRONERI Schöller Produkte relevant sind.

ALLGEMEINES

Wie und wo sollte die Kennzeichnung erfolgen?

- Gut sichtbar, deutlich und gut lesbar:
 - > Auf einem Schild bei der Ware.
 - > In Gaststätten auf Speisekarten und Preisverzeichnissen (Fußnoten möglich). Oder durch einen allgemeinen Aushang in der Verkaufsstätte.
 - > In deutscher Sprache.
- Mündliche Auskunft, wenn zusätzlich ein Hinweis auf einen an gut sichtbarer Stelle befindlichen Aushang oder auf eine leicht zugängliche Dokumentation der Allergene erfolgt.
- > Auch von Hand verpackte Ware zum unmittelbaren Verkauf oder zur Selbstbedienung muss mit den erforderlichen Informationen entsprechend der LMIV gekennzeichnet werden (gem. § 4 der VO zur Durchführung der VO (EU) Nr. 1169/2011 – LMIV).

Welche Produkte enthalten Zusatzstoffe, Allergene und sonstige kennzeichnungspflichtige Bestandteile?

- Alle unsere Produkte sind gemäß der LMIV gekennzeichnet.
- Alle Zusatzstoffe, Allergene und weitere notwendige Infos sind auf unseren Verpackungen bzw. vor Kaufabschluss online zu finden:

www.froneri-schoeller.de

Wer ist für die Umsetzung der Kenntlichmachung verantwortlich?

- Derjenige, der die Ware lose in Verkehr bringt – also Sie als Verkäufer.

WAS MUSS ANGEGEBEN WERDEN

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

gem. § 5 LMZDV

- mit Farbstoff (1)
- mit Konservierungsstoff (2)
- mit Antioxidationsmittel (3)
- mit Geschmacksverstärker (4)
- geschwefelt (5)
- geschwärzt (6)
- gewachst (7)
- mit Phosphat (8)
- mit Süßungsmittel/n (9)
- enthält eine Phenylalaninquelle (11)
- kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken (12)

Allergene

(gem. Art. 9 Abs. 1 c VO (EU) Nr. 1169/2011)

- Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer)
- Krebstiere
- Weichtiere
- Eier
- Fische
- Erdnüsse
- Soja
- Milch
- Schalenfrüchte (Nüsse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-, Pekan-, Paranüsse, Pistazien, Macadamia)
- Sellerie
- Senf
- Sesam
- Schwefeldioxid und Sulfite
- Lupinen

Beispiele für weitere wichtige Informationen für den Kunden:

- Enthält Alkohol.
Für Kinder nicht geeignet
- Kakaohaltige Fettglasur
(Leitsätze für feine Backwaren I Nr. 8)
- Koffeinhaltig
- Chininhaltig
(gem. § 5 AromV)
- Enthält Jodsalz

ERNÄHRUNGSPLUS-SYMBOL



OK: Diese Produkte enthalten keine nach § 9 ZZuV auf Speisekarten kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe wie Farbstoffe oder Geschmacksverstärker.



VEGETARISCH: In Bezug auf Erzeugnisse tierischen Ursprungs sind ausschließlich solche verarbeitet, die vom lebenden Tier stammen (Milch und Milchprodukte, Hühnereier und Erzeugnisse von Bienen). Dies gewährleisten wir bei allen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffen, die während der gesamten Herstellung, Be- und Verarbeitung absichtlich zugesetzt oder verwendet werden. Der Zutaten-Begriff schließt Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen sowie Enzyme ein.



VEGAN: Bei der Herstellung, Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln sind keine Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe tierischen Ursprungs absichtlich zugesetzt oder verwendet worden. Der Zutaten-Begriff schließt Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen sowie Enzyme ein.



GLUTENFREI: Entsprechend der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 maximal 20 mg Gluten pro 1.000 g Lebensmittel (20 ppm).



FETTARM: Feste Lebensmittel enthalten nicht mehr als 3 g Fett pro 100 g, flüssige Lebensmittel nicht mehr als 1,5 g Fett pro 100 ml gemäß VO (EG) Nr. 1924/2006.



LAKTOSEFREI: Entsprechend den Empfehlungen der Gesellschaft deutscher Chemiker (GDCh), Arbeitsgruppe „Fragen der Ernährung“ und „Milch und Milchprodukte“, maximal 0,1 g Laktose pro 100 g/ml verzehrfertiges Lebensmittel.



VANILLE: Natürlich, aus verantwortungsvollem Anbau.



WANNEN UND DECKEL RECYCLEBAR



RAINFOREST ALLIANCE: Wir möchten zu einer besseren Zukunft für Mensch und Natur beitragen. Daher beziehen wir Kakao von Rainforest Alliance-zertifizierten Farmen. Das Rainforest Alliance-Siegel bedeutet, dass die FarmbesitzerInnen nachhaltigere Anbaumethoden anwenden, die ihre Lebensbedingungen verbessern, die Menschenrechte ihrer ArbeiterInnen schützen und ihnen helfen, sich an die Klimaveränderungen anzupassen, sowie den Schutz der Wälder fördern. Für weitere Informationen zur Rainforest Alliance, besuchen Sie gerne die Website www.rainforest-alliance.org.

PIKTOGRAMME

ZUBEREITUNGSHINWEISE



Backofen



Mikrowelle



Kombidämpfer

CONVENIENCE-STUFEN

EIS & DESSERTS

■ ■ ■ ■ ■ Verzehrfertig, tiefgefroren

TIEFKÜHLBACKWAREN

■ ■ ■ ■ □ Vorgegärt

■ ■ ■ ■ □ Vorgebacken

■ ■ ■ ■ ■ Verzehrfertig, tiefgefroren

Die Verkaufseinheit (VE) entspricht der bestellbaren Gebinde-Größe.

Produkte und Rezepturen können sich im Laufe des Jahres ändern.
Maßgeblich sind ausschließlich die Angaben auf dem Etikett!

Ausführliche Produktinformationen erhalten Sie auf www.froneri-schoeller.de sowie telefonisch unter **0800-1015421**.

Bei allen Produktabbildungen handelt es sich um Serviervorschläge.

Service- und Bestellhotline: **0800-101 54 21**
 Webshop: www.froneri-schoeller.de

BESTELL-FAX: **0911-938 38 38**

E-MAIL: bestellung@froneri-schoeller.de

Eine detaillierte Übersicht unserer Niederlassungen und Vertriebspartner finden Sie unter www.froneri-schoeller.de/ueber-uns/niederlassungen-und-vertriebspartner

Unsere Leistungen und Lieferungen erfolgen ausschließlich auf der Grundlage unserer Lieferungs- und Zahlungsbedingungen, die Sie unter folgendem Link einsehen können: www.froneri-schoeller.de/agb



ICE UP
YOUR LIFE!



Hier gehts zum
Online-Katalog

FRONERI
SCHÖLLER

FRONERI Schöller GmbH • www.froneri-schoeller.de
Nordwestring 201 • 90419 Nürnberg • Tel. 0800 - 10154 21