

FOR THE JOY  
OF ICE CREAM



FRONERI

Mehr als Eiskrem  
Katalog 2026

# Warum FRONERI?



## Erfolgreiche Produkte

Immer das passende Produkt für jede Zielgruppe und jeden Anlass



## Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung



## Bereitstellung von Werbemitteln und Verkaufsgeräten



## News, Rezepte und Angebote



- Website
- Rezeptideen
- Monatsangebote



## Starke und bekannte Marken

Über  
**90 Mio.**  
geplante Kontakte  
in 2026

## Große Werbeoffensive



## Beratung durch den Fachberater

Bestseller Preistafeln



Persönlichen  
Vertriebspartner  
finden!



## Wir sind für Sie da

In Zusammenarbeit mit unseren Vertriebspartnern sind wir in ganz Österreich für Sie da, auch direkt per Mail oder unter:

0800 - 080 000 (gebührenfrei)

verkauf@at.froneri.com





# Leidenschaft, die Freude schenkt

Als Trendsetter, Vordenker und Traditionsunternehmen verbinden wir Klassiker mit frischen Impulsen. Unser vielfältiges Sortiment denkt Genuss neu, fördert Innovation und übernimmt Verantwortung. Mit über 100 Jahren Know-how und der Leidenschaft eines Start-ups bieten wir Impuls- und Offen-Eis sowie Tiefkühlbackwaren für jeden Anlass, jeden Geschmack, jeden Moment.

Neugierig auf mehr?  
Dann entdecken Sie die folgenden süßen Seiten des Lebens.

Für süße und nachhaltige Augenblicke.  
Für die Freude am Eis.

Wir sind **FRONERI**

**JETZT KUNDE WERDEN!**

Tauchen Sie ein in das süße Leben und verzaubern Sie Ihre Gäste:



# Wer wir sind

**Wir haben die Leidenschaft eines Start-ups mit über 100 Jahren Erfahrung und sind Ihr Spezialist für Eis und Tiefkühlbackwaren.**

## SCHÖLLER

**1937**

Theo Schöller gründet gemeinsam mit seinem Bruder Karl die Firma „Karl Schöller Jopa-Eiskremfabrik“



**1960**

Ab sofort wird Eis aus Nürnberg unter der Marke SCHÖLLER verkauft



**1974**

Entstehung der Schöller-Mövenpick-Eiscreme



**2002**

Der weltweit größte Nahrungsmittelhersteller NESTLÉ übernimmt SCHÖLLER



**2010**

Das PIRULO Tropical Stieleis wird als erstes Eis unter der Marke PIRULO eingeführt



## R&R ICE CREAM

**1932**

Regina Roncadin eröffnet ihre erste Eisdiele in Osnabrück



**1982**

Ausrichtung von Roncadin auf die industrielle Produktion von Eiskrem



**1985**

Gründung von Richmond Ice Cream in Großbritannien



**2006**

Gründung von R&R Ice Cream durch die Fusion von Roncadin und Richmond Foods



**2012**

Die Marken MILKA, OREO, DAIM und TOBLERONE werden nun auch als Eis unter der Lizenz von Mondelez vertrieben



## ERLENBACHER

**1973**

Firmengründung von ERLENBACHER in Nieder-Erlenbach



**1998**

Übernahme von ERLENBACHER durch die Schöller Holding

## FRONERI

**2016**

Start von FRONERI, einem Joint Venture von NESTLÉ und R&R Ice Cream

**2019**

Einführung der Milchstieleis-Marke Nuii



**Wir treiben unser Wachstum im Premium-Eiscreme-Markt voran.**

Wir sind stolz darauf, dass wir mit unseren Marken ein beachtlicher Bestandteil der Eiscreme-Branche sind. Unsere Kernmarken befinden sich unter den weltweit führenden Marken und sind in vielen internationalen Märkten unter den Top-Platzierungen.



# Starke & bekannte Marken

## Markenkraft, die Umsatz schafft!

Von unseren starken Marken profitieren!  
Unsere Marken gehören zu den bekanntesten  
und beliebtesten Eismarken für Jung und Alt.

Von Traditionsmarken bis zu Trendsettern –  
genau die Richtigen für Ihren Erfolg!



Starke Marken schaffen  
**Vertrauen** und stehen für  
**Verkaufserfolg** bei Ihren  
Gästen und Kunden!

Eis ist ein **Spontankauf**  
mit wenig Zeit für die  
Produktauswahl.

Starke Marken helfen bei  
der Kaufentscheidung.



Süßwarenmarken  
wie z.B.



sind ein **wachsender Trend**  
und **Must-have**  
in der Eistruhe.

## Starke Werbeoffensive

Auch 2026 investieren wir wieder in eine  
ganzheitliche Kommunikation, um unsere  
beliebten Marken und Produkte noch  
bekannter zu machen und den Abverkauf  
zu fördern.



**SAMPLING**



**POS-AUFTRITT**

# Erfolgreiche Produkte

## für jede Zielgruppe und jeden Anlass

### Impulseis

**Nuü**

**The Ice cream adventure**

Ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis, das Abenteuer weckt

Unser Premium-Stieleis mit reichhaltigen Zutaten aus fernen Ländern begeistert zusätzlich auch junge Erwachsene.<sup>1)</sup>

**SALTED CARAMEL & AUSTRALIAN MACADAMIA**



### Milchstieleis

**Milka**

Mit MILKA Alpenmilchschokolade

**OREO**

Der Kultkeks als Eis

Ist mit 89 % die bekannteste Schokoladenmarke in Österreich<sup>2)</sup>

Nr. 1 Keks-Marke weltweit<sup>3)</sup>



### Snacking

**Nestlé Schöller**

**Erfolgreiche Klassiker**

**BIG Sandwich**

Erfolgreich seit 1961

**OREO**

**Trendformat im Becher**

**OREO ICE CREAM SANDWICH**

**TOP-NEUHEIT 2024** im erfolgreichen Bite-Size-Format

**PIRULO**

Topseller im angesagten Format<sup>4)</sup>

**PIRULO KAKTUS & FRIENDS**



### Fruit & Fun

**Nestlé Schöller**

**Erfolgreiche Klassiker**

Loyale Fans in allen Altersgruppen

**Bum Bum**



**PIRULO**

**Der fruchtige Eis-Snack für alle**

Genuss ohne Reue  
< 110 kcal  
< 12 g Zucker pro Portion

Kein Kompromiss im Geschmack

Hergestellt mit Fruchtsäften\* & VEGAN\*\*

**KAKTUS**

**WATER MELON**

**TROPICAL**



\* aus Fruchtsaftkonzentraten (ausgenommen KAKTUS 4 Friends, Cool Cola) \*\* ausgenommen KAKTUS 4 Friends, KAKTUS Quellen: 1) YouGov Consumer Panel FMCG, Käuferanteile nach Soziologruppen des Lebenslaufs in % an Stieleis Deutschland, MAT Juni 2025 2) Mondelez, spontane Bekanntheit der Marke Milka in Österreich 3) www.mondelezinternational.com und www.guinnessworldrecords.com 4) Froneri Out of Home Umsatz 2025



# MÖVENPICK®

## Nutzen Sie die Einzigartigkeit

Hochwertige  
Rezepturen



Strawberry

Einsatz von viel Sauce  
und Stückchen



Maple  
Walnuts

Moderne Sorbet-  
Varianten für Veganer &  
Frucht-Lover!



Passionsfrucht  
Sorbet

Langjährige  
Gastronomie-  
kompetenz und  
Erfahrung



### TRADITIONSMARKE FÜR FAMILIEN

Vor fast 90 Jahren legte Theo Schöller den Grundstein für seine **traditionsreiche Familienmarke**, die seitdem die Herzen kleiner und großer Eisfans erobert.



### ITALIENISCHER EISGENUSS FÜR UNTERWEGS

- Seit über 100 Jahren nach traditionellen italienischen Rezepturen in Terni und Ferentino/Italien hergestellt
- Unvergleichlich cremige Konsistenz
- Ein Hingucker durch die besondere Abfüllung und Präsentation



## Tiefkühlbackwaren

Große Sortimentsvielfalt & erfolgreiche Produktkonzepte

*Unsere Prachtstücke  
Our Finest Cakes*



*Oma's  
Landkuchen®*



*Unsere Prachtstücke  
Our Finest Cakes*

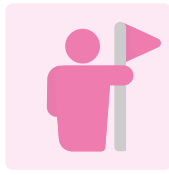


# Unsere Werte



## UNSERE VISION

Unser Ziel ist es, der Welt mit jedem Eis ein wenig mehr Freude zu bringen.



## Wir übernehmen Verantwortung

Wir denken und agieren, als wäre das Unternehmen unser eigenes, und konzentrieren uns auf zielorientierte Lösungen. Wir übernehmen Verantwortung für unser Handeln und arbeiten zielgerichtet, um die besten Ergebnisse zu erreichen.



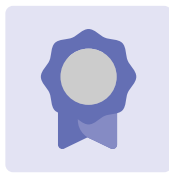
## Gemeinsam sind wir besser

Wir schätzen den Wert der Zusammenarbeit, denn außergewöhnliche Ergebnisse entstehen, wenn Menschen Hand in Hand arbeiten. Wir begrüßen Meinungsvielfalt und begegnen einander mit Respekt.



## Wir tun das Richtige

Wir glauben, dass eine nachhaltige Zukunft mit Überzeugung beginnt und wir nur erfolgreich sein können, wenn moralische und ethische Werte gelebt werden.



## Wir streben nach Verbesserung

Wir streben danach, in allem die Besten zu sein, um unser Unternehmen immer weiterzuentwickeln, unsere Leistung zu steigern und unsere Qualität stetig zu verbessern.

# Qualität & Verantwortung

Produktschutz und gleichbleibende hohe Qualität durch strenge Kontrollen der Rohwaren, des Homogenisierens und der Produktion.



## RAINFOREST ALLIANCE

Wir möchten zu einer besseren Zukunft für Mensch und Natur beitragen. Daher beziehen wir Kakao für die Produkte, die mit dem Siegel ausgezeichnet sind, 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](http://www.rainforest-alliance.org)





# Wir tun das Richtige



Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung sind ein Teil von allem, was wir bei FRONERI tun. Wir sind immer auf der Suche nach Möglichkeiten, wie wir unseren Planeten und die Gesellschaft unterstützen können. Dabei sind wir bestrebt, unsere ESG-Bemühungen (Umwelt, Soziales und Governance) zu fokussieren, indem wir uns ehrgeizige Ziele setzen. Die Science Based Targets initiative (SBTi) hat FRONERIs kurz- und langfristige Klimaziele offiziell validiert. Unsere Ziele entsprechen dem Corporate Net-Zero Standard und der FLAG-Guidance (Wald, Land, Landwirtschaft) und stehen im Einklang mit dem Pariser Abkommen.



## → Kurzfristige Ziele bis 2034

- Direkte und indirekte Emissionen um 58,8% gegenüber dem Basisjahr 2022 reduzieren
- Emissionen im FLAG-Bereich um 42,4% reduzieren

## → Langfristige Ziele bis 2050

- Emissionen um 90% reduzieren (Scope 1-3)
- Emissionen im FLAG-Bereich um 72% reduzieren

**Diese Validierung unterstreicht FRONERIs Engagement für wissenschaftlich fundierten Klimaschutz – für den Planeten, die Menschen und kommende Generationen.**



## Energiemaßnahmen

Unsere Werke in Deutschland sind nach DIN ISO 50001 zertifiziert.<sup>1)</sup> Eine international anerkannte Norm für Energiemanagementsysteme mit dem Ziel, Unternehmen bei der Verbesserung ihrer energiebezogenen Leistung zu unterstützen.

Zur Steigerung der Energieeffizienz und Nachhaltigkeit hat FRONERI in beiden Werken in Deutschland Möglichkeiten zur Wärmerückgewinnung genutzt. Die bei Prozessen entstehende Wärme wird nutzbar gemacht, zum Beispiel zur Warmwassererzeugung – eine direkte energetische Nutzung zuvor verlorener Energie.



## RECYCLING

Wir achten gezielt auf den Einsatz von **recyclbaren Kunststoffen**. Unsere MÖVENPICK und SCHÖLLER Eis-Wannen sind z.B. recyclbar.

## Neugierig geworden?

Erfahren Sie mehr über unsere Initiativen und Ziele:



# Inhaltsverzeichnis



## IMPULSEIS

- 14 Nuii
- 16 MILKA
- 18 OREO
- 20 PIRULO
- 22 SCHÖLLER
- 23 SMARTIES, HELLO KITTY, EXTRÊME
- 24 KIT KAT, TOBLERONE
- 25 Eis-Service



## EIS FÜR ZUHAUSE

- 30 Haushaltspackungen MÖVENPICK
- 32 Multipackungen PIRULO
- 33 Multipackungen SCHÖLLER



## GASTRONOMIE-EIS

- 36 MÖVENPICK
- 40 ANTICA GELATERIA  
DEL CORSO (AGDC)
- 48 SCHÖLLER, OREO, MILKA
- 50 Eis-Service



## EIS-DESSERTS, VORPORTIONIERT

- 54 MÖVENPICK, AGDC
- 55 NESCAFÉ Frappélatte
- 57 SCHÖLLER





## TORTEN UND KUCHEN

- 60 Torten ungeschnitten
- 62 Mini-Törtchen
- 64 UNSERE PRACHTSTÜCKE
- 76 Cremeschnitten 12 Portionen
- 82 Cremeschnitten 15 Portionen
- 84 Catering-Schnitten 24 Portionen
- 86 OMA'S LANDKUCHEN
- 92 Cheesecakes
- 96 Runde Kuchen
- 102 Plattenkuchen



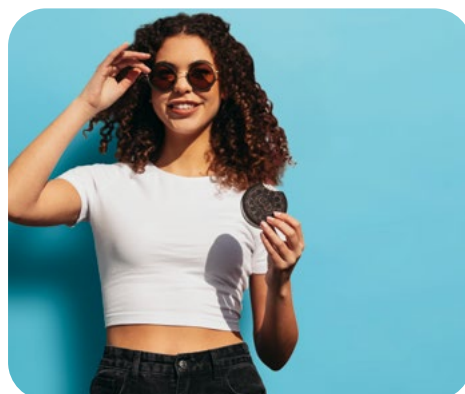
## GEBÄCK UND SNACKS

- 112 Croissants
- 115 Plundergebäck
- 116 Süßes Kleingebäck
- 118 Laugengebäck
- 119 Tiefkühlkost



## KÖRBERL, GEBÄCK UND BROT

- 122 Körberl und Gebäck
- 125 Brot



## INFOS

- 126 Kennzeichnung loser Ware
- 127 Informationen





Art.-Nr.: 31024651  
PIRULO Watermelon





# IMPULSEIS

14

Nuii

16

MILKA

18

OREO

20

PIRULO

22

SCHÖLLER

23

SMARTIES, HELLO KITTY, EXTRÊME

24

KIT KAT, TOBLERONE

25

Eis-Service





**Mehr als ein Premium-Produkt –  
ein Geschmackserlebnis, das überzeugt ...**

- Aufregende Geschmacks-kombinationen
- Authentische landestypische Zutaten
- Einsatz von Rainforest Alliance-zertifiziertem Kakao
- Mit Schlagobers hergestellt
- Reichhaltige Stückigkeiten
- PEFC-zertifizierte Holzstiele<sup>1)</sup>
- Kein Palmfett als Zutat

**... und Verantwortung übernimmt!**



Seit 2022 aktiver Beitrag zum Schutz bedrohter Koalas



Langfristige Partnerschaft zur Förderung wirkungsvoller Naturschutzinitiativen



Mehr Informationen zum Thema Nachhaltigkeit auf der Webseite



### SALTED CARAMEL & AUSTRALIAN MACADAMIA

Mit Schlagobers hergestellt.

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



Art.-Nr.: 31027920 / 31026471\*

VE: 20 Stück à 90 ml / 20 Stück à 68 g



### CREAM & ANATOLIAN PISTACHIO

Mit Schlagobers hergestellt.

Cremiges Pistazieneis und Eiscreme (mit 8 % Milchfett) mit einem weißen Schokoladenüberzug mit gerösteten anatolischen Pistazienstückchen und gesalzenen Waffelstückchen.



Art.-Nr.: 31026511

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



### ALMOND & JAVA VANILLA

Mit Schlagobers hergestellt.

Cremige Java-Vanille-Eiscreme (mit 8 % Milchfett) überzogen mit Milchsokolade und gerösteten Mandelstückchen.



Art.-Nr.: 31027926 / 31026561\*

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



### COCONUT & INDIAN MANGO

Mit Schlagobers hergestellt.

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



Art.-Nr.: 31026524

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



### MILK CHOCOLATE & ITALIAN ROASTED HAZELNUT

Mit Schlagobers hergestellt.

Cremige Haselnuss-Eiscreme (mit 8 % Milchfett) mit italienischen Haselnüssen und Sauce mit italienischen Haselnüssen, überzogen mit Milchsokolade mit gerösteten italienischen Haselnussstückchen und Waffelstückchen.



Art.-Nr.: 31026597

VE: 20 Stück à 90 ml / 20 Stück à 68 g



Milka



[www.milkaicecream.com](http://www.milkaicecream.com)

Die

**Nr. 1**

im Schoko-Regal in  
Österreich<sup>1)</sup> als  
EISGENUSS mit original  
MILKA Alpenmilch-  
schokolade

Starke  
Markenbekanntheit  
mit

**89%**<sup>2)</sup>





### MILKA VANILLA & CHOCOLATE STICK

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



Art.-Nr.: 31028011 / 31026383\*

VE: 20 Stück à 90 ml / 20 Stück à 65 g



### MILKA STRAWBERRY CHEESECAKE STICK

Cremiges Eis mit Käsekuchengeschmack und Erdbeersorbet überzogen mit MILKA Alpenmilchschokolade und Gebäckstückchen.



Art.-Nr.: 31026387

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

NEU



### MILKA PRALINE CHOCOLATE STICK

Cremiges Eis mit Haselnussgeschmack mit einem luftigen Kern aus Milkschokoladen-Haselnusssoße, überzogen mit MILKA Alpenmilchschokolade mit gerösteten Haselnussstückchen.



Art.-Nr.: 31028111

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



### MILKA CHOC TOPPED CONE

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

Art.-Nr.: 31028047 / 31026479\*

VE: 20 Stück à 100 ml / 20 Stück à 69 g



## DER KULTKEKS ALS EIS

[www.oreoicecream.com/de](http://www.oreoicecream.com/de)

Die  
**Nr. 1**

Keks-Marke weltweit<sup>1)</sup> –  
als EIS-SNACK mit original OREO Keksstücken



### OREO EIS-SANDWICH

Cremiges Eis mit Vanillegeschmack mit knusprigen OREO Stückchen zwischen zwei Kakaokeksen.

**Art.-Nr.: 31028056**

VE: 24 Stück à 110 ml / 24 Stück à 70 g

**Art.-Nr.: 31027525\***

VE: 24 Stück à 135 ml / 24 Stück à 80 g



### OREO STICK

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

**Art.-Nr.: 31028147 / 31022681\***

VE: 20 Stück à 90 ml / 20 Stück à 64 g



### OREO MINI BITES CUP

OREO Ice Cream Bites mit einer genussvollen Rezeptur aus cremigem Eis mit Vanillegeschmack, umhüllt von einem einzigartigen Überzug mit original OREO Keksstückchen. Die OREO Ice Cream Bites sind ideal für den besonderen Genussmoment zu Hause oder für eine Auszeit unterwegs – jetzt im neuen Mini-Cup-Format.

**Art.-Nr.: 31026376**

VE: 12 Stück à 105 ml / 12 Stück à 72 g





**FREE THE  
FUN!** 



**WATER  
MELON**

### PIRULO WATERMELON

Fruchtige Eisfrischung in aufmerksamkeitsstarker Form einer Wassermelone.

Erfrischendes Wassermelonen- und Apfelwassereis mit leckeren kakaohaltigen Fettglasurstückchen.

Art.-Nr.: 31024651

VE: 36 Stück à 73 ml / 36 Stück à 67 g



**MANGÓ**

### PIRULO MANGO

Fruchtige Eisfrischung in aufmerksamkeitsstarker Form einer Mango.

Erfrischendes Mango- und Maracujawassereis am Stiel.

Art.-Nr.: 31028262 / 31026408\*

VE: 36 Stück à 70 ml / 36 Stück à 65 g







### PIRULO KAKTUS 4 FRIENDS

**Der erste KAKTUS zum Teilen.**

Leckeres Erdbeerfruchtis umhüllt von grüner Fettglasur mit Kaugummigeschmack mit Knisterbrausebonbonsplittern und getrockneten Erdbeerstückchen.

**Art.-Nr.: 31024680**

VE: 12 Stück à 90 ml / 12 Stück à 86 g



### PIRULO KAKTUS

**Knallt und knistert auf der Zunge.**

Erfrischendes Erdbeerfruchtis, Orangensorbet und Zitronenfruchtis mit einer Spitze aus grüner Fettglasur mit Kaugummigeschmack, Knisterbrausebonbonsplittern und getrockneten Erdbeerstückchen.

**Art.-Nr.: 31027989**

VE: 50 Stück à 45 ml / 50 Stück à 48 g

**Art.-Nr.: 31024469\***

VE: 36 Stück à 45 ml / 36 Stück à 48 g



### PIRULO TROPICAL

**Buntes Eis am Stiel mit Gute-Laune-Garantie.**

Erfrischendes Wassereis mit exotischen Früchten.

**Art.-Nr.: 31027687 / 31024687\***

VE: 20 Stück à 70 ml / 20 Stück à 71 g



### PIRULO COOL COLA

**Die Erfrischung mit Colageschmack.**

Erfrischendes Wassereis mit Colageschmack.

**Art.-Nr.: 31026554**

VE: 30 Stück à 99 ml / 30 Stück à 100 g



**Familien-  
marke seit  
fast  
90 Jahren**



**Erfahrung &  
Kompetenz,  
die überzeugen**



Blechgehänge  
1961



BUM BUM Eis



MIT  
KAUGUMMI-  
STIEL

**BUM BUM**

Mit kultigem Kaugummistiel.  
Erfrischendes Erdbeerfruchteis und  
cremiges Bourbon-Vanilleeis umhüllt  
von roter Fettglasur mit Kaugummi-  
geschmack, mit Kaugummistiel.



Art.-Nr.: 31027771 / 31024921\*  
VE: 32 Stück à 72 ml / 32 Stück à 52 g



**BIG SANDWICH**

Unser Verkaufsschlager seit über 30 Jahren.  
Feines Schokoladeneis, cremiges  
Bourbon-Vanilleeis und fruchtiges Eis mit  
Erdbeere zwischen zwei  
leckeren Waffelblättern.



Art.-Nr.: 31024545  
VE: 28 Stück à 140 ml / 28 Stück à 61 g



**NESTEA PEACH**

Die Erfrischung mit Nestea-Geschmack.  
Wassereis mit Pfirsich-  
Eistee-Geschmack.

Art.-Nr.: 31023238  
VE: 24 Stück à 99 ml / 24 Stück à 100 g





**SMARTIES POP UP**

Mit echten SMARTIES Schokolinsen.  
Zartschmelzendes Vanilleeis mit gecrushten SMARTIES und SMARTIES Minis-Topping.

Art.-Nr.: 31028078 / 31025854\*  
VE: 20 Stück à 85 ml / 20 Stück à 52 g

**Kakao**



**HELLO KITTY**

**NEU**

**HELLO KITTY**  
Cremiges Erdbeereis und Vanilleeis zwischen zwei Keksen.

Art.-Nr.: 31028255  
VE: 24 Stück à 56 ml / 24 Stück à 38 g

**Sanrio**  
LICENSE  
© 2025 SANRIO CO., LTD.



**EXTRÊME VANILLE**

Waffelhörnchen mit zweierlei Vanilleeis und Mandelkrokant als Topping.

Art.-Nr.: 31026216  
VE: 16 Stück à 120 ml / 16 Stück à 70 g



**EXTRÊME NUSS**

Nussig. Cremig. Knusprig.  
**Extrême lecker.**  
Leckeres Eis mit Haselnuss und Eis mit Sahnegeschmack, mit einem Kern aus Haselnuss-Nugatcreme und einem Topping aus kakaohaltiger Fettglasur und Haselnussstückchen, in einer knusprigen Waffeltüte.

Art.-Nr.: 31024490  
VE: 16 Stück à 120 ml / 16 Stück à 73 g



**EXTRÊME ERDBEER**

Beerig. Fruchtig. Knusprig.  
**Extrême lecker.**  
Fruchtiges Erdbeereis und Eis mit Sahnegeschmack, mit einem Kern und Topping aus einer leckeren roten Mehrfruchtsauce in einer knusprigen Waffeltüte.

Art.-Nr.: 31024489  
VE: 16 Stück à 120 ml / 16 Stück à 73 g

## 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.: 31026594

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

## TOBLERONE



### TOBLERONE STICK

Die ikonische Dreiecks-Schokolade als Eis.

Schokoladen-Honig-Eis mit TOBLERONE- und weißen Nougatstückchen, überzogen mit Milkschokolade mit weißen Nougatstückchen.

Art.-Nr.: 31028135 / 31026537\*

VE: 20 Stück à 90 ml / 20 Stück à 65 g



# Mit mehr Sichtbarkeit verkauft's sich besser!

## In drei einfachen Schritten:

### 1. FERNWIRKUNG GENERIEREN

**Schirme und Fahnen**  
im Design unserer großen bekannten Marken sorgen für große Weitenwirkung.



### 2. ANLOCKEN

**Attraktive Aufsteller**  
laden zum Näherkommen ein und wecken Lust auf Eis.



### 3. VERKAUFEN

**Übersichtliche Preistafeln** helfen Ihren Gästen bei der Kaufentscheidung.



## Unsere Bestseller-Preistafeln für mehr Erfolg!

### Mit unseren Preistafeln verkaufen Sie jetzt noch einfacher:

Große Produktabbildungen mit hoher Weitenwirkung und ein neues, ansprechendes Design schaffen mehr Aufmerksamkeit für Ihr Sortiment. Passend zur Größe Ihrer Truhe haben wir für Sie die optimale Preistafel zusammengestellt. Ob 8er-, 15er- oder 24er-Truhe: Sie haben immer das verkaufstärkste Sortiment am Start. Damit bieten Sie Ihren Gästen die gewünschte Vielfalt und erhöhen Ihre Absätze.



# Truhen-Tipps!

## 1 GUT GESCHÜTZT

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 DA IST NOCH LUFT

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

## 4 PLATZ-FRAGE

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



Die ideale Truhenbelegung:







# Truhen- Handling

## DIE RICHTIGE LAGERUNG

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

## DER IDEALE TRUHEN- MANAGER

- Bestimmen Sie eine Person für die 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  
anschießen (elektrische  
Absicherung  
beachten!)

Truhe erst befüllen,  
wenn die vorge-  
schriebene Betriebs-  
temperatur erreicht ist  
(Lager- und Verkaufs-  
truhen - 18 °C,  
Vitrinen - 16 °C)



Art.-Nr.: 31027993  
MÖVENPICK Maple Walnuts





## EIS FÜR ZUHAUSE

**30**

Haushaltspackungen  
MÖVENPICK

**32**

Multipackungen  
PIRULO

**33**

Multipackungen  
SCHÖLLER

# MÖVENPICK®

## SCHWARZWÄLDER KIRSCH

**Der Dessertklassiker neu interpretiert.**

Bourbon-Vanilleeis mit Kirschwasser und Schokoladeneis mit Fruchtzubereitung mit Sauerkirschstückchen und Kirschwasser, mit Sauerkirschsauce und Raspelschokolade.



**Art.-Nr.: 31027995**

VE: 6 Stück à 850 ml / 6 Stück à 502 g

**Art.-Nr.: 31024535\***

VE: 6 Stück à 900 ml / 6 Stück à 544 g



# MÖVENPICK®

## CHOCOLATE CHIPS

**Schokoladeneis für echte Schokoholics.**

Schokoladeneis mit Milkschokoladenstückchen und Zartbitterschokoladenstückchen.

**Art.-Nr.: 31027997**

VE: 6 Stück à 850 ml / 6 Stück à 463 g

**Art.-Nr.: 31026612\***

VE: 6 Stück à 900 ml / 6 Stück à 498 g





# MÖVENPICK®

## MAPLE WALNUTS

Unser Signature-Produkt: Bereits seit 1979 ist Maple Walnuts einzigartig im Eissortiment. Eis mit Ahornsirup und karamellisierten Walnüssen.

**Art.-Nr.: 31027993**

VE: 6 Stück à 850 ml / 6 Stück à 433 g

**Art.-Nr.: 31008567\***

VE: 6 Stück à 900 ml / 6 Stück à 476 g



# MÖVENPICK®

## BOURBON VANILLE

Mit natürlicher Vanille aus verantwortungsvollem Anbau. Bourbon-Vanilleeis mit natürlicher Vanille aus verantwortungsvollem Anbau.

**Art.-Nr.: 31027990**

VE: 6 Stück à 850 ml / 6 Stück à 438 g

**Art.-Nr.: 31023035\***

VE: 6 Stück à 900 ml / 6 Stück à 464 g





### PIRULO KAKTUS BOX

Mix-Box aus:  
3 x KAKTUS,  
3 x KAKTUS Knallgrün,  
3 x KAKTUS Pink,  
1 x KAKTUS 4 Friends

Art.-Nr.: 33002141

VE: 6 Stück à 495 ml / 6 Stück à 519 g



### PIRULO KAKTUS PARADE

Mix-Box mit drei verschiedenen Geschmackssorten:  
3 x KAKTUS,  
3 x KAKTUS Pink,  
3 x KAKTUS Knallgrün



Art.-Nr.: 33002047

VE: 5 Stück à 405 ml / 5 Stück à 433 g



### PIRULO KAKTUS PINK

Wassereis mit Himbeer- und Heidelbeergeschmack mit grüner Fettglasur, Knisterbrausebonbonsplittern und getrockneten Erdbeerstückchen.



Art.-Nr.: 31027973

VE: 5 Stück à 405 ml / 5 Stück à 432 g



### PIRULO FRUITY MIX

Mix-Box aus:  
2 x Watermelon,  
2 x Fruit Joy,  
3 x KAKTUS



Art.-Nr.: 33002317

VE: 5 Stück à 411 ml / 5 Stück à 408 g





## SCHÖLLER FAMILY BOX

Mix-Box aus:

- 1 x SCHÖLLER Big Sandwich,
- 1 x PIRULO Erdbe,
- 1 x SCHÖLLER MILK FLIP,
- 1 x PIRULO KAKTUS,
- 2 x PIRULO CARETTA Orange,
- 1 x PIRULO Watermelon

Art.-Nr.: 33002049

VE: 5 Stück à 478 ml / 5 Stück à 365 g



## SCHÖLLER EIS-HITS

Mix-Box aus:

- 2 x PIRULO KAKTUS,
- 2 x PIRULO Watermelon,
- 2 x SCHÖLLER BUM BUM,
- 2 x PIRULO Frutti

Art.-Nr.: 33002535/33002059\*

VE: 6 Stück à 520 ml / 6 Stück à 462 g



## SCHÖLLER BUM BUM 4 X 72 ML

Mit kultigem Kaugummistiel.

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



Art.-Nr.: 31028052/31024922\*

VE: 6 Stück à 288 ml / 6 Stück à 208 g



## SCHÖLLER BIG SANDWICH 6 X 140 ML

Unser Verkaufsschlager seit über 60 Jahren.

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

Art.-Nr.: 31025788

VE: 6 Stück à 840 ml / 6 Stück à 366 g



Art.-Nr.: 31023153  
MÖVENPICK Salted Caramel





## GASTRONOMIE-EIS

36

MÖVENPICK

40

ANTICA GELATERIA DEL CORSO  
(AGDC)

48

SCHÖLLER, OREO, MILKA

50

Eis-Service

**MÖVENPICK®**

## MAPLE WALNUTS

Mit karamellisierten Walnüssen und Ahornsirup.

Cremiges Eis mit Ahornsirup und karamellisierten Walnüssen.



Art.-Nr.: 31022065

VE: 5-Liter-Wanne / 2.775 g



## CHOCOLATE CHIPS

Mit knackigen Schokostückchen.

Zweierlei zartschmelzendes Schokoladeneis mit knackigen Vollmilchschokoladestückchen.



## CRÈME VANILLA

Mit Schlagobers verfeinert.

Cremiges Bourbon-Vanilleeis mit fein extrahierten Bourbonvanilleschoten und Schlagobers.



## STRAWBERRY

Mit aromatischen Erdbeerstückchen.

Erdbeereis mit einer Fruchtzubereitung mit Erdbeerstückchen.



Art.-Nr.: 31026613

VE: 5-Liter-Wanne / 2.878 g



Kakao



Art.-Nr.: 31016344

VE: 5-Liter-Wanne / 2.619 g



Art.-Nr.: 31021151

VE: 5-Liter-Wanne / 3.191 g





### ESPRESSO KROKANT

**Mit knusprigem Haselnusskrokant.**  
Aromatisches Kaffeeis mit knusprigem Haselnusskrokant.



### PISTAZIE

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



### SALTED CARAMEL

**Mit gesalzener Karamellsauce und Toffeestückchen.**  
Unwiderstehlich cremiges Eis mit gesalzener Karamellsauce und Toffeestückchen.



**Art.-Nr.: 31016278**

VE: 5-Liter-Wanne / 2.771 g



**Art.-Nr.: 31023412**

VE: 5-Liter-Wanne / 2.782 g



**Art.-Nr.: 31023153**

VE: 5-Liter-Wanne / 3.098 g



### STRACCIATELLA CIOCCOLATA

**Mit Schlagobers verfeinert und Schokoladensauce verstrudelt.**  
Cremiges Stracciatellaeis mit knackigen Schokoplättchen und Raspelschokolade, verfeinert mit Schlagobers und Schokoladensauce.



### JOGHURT

**Erfrischender Genuss – natürlich im Geschmack.**  
Erfrischendes Eis mit fettarmem Joghurt.



**Art.-Nr.: 31023283**

VE: 5-Liter-Wanne / 2.886 g



**Art.-Nr.: 31024977**

VE: 5-Liter-Wanne / 2.607 g



### AMARENA CREAM

**Mit Schlagobers verfeinert und fruchtigen Weichselstückchen.**

Kreation aus cremigem Eis mit Schlagobers, aromatischem Weichseleis, feiner Weichsel-sauce und fruchtigen Weichselstückchen.



### PFIRSICH JOHANNISBEERE

**Mit fruchtigem Sorbet Schwarze Johannisbeere.**

Fruchtige Kombination aus Eis mit Pfirsich und schwarzem Johannisbeersorbet, verstrudelt mit feinen Fruchtstückchen.



### MANGO JOGHURT

**Mit fruchtigem Mangopüree.**

Erfrischendes Eis mit fettarmem Joghurt und exotisches Mangoeis mit fruchtigem Mangopüree und aromatischen Mangostückchen.



Art.-Nr.: 31023175

VE: 5-Liter-Wanne / 3.314 g



Art.-Nr.: 31022869

VE: 5-Liter-Wanne / 3.290 g



Art.-Nr.: 31024978

VE: 5-Liter-Wanne / 3.132 g



### HIMBEER SORBET

**Mit 46 % Fruchtgehalt.**  
Fruchtiges Himbeersorbet.



### CITRONEN SORBET

**Mit sizilianischen Zitronen.**  
Erfrischendes Zitronensorbet mit feinen Zitronenstückchen.



### PASSIONSFRUCHT SORBET

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



Art.-Nr.: 31016256

VE: 2 x 2,4-Liter-Wanne / 2 x 1.680 g



Art.-Nr.: 31028516/31026624\*

VE: 5-Liter-Wanne / 3.815 g



Art.-Nr.: 31023235

VE: 2 x 2,4-Liter-Wanne / 2 x 1.757 g





### LA LAITIÈRE ERDNUSS

Unwiderstehliches cremiges Eis mit karamellisierten Erdnuss-Stückchen.



### LA LAITIÈRE MARILLEN SORBET

Erfrischendes Marillen-Sorbet mit fruchtigen Marillenstückchen.



Art.-Nr.: 31026202

VE: 2 x 2,4-Liter-Wanne / 2 x 1.340 g



Art.-Nr.: 31018833

VE: 2 x 2,4-Liter-Wanne / 2 x 1.564 g



### LA LAITIÈRE CASSIS SORBET

Erfrischendes Sorbet Schwarze Ribisel mit aromatischen halbkandierten schwarzen Ribiselstückchen.



### LA LAITIÈRE BIRNEN SORBET

Fruchtiges Birnen-Sorbet mit halbkandierten Birnenstückchen.



Art.-Nr.: 31019004

VE: 2 x 2,4-Liter-Wanne / 2 x 1.632 g



Art.-Nr.: 31019003

VE: 2 x 2,4-Liter-Wanne / 2 x 1.526 g



# Italian Passion

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% PASSIONE

- Unser Eis wird nach traditionellen Rezepturen in Terni und Ferentino / Italien hergestellt
- Wir beziehen viele unserer Zutaten aus bekannten Regionen Italiens, wie z.B. Pistazien und Zitronen aus Sizilien oder Haselnüsse aus dem Piemont
- Unser Sortiment bietet zahlreiche typisch italienische Eisdiele-Klassiker und vegane Sorbets

## 100% BUON GUSTO

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



Kakao

## 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 fein gemahlene extrahierten Vanilleschoten.**

Cremiges Vanilleeis mit fein gemahlene extrahierten Vanilleschoten.



### AGDC STRACCIATELLA

**Mit knackigen Schokoladenstückchen.**

Original italienisches Vanilleeis mit knackigen Schokoladenstückchen.



### AGDC CIOCCOLATO

**Mit knackigen Schokoladenstückchen.**

Vollmundiges Schokoladeneis mit knackigen Schokoladenstückchen.

**Art.-Nr.: 31024301**

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

**Art.-Nr.: 31024303**

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



**Art.-Nr.: 31024294**

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



### AGDC PISTACCHIO

**Mit Pistazien aus Sizilien.**

Cremiges Pistazieneis mit knackigen Pistazienstückchen aus Sizilien.



### AGDC NOCCIOLA

**Mit Haselnüssen aus dem Piemont.**

Köstliches Haselnusseis mit knackigen Haselnussstückchen.

**Art.-Nr.: 31024300**

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

**Art.-Nr.: 31024298**

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.



## HASELNÜSSE AUS DEM PIEMONT

Das Piemont ist bekannt für seine sanften Hügel und malerischen 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.



### AGDC TIRAMISÙ

**Mit Mascarpone.**

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

**Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet.**



**Art.-Nr.: 31024307**

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



### AGDC MALAGA

**Malaga – der italienische Eis-Klassiker.**

Eis mit einer Sultaninenzubereitung mit Malagageschmack.

**Art.-Nr.: 31019665**

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



### AGDC YOGURT AI FRUTTI DI BOSCO

**Mit einer leckeren Waldfrucht-zubereitung.**

Cremiges Eis mit Joghurt (0,9 % Fett), fruchtig kombiniert mit einer Waldfrucht-zubereitung (9 %).

**Art.-Nr.: 31019661**

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



### AGDC COCCO

**Exotisch-cremig.**

Cremiges Kokosnusseis mit Kokosnusshaspeln.

**Art.-Nr.: 31022839**

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



### AGDC AMARENA

**Mit aromatischer Sauerkirschsauce und kandierten Kirschen.**

Original italienisches Vanilleeis durchzogen mit aromatischer Sauerkirschsauce und kandierten Kirschen.

**Art.-Nr.: 31024308**

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



### AGDC CAFFÈ

**Köstliches Kaffeeeis.**

Köstliches Kaffeeis mit dem unwiderstehlichen Aroma.

**Art.-Nr.: 31024302**

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.610 g





### AGDC VANIGLIA E CARMELLO

**Mit gesalzener Karamellsauce.**

Cremiges Vanilleeis mit gesalzener Karamellsauce und mit Karamellstückchen verfeinert.

**Art.-Nr.: 31024310**

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



### AGDC COOKIES

**Mit Kakaokeksstückchen und schokolierten Waffelstückchen.**

Cremiges Vanilleeis durchzogen von Schokoladensauce, mit knusprigen Kakaokeksstückchen und schokolierten Waffelstückchen.

**Art.-Nr.: 31024305**

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



Kakao



### AGDC CIOCCOLATO BIANCO

**Mit weißer Schokoladensauce und knackigen weißen Schokoflocken.**

Zartschmelzendes weißes Schokoladeneis mit weißer Schokoladensauce und knackigen weißen Schokoladenflocken.

**Art.-Nr.: 31024313**

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



Kakao



### AGDC LIMONE

**Mit sizilianischen Zitronen.**

Fruchtiges Zitronensorbet mit sizilianischen Zitronen.



**Art.-Nr.: 31024297**

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



### AGDC FRAGOLA

Fruchtiges Erdbeersorbet mit aromatischer Erdbeersauce.



**Art.-Nr.: 31024296**

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



### AGDC MANGO

**Mit fruchtigem Mangopüree.**

Erfrischendes Mangosorbet.



**Art.-Nr.: 31019662**

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



### AGDC MELONE

**Mit dem vollen Geschmack sonnengereifter Melonen.**

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



**Art.-Nr.: 31022845**

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



### AGDC PESCA

**Sommerlich süß & fruchtig.**

Fruchtiges Eis mit Pfirsich und Pfirsichzubereitung.



**Art.-Nr.: 31018109**

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





## GRÜNER APFEL

**Fruchtig-erfrischend.**  
Cremiges Fruchteis grüner Apfel.

Art.-Nr.: 31026173

VE: 2 x 2,4-Liter-Wanne / 2 x 1.595 g



## AGDC NUVOLA BLU

**Mit natürlicher Färbung durch die Spirulinaalge.**  
Blaues Vanilleeis, natürliche Färbung.

Art.-Nr.: 31019660

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

Passende Gastro-Service-Artikel zu unserem AGDC-Sortiment bestellen  
Sie bitte direkt bei unserem Partner  [www.ammon-nonfood.de](http://www.ammon-nonfood.de)

Zum Beispiel:



### EISBECHER

100 % plant-based, 160 ml



### HOLZLÖFFEL

Birkenholz



### WAFFELTÜTEN- HALTER



### WAFFELTÜTEN- SPENDER

Ø oben: 26 cm, Ø unten: 19 cm,  
Höhe: 25 cm



# Traditionsmarke für Familien & Kinder

Vor fast 90 Jahren legte Theo Schöller den Grundstein für seine **traditionsreiche Familienmarke**, die seitdem kleine und große Eisfans begeistert.

Das Geheimnis:

- **Schnörkellose Rezepturen in verlässlicher Qualität**
- **Passend zu jeder Gelegenheit**



## VANILLA

Himmlisch cremiges Bourbon-Vanilleeis.



Art.-Nr.: 31018088

VE: 5-Liter-Wanne / 2.500 g



## SCHOKO

**Unwiderstehlich vollmundiges Schokoladeneis.**

Schokoladeneis. Ohne Zusatz von Aromen.



## STRACCIATELLA

**Mit knackigen Schokostücken.**

Wunderbar cremiges Stracciatellaeis mit knackigen Schokostückchen.



## HASELNUSS

**Mit feinem Haselnussmark.**

Herrlich nussiges Haselnusseis.



Art.-Nr.: 31023284

VE: 5-Liter-Wanne / 2.477 g



Kakao



Art.-Nr.: 31023410

VE: 5-Liter-Wanne / 2.572 g



Kakao



Art.-Nr.: 31023285

VE: 5-Liter-Wanne / 2.500 g



Kakao





## ERDBEER

**Mit fruchtigen Erdbeeren.**

Lecker aromatisches Eis mit Erdbeere verstrudelt mit sommersüßem Erdbeerfruchteis.



Art.-Nr.: 31023411

VE: 5-Liter-Wanne / 2.657 g



## SAUERKIRSCH-JOGHURT

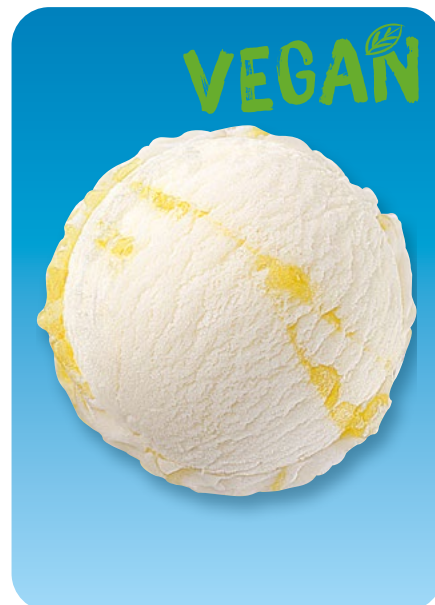
**Erfrischend und fruchtig.**

Cremiges Eis mit fettarmem Joghurt reichlich verstrudelt mit fruchtigem Weichselsorbet.



Art.-Nr.: 31026637

VE: 5-Liter-Wanne / 2.670 g



## ZITRONE

Unwiderstehliches Zitroneneis verstrudelt mit fruchtiger Zitronensauce.



Art.-Nr.: 31026638

VE: 5-Liter-Wanne / 3.313 g



## SMARTIES

**Mit echten SMARTIES Schokolinsen.**

Lecker cremiges Eis mit Milchgeschmack und echten SMARTIES Schokolinsen.



Art.-Nr.: 31027520

VE: 5-Liter-Wanne / 2.690 g



## OREO

**Mit OREO Keksstückchen.**

Zartschmelzendes Eis mit Vanillegeschmack mit original OREO Keksstückchen.

Art.-Nr.: 31024228

VE: 5-Liter-Wanne / 2.942 g



## MILKA

**Mit MILKA Alpenmilchschokoladenstückchen.**

Zartschmelzendes Schokoladeneis (mit Alpenmilchschokolade) verstrudelt mit leckerem Vanilleeis mit original MILKA Alpenmilchschokoladenstückchen und Milchschokoladensauce (mit Alpenmilchschokolade).

Art.-Nr.: 31026765

VE: 5-Liter-Wanne / 3.047 g

# Richtiges Handling für dauerhaften Erfolg!

## ABDECKUNG SCHLIESSEN

Bei längeren Pausen immer Abdeckung schließen.

## GENUSS PUR

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

## IDEALE TEMPERATUR

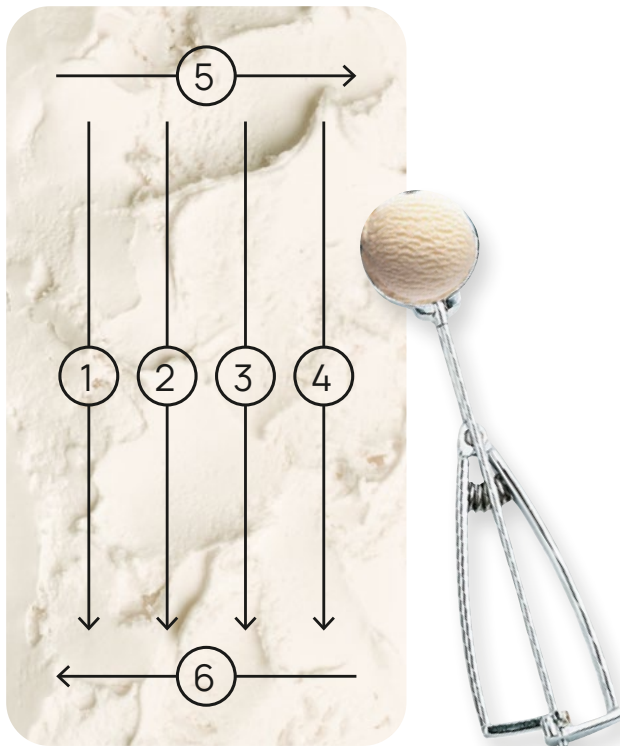
Die perfekte Portionier-temperatur liegt bei  $-16^{\circ}\text{C}$  bis  $-14^{\circ}\text{C}$ .



## 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  $-18^{\circ}\text{C}$  lagern
- Mit Originaldeckel verschließen, keine anderen Lebensmittelprodukte in derselben Truhe lagern

## Richtiges Portionieren und Wirtschaftlichkeit



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

### Empfehlungsbasis 30stel-Portionsgröße

	Kugeln pro Wanne	Listenpreis in €	
		pro Wanne	Einstand pro Kugel
<b>SCHÖLLER</b> 5-Liter-Wannen	75	25,60	0,34
<b>MÖVENPICK</b> 5-Liter-Wannen	75	34,90	0,46
<b>AGDC</b> 4,4-Liter-Wannen	55	34,40	0,63

Portioniergröße	Menge Halbkugel 5-Liter-Wanne
1/50	158
1/40	114
1/30	75
1/20	61
1/16	52

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



# Holen Sie sich den perfekten Eisverkäufer!

Eiskarten sind der 365-Tage-Verkäufer auf Ihrem Tisch und wecken die Lust auf Süßes bei Ihrem Gast. Wenden Sie sich an Ihren Verkaufsberater, um die perfekte Eiskarte zu gestalten.



Sichern Sie sich Ihr Gratis-Eiskarten-Set ab einem Offeneis-Umsatz von 2.000 €/Jahr.



Zum Beispiel:  
MÖVENPICK  
CLASSIC

## Unser Tipp

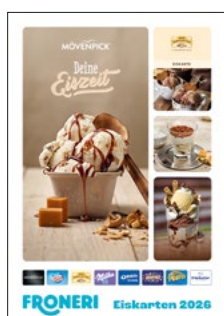
Die ideale Eiskarte enthält eine gelungene Mischung aus:

- 80 % klassischen Eisbechern
- Kinder-Eisbechern
- Fruchtigen, cremigen und nussigen Eisbecher und veganen Varianten
- Eisgetränken
- Eisbechern mit 1, 2 und 3 Kugeln

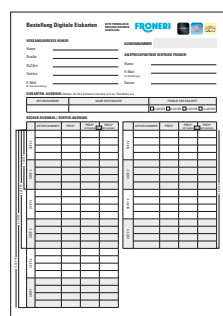


Weitere Inspirationen zu Eisbechern finden Sie in unserem aktuellen Eiskartenfolder sowie unserem praktischen Bestellblatt.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:  
[verkauf@at.froneri.com](mailto:verkauf@at.froneri.com)



Zum Eiskartenfolder:



Zum Bestellblatt:



Gastro-Service-Artikel, wie z.B. passende Eisgläser, bestellen Sie bitte direkt bei unserem Partner  [www.ammon-nonfood.de](http://www.ammon-nonfood.de)



Art.-Nr.: 31012987  
Tartufo Cioccolato





## EIS-DESSERTS, VORPORTIONIERT

**54**

MÖVENPICK

**55**

NESCAFÉ Frappélatte

**57**

SCHÖLLER



## 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

## Unser Tipp

### WENN'S SCHNELL GEHEN MUSS:

#### Die vorportionierte MÖVENPICK EISKUGEL CRÈME VANILLA

- Vielseitig einsetzbar und gleichbleibend hohe Premium-Qualität
- Mit konvenienter Aufreißhilfe
- Einzeln verpackt und dadurch bestmögliche Hygiene
- Geringer Handlingsaufwand
- Kalkulationssicher
- Platzsparend in der Lagerung



## TIRAMISU TENTAZIONI

### Genuss wie in Italien.

Mascarponeeis und Eiscreme mit Schlagobers, verstrudelt mit Kaffeesauce, Kuchenstückchen und gezuckertem Kakaopulver.

Art.-Nr.: 31011597

VE: 6 Stück à 135 ml / 6 Stück à 80 g



## TENTAZIONI CREMA E AMARENA

### Genuss wie in Italien.

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

Art.-Nr.: 34001420

VE: 6 Stück à 135 ml / 6 Stück à 80 g



# NESCAFÉ® Frappélatte



## Verführung pur!

Verwöhnen Sie Ihre Kunden mit Eiskaffee der besonderen Art: köstliches Kaffee-Eis veredelt zu einem innovativen, erfrischenden Frappélatte! Mit unserer Maschine für Nescafé Frappélatte im Handumdrehen gezaubert!



### FRAPPÉLATTE

#### Erfrischend & cremig.

Frappélatte ist die perfekte Verschmelzung aus dem Besten von Kaffee und cremigem Eis.

Art.-Nr.: 31021462

VE: 1 Stück à 4.700 ml / 1 Stück à 2.900 g



### TARTUFO CIOCCOLATO

**Genuss wie in Italien.**

Ein Herz aus Eiscreme mit Rahm, umhüllt von vollmundiger Schokoladeneiscreme, bestreut mit gezuckertem Kakao.

**Art.-Nr.: 31012987**

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

## Unser Tipp

### WENN'S SCHNELL GEHEN MUSS:

**Das vorportionierte  
AGDC TARTUFO CIOCCOLATO**

- Sofort servierfertig
- Einzeln entnehmbar
- Mit ein paar Handgriffen individuell veredelbar
- Kalkulationssicher

## SCHNELL & EINFACH – FÜR GRANDIOSE DESSERT-IDEEN!







### NACHTISCHBECHER

**Hohe Standfestigkeit & voller Geschmack.**  
Leckeres SCHÖLLER Vanilleeis, Schokoladeneis und Eis Erdbeer im Becher.

Art.-Nr.: 31020958

VE: 40 Stück à 85 ml / 40 Stück à 43 g



### SMARTIES FUN CUP

**Mit kleiner Überraschung im Becher!**  
Vanilleeis und Kakaoeis mit Schokolinsen mit Zuckerüberzug.

Art.-Nr.: 31024589

VE: 16 Stück à 100 ml / 16 Stück à 50 g



### EISWÜRFEL

Röhreneiswürfel aus reinem Trinkwasser,  
ideal für Cocktails und zum Kühlen.  
6 x 2 kg



Art.-Nr.: 34002388

VE: 6 x 2 kg







Art.-Nr.: 39001149  
Himbeer-Cheesecake





# TORTEN UND KUCHEN

60	Torten ungeschnitten
62	Mini-Törtchen
64	UNSERE PRACHTSTÜCKE
76	Cremeschnitten 12 Portionen
82	Cremeschnitten 15 Portionen
84	Catering-Schnitten 24 Portionen
86	OMA'S LANDKUCHEN
92	Cheesecakes
96	Runde Kuchen
102	Plattenkuchen

# Erlesene Sahnestücke – unsere Sahnetorten







## ERDBEER-BUTTERMILCH-TORTE

**Mit leckeren Erdbeerehälften.**

Halbe Erdbeeren? Voll gut! Wir beginnen mit einem Mürbeteigboden, auf dem wir zwischen zwei Biskuitböden Erdbeer-Buttermilch-Obers auslegen. Darüber Buttermilch-Obers und ein letzter Biskuitboden. Und dann: Erdbeerehälften satt! Mit Tortenguss und randgarniert mit gehackten Haselnüssen. Fruchtanteil 20 %.

2.250 g, Ø 28 cm

**Art.-Nr.: 39000874**

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank  
ca. 14–16 Std. auftauen lassen.



## HEIDELBEER-TORTE

Ein Traum aus erlesenen Heidelbeeren und köstlichem Vanilleobers. Aromatische Heidelbeer-Oberscreme-Füllung liegt zwischen zwei dunklen Biskuitböden auf einem leckeren Mürbeteigboden. Als Abschluss aromatische Heidelbeeren auf feinem Vanilleobers, 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.



## SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-TORTE

Der absolute Hingucker: Auf einem Mürbeteigboden liegen lockere Schokobiskuitböden mit einer hochwertigen Füllung aus Schwarzwälder-Kirsch-Sahne, ganzen Kirschen, eingebettet in einer Sauerkirschzubereitung. 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

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

2.200 g, Ø 28 cm

**Art.-Nr.: 39000778**

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank  
ca. 14–16 Std. auftauen lassen.



## KÄSE-SAHNE-TORTE

Für Liebhaber des puren Geschmacks: Feine Käse-Sahne-Füllung liegt zwischen zwei leckeren Biskuitböden, die Grundlage bildet ein krosser Mürbeteigboden.

1.800 g, Ø 28 cm

**Art.-Nr.: 39000523**

VE: 1 Stück UK: 4 VE

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



## SCHOKO-SAHNE-DUO

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

2.050 g, Ø 28 cm

**Art.-Nr.: 39000907**

VE: 1 Stück UK: 4 VE

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



# Törtchen, die Ihre Gäste überzeugen!







### HIMBEER-WEISSE-SCHOKOLADE-TÖRTCHEN

Stellen Sie Ihre Geschmacksknospen auf fruchtig ein. Wir legen besonders aromatische Himbeeren und mit weißer Schokolade verfeinerte Puddingcreme auf unserem Mürbeteigboden aus. Das Ergebnis kann sich mehr als schmecken lassen! Fruchtanteil 25 %. 1.080 g, 12 Stück, Ø 6,1 cm

Art.-Nr.: 39000847

VE: 12 Stück UK: 4 VE

In der Kühlung (6–7°C) das ganze Produkt ca. 6 Stunden auftauen lassen.



### LATTE-MACCHIATO-TÖRTCHEN

Da werden selbst Baristas neidisch. Auf unserem Mürbeteigboden schichten wir aromatische Kaffee- und Vanillesahne übereinander. In der Mitte überrascht dann ein Kern aus feiner Kaffee-Nougatcreme und Milkschokoladentrapezen. Und on top gibt's noch feinstes Milch-Kakao-Dekorpuder. 660 g, 12 Stück, Ø 6,1 cm

Art.-Nr.: 39000917

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

In der Kühlung (6–7°C) das ganze Produkt ca. 4 Stunden auftauen lassen.



### MOUSSE-AU-CHOCOLAT-TÖRTCHEN

Luftig, leicht und doch zutiefst schokoladig kommt unser Mürbeteigboden mit zweierlei Mousse au Chocolat daher. Die weißen und zartbitteren Schokoraspeln machen es nicht weniger verführerisch. Wir können da kaum widerstehen.

Was ist mit Ihnen?

900 g, 12 Stück, Ø 6,1 cm

Art.-Nr.: 39000846

VE: 12 Stück UK: 4 VE

In der Kühlung (6–7°C) das ganze Produkt ca. 5 Stunden auftauen lassen.



### ERDBEER-KÄSE-SAHNE-TÖRTCHEN

Nur ein paar Wörtchen zu dem Törtchen:

Hier bringen wir leckere Käse-Sahne, fruchtig-aromatische Erdbeerwürfel und einen leckeren Mürbeteig geschmackvoll und mit einem Fruchtanteil von 23 % zusammen.

900 g, 12 Stück, Ø 6,1 cm

Art.-Nr.: 39000841

VE: 12 Stück UK: 4 VE

In der Kühlung (6–7°C) das ganze Produkt ca. 6 Stunden auftauen lassen.

*Unsere Prachtstücke*  
*Our Finest Cakes*



# Raffinierte Torten im Schichtwechsel!





## UNSERE PRACHTSTÜCKE

**STRAWBERRY CRUNCH TORTE**

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

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**  
1.900 g, Ø 24 cm

**Art.-Nr.: 39001057**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

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



NEU

## UNSERE PRACHTSTÜCKE

**CHOCOLATE THUNDER TORTE**

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

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**  
2.200 g, Ø 24 cm

**Art.-Nr.: 39001059**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

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



## UNSERE PRACHTSTÜCKE

**RÜBLI-TORTE, 4 SCHICHTEN**

Wer es saftig mag, kommt an unserer Rübli-Torte eher schwer vorbei. Dafür verteilen wir zwischen zwei supersaftigen Rübliböden eine leckere helle Creme mit eingestreuten Walnüssen und Rosinen und decken alles mit heller Creme und weißen Kringeln ab. Wie gemacht für alle Naschhasen!

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**  
2.000 g, Ø 24 cm

**Art.-Nr.: 39000810**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

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







UNSERE PRACHTSTÜCKE

### MANGO-VANILLE-TORTE

Zwischen zwei lockeren saftigen Rührteigböden liegt ein fruchtiges Mango-Obers mit Mango-Zubereitung. Darauf befinden sich leckeres Vanille-Obers und ein zarter Biskuitboden. Die Oberfläche ist mit Oberstufen und Mango-Würfeln garniert und mit Tortenguss abgeglänzt.

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**  
2.050 g, Ø 24 cm

Art.-Nr.: 39000768

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

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



UNSERE PRACHTSTÜCKE

### NUSS-OBERS-TORTE

Saftige, mit Haselnussmark verfeinerte Rührteigböden in Kombination mit aromatischem Nuss-Obers mit schokoliertem Hagelzucker und einer Obers-Füllung mit Vanillegeschmack. Dekoriert mit Oberstufen und gehackten Haselnüssen, in der Mitte mit Haselnussgrieß verfeinerte Rührteigbrösel.

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**  
1.750 g, Ø 24 cm

Art.-Nr.: 39000769

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

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



UNSERE PRACHTSTÜCKE

### SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-TORTE

Auf lockeren Wiener Böden liegt eine hochwertige Füllung aus Schwarzwälder-Kirsch-Obers und einer fruchtigen Weichselkirsch-Fruchtzubereitung. Die Oberfläche ist dekoriert mit Oberstufen, mittig aufgestreuten Weichselkirschen und aufgestreuten Schokoraspeln. Die Randgarnierung besteht aus Schokoraspeln.

**Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet!**

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**  
1.900 g, Ø 24 cm

Art.-Nr.: 39000770

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

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



UNSERE PRACHTSTÜCKE

### EIERLIKÖR-TORTE

Schicht für Schicht ein Genuss! Auf einem Mürbeteigboden befindet sich ein dunkler Rührteigboden, darauf zartes Vanille-Obers mit Schokosplittern, bedeckt mit einem saftigen Nuss-Rührteigboden. Die oberste Schicht bildet köstliche Eierlikör-Creme mit verstrudelter Eierlikör-Soße im Überzug. Dekoriert mit Oberstufen und Schokoraspeln.

**Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet!**

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**  
1.850 g, Ø 24 cm

Art.-Nr.: 39000765

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

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







UNSERE PRACHTSTÜCKE

## 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

## KÄSE-SAHNE-TORTE

Für Liebhaber des puren Geschmacks: Feine Käse-Sahne-Füllung liegt zwischen leckeren Rührteigböden und einem Biskuitboden, die Grundlage bildet 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

## ERDBEER-TIRAMISU-TORTE

Auf einem dunklen Rührteigboden liegen abwechselnd Mascarpone-Creme, Löffelbiskuitboden und mit Kaffeeextrakt-Tränke durchzogener Löffelbiskuitboden. Eine Schicht Erdbeer-Fruchtzubereitung und das Topping mit aufgelegten halben Erdbeeren machen diese Torte zu einem absoluten Geschmackshighlight.

**Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet!**

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**  
2.000 g, Ø 24 cm

Art.-Nr.: 39000750

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

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



UNSERE PRACHTSTÜCKE

## ERDBEER-BUTTERMILCH-TORTE

So herrlich frisch: Auf einem krossen Mürbeteigboden liegt zwischen hellen Rührteigböden ein zartes Buttermilch-Obers und Erdbeer-Buttermilch-Obers mit einer fruchtigen Erdbeerzubereitung 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

#### RIBISEL-PFIRSICH-TORTE

Zwischen zwei roten Rührteigböden befindet sich eine Ribisel-Zubereitung, darauf liegt eine fruchtig-frische Ribisel-Oberschreime-Füllung. Das perfekte Zusammenspiel bildet die feine Pfirsich-Oberschreime-Füllung auf einem hellen Rührteigboden. Als Krönung ein gelber Guss, bestreut mit roten Ribiseln.

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**  
1.975 g, Ø 24 cm

**Art.-Nr.: 39000771**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

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



### UNSERE PRACHTSTÜCKE

#### CHOCOLATE CRUNCH CAKE

Hören Sie es auch schon zart knuspern?

Das ist unsere Crunch-Schicht aus Nougatcreme, feinen Waffelblättchen und gehackten Walnüssen auf einem dunklen Rührteigboden. Weiter geht's dann mit einer hellen Creme und einer mit Schlagsahne und Frischkäse verfeinerten Schokocreme-Füllung. On top Rührteigwürfel, Kakao-creme und grob gehackte Haselnüsse – randgarniert mit Rührteigbröseln.

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**  
1.600 g, Ø 24 cm

**Art.-Nr.: 39000875**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

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

NEU



### UNSERE PRACHTSTÜCKE

#### SCHOKOTORTE

Saftiger Schokoladenrührteig, gefüllt mit Marillen-Füllung und überzogen mit einer Kakao-Zuckerglasur. Der edle Klassiker!

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**  
1.500 g, Ø 26 cm

**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.





# Unsere Prachtstücke Our Finest Cakes

## Wie handgemacht!



### Verpackungen mit Bildetikett:

Da schmecken UNSERE PRACHTSTÜCKE schon beim ersten Blick!

Passende Serviceartikel bestellen Sie bitte direkt bei unserem Partner  [www.ammon-nonfood.de](http://www.ammon-nonfood.de)



*Unsere Prachtstücke*  
*Our Finest Cakes*



**Unsere flachen Torten –  
perfekt zum Veredeln!**





## UNSERE PRACHTSTÜCKE

„TOUT AU CHOCOLAT“  
SCHOKOLADEN-TORTE

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

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**  
950 g, Ø 24 cm

Art.-Nr.: 39000722

VE: 12 Portionen UK: 6 VE

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



## UNSERE PRACHTSTÜCKE

## CHERRY CAKE

Wo gehts eigentlich zu dieser Wolke sieben? Immer hier entlang: Über zwei Rührteigböden mit Sauerkirschzubereitung gehts hinauf zu Sauerkirschzubereitung in luftiger Kakaocreme und über Sauerkirschcreme auf den roten Guss. Der Ausblick ist himmlisch!

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**  
1.525 g, Ø 24 cm

Art.-Nr.: 39001116

VE: 12 Portionen UK: 6 VE

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



## UNSERE PRACHTSTÜCKE

## MANGO CAKE

Zwei luftige Mandelrührteigböden, zwischen denen sich eine helle Creme mit dünnen Keksblättchen versteckt und darauf wartet, entdeckt zu werden. Und obendrüber Mango-Zubereitung mit Mango-Stückchen und Mango- und Vanille-Creme. Der gelbe Tortenguss rundet das cremig-leichte Prachtstück ab und lädt zur Veredelung ein.

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**  
1.475 g, Ø 24 cm

Art.-Nr.: 39001118

VE: 12 Portionen UK: 6 VE

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



## UNSERE PRACHTSTÜCKE

## BLUEBERRY CAKE

Blaubeeren in einem Rahmen aus Kakaocreme und dunklem Rührteig, untermalt von vanilliger Creme. Die Blaubeeren gibt's in Creme, als gefriergetrockneten Crunch in der Mitte und als Blaubeer-Zubereitung. Im Anschnitt wie gemalt. Ein Bild von einem Blaubeerkuchen!

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**  
1.425 g, Ø 24 cm

Art.-Nr.: 39001117

VE: 12 Portionen UK: 6 VE

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



*Unsere Prachtstücke*  
*Our Finest Cakes*

**Sahnedreiecke mit  
dem gewissen Etwas!**





## UNSERE PRACHTSTÜCKE

**WALNUSS-CRUNCH-ECKE**

Bekannter Geschmack in neuem Kleid: zarte Vanille- und Walnusscreme auf einem Walnuss-Rührteig-Crunchboden, dekoriert mit Kakao-Creme und kandierten Walnuss-Stückchen. Walnuss en vogue!

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

**Art.-Nr.: 39000896**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

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



## UNSERE PRACHTSTÜCKE

**MANGO-JOGHURT-CRUNCHY-ECKE**

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

**Vorgeschnitten 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

**ERDBEER-LEMON-CRUNCHY-ECKE**

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

**Vorgeschnitten 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.





## UNSERE PRACHTSTÜCKE

### DOPPEL-SCHOKOMOUSSE-CRISPY-ECKE

Diese schokoladige Cremeschnitte 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!

**Vorgeschnitten 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

### HEIDELBEER-MASCARPONE-CRISPY-ECKE

Diese fruchtige Cremeschnitte 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-Obers-Füllung mit eingestrudeltem fruchtiger Heidelbeer-Fruchtzubereitung. Belegt mit ganzen Heidelbeeren und mit Tortenguss abgeglänzt. Einfach köstlich!

**Vorgeschnitten 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

### KIRSCH-VANILLE-CROSSIE-ECKE

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

**Vorgeschnitten 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.



NEU

## UNSERE PRACHTSTÜCKE

### ERDBEER-BUTTERMILCH-DREIECK

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

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

Art.-Nr.: 39000856

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 10 Std. auftauen lassen.



NEU

## UNSERE PRACHTSTÜCKE

### HIMBEER-KÄSE-SAHNE-DREIECK

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

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

Art.-Nr.: 39000855

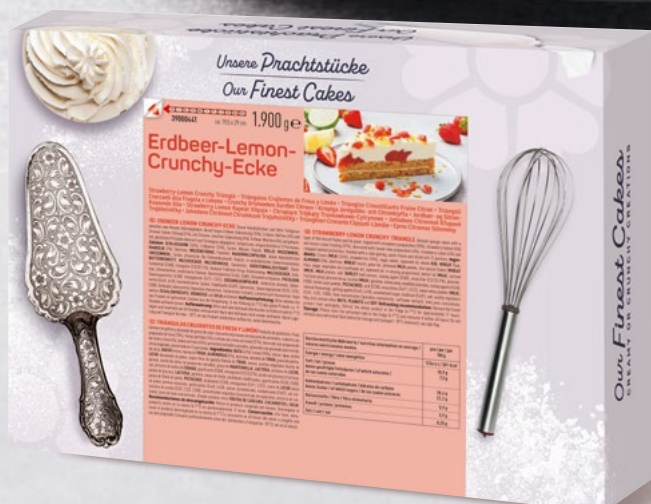
VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 10 Std. auftauen lassen.




# Unsere Prachtstücke Our Finest Cakes

## Einfach köstlich!



Durch die attraktive Dreiecksform  
fallen diese leckeren Sahnestücke  
garantiert jedem ins Auge!

Passende Serviceartikel bestellen Sie bitte direkt bei unserem Partner  [www.ammon-nonfood.de](http://www.ammon-nonfood.de)

# Sahnige Vielfalt, die sich sehen lassen kann!







## TIRAMISU-SCHNITTE

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

**Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet!**

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**

1.150 g, ca. 19,5 x 29 cm

**Art.-Nr.: 39000636**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei Raumtemperatur ca. 10 Std.  
auftauen lassen.



## ERDBEER-BUTTERMILCH-SCHNITTE

Hier wird's frisch auf dem Kuchenteller! In dieser Schnitte legen wir eine lockere Erdbeer-Buttermilch-Sahne zwischen zwei Rührteigböden, belegen sie mit ordentlich fruchtigen Erdbeerehälften und überziehen alles mit Tortenguss. Fruchtanteil: 24 %.

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**

2.000 g, ca. 19,5 x 29 cm

**Art.-Nr.: 39000730**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 10 Std.  
auftauen lassen.



NEU

## KIRSCH-SCHOKO-CRISP-SCHNITTE

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

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**

2.100 g, ca. 19,5 x 29 cm

**Art.-Nr.: 39000827**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 10 Std.  
auftauen lassen.



## HIMBEER-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

Hier kommt so viel Gutes zusammen: Wir verteilen leckere Käse-Sahne zwischen zwei lockeren Rührteigböden, belegen sie verschwenderisch mit aromatischen Himbeeren und glänzen mit Tortenguss ab. Fruchtanteil: 17 %.

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**

2.000 g, ca. 19,5 x 29 cm

**Art.-Nr.: 39000733**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

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



## BEERENFRUCHT-BUTTERMILCH-SCHNITTE

Nicht ohne Stolz präsentieren wir unsere erfrischende Buttermilch-Sahne-Schnitte mit eingestrudeltm Heidelbeerpüree. Schließlich haben wir sie liebevoll mit einem fruchtigen Beerenmix aus Brombeeren, roten Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren belegt! Fruchtanteil: 20 %.

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**

2.000 g, ca. 19,5 x 29 cm

**Art.-Nr.: 39000731**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 10 Std.  
auftauen lassen.



## MANDARINEN-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

Das Filetstück unter den Käse-Sahne-Schnitten. Unsere frische Käse-Sahne zwischen zwei lockeren Rührteigböden haben wir für Sie extra üppig mit unwiderstehlichen Mandarinenfilets belegt und mit fruchtigem Tortenguss abgeglänzt. Fruchtanteil: 23 %.

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**

2.000 g, ca. 19,5 x 29 cm

**Art.-Nr.: 39000732**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 9 Std.  
auftauen lassen.





### HIMBEER-SCHOKO-SCHNITTE

Ein schokoladiger Oberstraum! Zarte Kakao-Obers-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.



### PFIRSICH-MELBA-SCHNITTE

Ein fruchtiger Genuss für den Genießergaumen! Zwischen zwei lockeren Rührteigböden liegt ein aromatisches Vanilleobers 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.



### SCHOKO-SCHNITTE

**Vielseitig einsetzbar – lange Frische.**

Saftiger Schokoladenrührteig gefüllt mit Marillen-Fruchtfüllung und überzogen mit Kakao-Zuckerglasur.

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**  
1.500 g, 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.



### MANDEL-BIENENSTICH-SCHNITTE

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

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

Art.-Nr.: 39000751

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

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



**Erlenbacher**  
Passion & Kuchen seit 1973

### SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-SCHNITTE

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

**Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet!**

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

Art.-Nr.: 39000726

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 10 Std.  
auftauen lassen.







NEU

### BEEREN-SKYR-SCHNITTE (GLUTENFREI)

Wir bringen Skyr in aller Munde. Zum Beispiel als cremige Vanille-Skyr-Sahne auf einem glutenfreien Mandelboden – garniert mit fruchtig-frischen Beeren und einem knackig-kernigen Topping aus Sonnenblumen- und Kürbiskernen sowie gehackten Haselnüssen. Ohne Palmöl.

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



**Art.-Nr.: 39000916**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

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



### HEIDELBEER-BUTTERMILCH-SCHNITTE (GLUTEN-/LAKTOSEFREI\*)

Damit niemand mehr verzichten muss: In unserer gluten- und laktosefreien Heidelbeer-Käse-Sahne-Schnitte liegt feinste laktosefreie\* Käse-Sahne zwischen zwei glutenfreien Rührteigböden. Und auf den fruchtigen Belag aus Heidelbeeren und den aromatischen Tortenguss wollten wir natürlich auch nicht verzichten. Ohne Palmöl. Fruchtanteil: 18 %.

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



**Art.-Nr.: 39000884**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 10 Std.  
auftauen lassen.







### ERDBEER-SCHNITTE VEGAN

Unser fluffiger, dunkler Muffinboden trägt eine vegane Erdbeercreme, die aromatische Erdbeerrwürfel und eine lockere Creme umhüllt. Mit knackigen Schokodrops und fruchtiger Erdbeer-Zubereitung on top verleihen wir diesem erdbeerigen Meisterwerk den letzten Schliff!

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



**Art.-Nr.: 39000774**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6 – 7°C im Kühlschrank ca. 10 Std.  
auftauen lassen.



### SAUERKIRSCHEN-SCHOKO-SAHNE-SCHNITTE

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

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

**Art.-Nr.: 39000832**

VE: 12 Portionen UK: 6 VE

Bei 6 – 7°C im Kühlschrank ca. 9 Std.  
auftauen lassen.





### HIMBEER-QUARK-SCHNITTE

Probieren Sie mal diese fruchtig-frische Kombination aus saftigen Himbeeren und cremiger Quarkmasse. Wir verteilen sie auf einem zarten hellen Rührteig – und veredeln alles mit feinem Tortenguss. Alles andere wäre auch Quark. Fruchtanteil: 28 %.

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

**Art.-Nr.: 39000583**

VE: 12 Portionen UK: 6 VE

Bei 6 – 7°C im Kühlschrank ca. 9 Std.  
auftauen lassen.



### ERDBEER-JOGHURT-SAHNE-SCHNITTE

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

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

**Art.-Nr.: 39000582**

VE: 12 Portionen UK: 6 VE

Bei 6 – 7°C im Kühlschrank ca. 9 Std.  
auftauen lassen.



### MOUSSE AU CHOCOLAT-SCHNITTE

Unwiderstehliches Arrangement aus weißer Mousse au Chocolat und Mousse au Chocolat – locker und leicht miteinander verstrudelt auf dunklem Rührteigboden und mit einzigartigem Dekor.

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

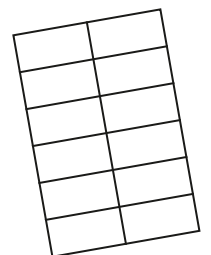
**Art.-Nr.: 39000586**

VE: 12 Portionen UK: 6 VE

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



- 12 vorgeschchnittene Einzelportionen
- Schnell und unkompliziert entnehmbar
- In wiederverschließbarer Faltschachtel



**Klein, aber oho!  
Diese süße Kleinigkeit  
ist immer eine gute Wahl!**







### HIMBEER-LIMETTEN-SCHNITTE

3 Schichten Kuchenglück: Zitronen- und Himbeer-creme auf einem Mandelrührteigboden. Und obendrauf Pistazienstückchen. Ein Hingucker. Da sieht der Kaffee nebendran ziemlich schwarz aus.

**Vorgeschnitten in 15 Portionen,**  
1.250 g, ca. 19,5 x 29 cm

**Art.-Nr.: 39001123**

VE: 15 Portionen UK: 6 VE

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



### SCHOKO-KARAMELL-SCHNITTE

Unter einer Decke aus Schokocreme verbirgt sich mit Karamellcreme und Karamellstückchen gespickte Creme auf einem Schokorührteigboden. Cremig, karamellig, sündig.

**Vorgeschnitten in 15 Portionen,**  
1.425 g, ca. 19,5 x 29 cm

**Art.-Nr.: 39001122**

VE: 15 Portionen UK: 6 VE

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



### CHEESECAKE-CASSIS-SCHNITTE

Das ist ja mal eine cremige Angelegenheit: Eine ungebackene Käsemasse verstrudelt mit Schwarze-Johannisbeer-Zubereitung sitzt auf einem Mandelrührteigboden und möchte vernascht werden. Worauf warten Sie noch?

**Vorgeschnitten in 15 Portionen,**  
1.450 g, ca. 19,5 x 29 cm

**Art.-Nr.: 39001121**

VE: 15 Portionen UK: 6 VE

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







# Unsere kleinen Catering-Schnitten – vielfältig einsetzbar





### MOUSSE-AU-CHOCOLAT-SCHNITTE

So Mousse das: Auf dieser Schnitte verstrudeln wir weiße und dunkle Mousse au Chocolat miteinander auf einem dunklen Rührteigboden – und verzieren alles mit einzigartigem Dekor.

**Vorgeschnitten in 24 Portionen,**  
1.000 g, ca. 19,5 x 29 cm

Art.-Nr.: 39000851

VE: 24 Portionen UK: 6 VE

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



### MANGO-CRÈME-FRAÎCHE-SCHNITTE

Let's go Mango! Mit saftigen Mangostückchen in Crème-Fraîche-Sahne-Füllung mit fruchtiger Zubereitung geben wir unserer Schnitte eine ordentliche Portion Frische und Exotik. Und das auf einem hellen Rührteigboden und mit feinem Tortenguss abgerundet. Fruchtanteil: 16 %.

**Vorgeschnitten in 24 Portionen,**  
1.100 g, ca. 19,5 x 29 cm

Art.-Nr.: 39000848

VE: 24 Portionen UK: 6 VE

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



### ERDBEER-JOGHURT-SAHNE-SCHNITTE

Wir bringen Erdbeeren in Topform: Wir kombinieren sie als Hälften und Würfel mit erfrischender Joghurt-Sahne und legen alles auf unseren lockeren hellen Rührteigboden. Als Abschluss gönnen wir uns feinen Tortenguss. Fruchtanteil: 37 %.

**Vorgeschnitten in 24 Portionen,**  
1.350 g, ca. 19,5 x 29 cm

Art.-Nr.: 39000850

VE: 24 Portionen UK: 6 VE

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



### ZITRONEN-LIMETTEN-SCHNITTE

Wir bringen den Sommer auf den Kuchenteller – und unsere erfrischende Zitronen-Sahne mit einer Zitronen-Limetten-Zubereitung auf einen lockeren Rührteigboden. On top gibt's noch Löffeldecor.

**Vorgeschnitten in 24 Portionen,**  
1.100 g, ca. 19,5 x 29 cm

Art.-Nr.: 39000830

VE: 24 Portionen UK: 6 VE

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





Oma's  
Landkuchen®



# Schmeckt wie bei Oma



... und das bereits seit über 15 Jahren!

Unsere extragroßen Kuchen sind nach Vorbild traditioneller Rezepturen zubereitet. Mit Obstsorten, die in Omas Garten wachsen. Die verschiedenen Sorten werden handwerklich und rustikal gebacken. Das sieht und schmeckt man auch!





OMA'S LANDKUCHEN

### APFEL-GRIESSPUDDING, GEVIERTELT

Wie aus Omas Backofen. Feiner Mürbteig, darauf eine lockere Rührmasse mit Grießpudding und üppig aufgelegten Äpfeln. Mit Tortenguss abgeglänzt.

**Vorgeschnitten in 4 Teile,**  
3.150 g, Ø 38 cm



**Art.-Nr.: 39000710**

VE: 1 Stück

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 11 Std.  
oder bei Raumtemperatur ca. 4 Std.  
auftauen lassen.



OMA'S LANDKUCHEN

### PFLAUME-STREUSEL, GEVIERTELT

Genau so hat Oma ihn gebacken. Feiner Mürbteig, darauf ein Heferührteig und saftige Rührmasse mit reichlich Pflaumenhälften bedeckt und mit leckeren Butterstreuseln bestreut.

**Vorgeschnitten in 4 Teile,**  
3.150 g, Ø 38 cm



**Art.-Nr.: 39000707**

VE: 1 Stück

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 12 Std.  
oder bei Raumtemperatur ca. 5 Std.  
auftauen lassen.



OMA'S LANDKUCHEN

### KIRSCH-MANDEL, GEVIERTELT

Besonders flaumig! Feiner Mürbteig, darauf eine lockere Mandel-Rührmasse sowie Puddingcreme, belegt mit Süß- und Weichselkirschen. Mit Tortenguss abgeglänzt und mit gerösteten, gehobelten Mandeln dekoriert.

**Vorgeschnitten in 4 Teile,**  
3.300 g, Ø 38 cm



**Art.-Nr.: 39000708**

VE: 1 Stück

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 12 Std.  
oder bei Raumtemperatur ca. 5 Std.  
auftauen lassen.



OMA'S LANDKUCHEN

### KÄSE-MARILLE, GEVIERTELT

Ein prächtiger großer Käsekuchen mit Marillen wie aus Omas Backofen. Feiner Mürbteig, darauf aufgelegte Marillenhälften, bedeckt mit einer saftigen Rahm-Käsemasse.

**Vorgeschnitten in 4 Teile,**  
3.700 g, Ø 38 cm



**Art.-Nr.: 39000705**

VE: 1 Stück

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 12 Std.  
oder bei Raumtemperatur ca. 5 Std.  
auftauen lassen.





OMA'S LANDKUCHEN

**HEIDELBEER-PUDDING, GEVIERTELT**

Ein Klassiker! Flaumiger Streusel- und Rührteigboden, darauf eine feine Puddingmasse mit Heidelbeer-Geschmack, mit fruchtigen Heidelbeeren bedeckt.

**Vorgeschnitten in 4 Teile,**  
3.400 g, Ø 38 cm



**Art.-Nr.: 39000704**  
VE: 1 Stück

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 11 Std.  
oder bei Raumtemperatur ca. 4 Std.  
auftauen lassen.



OMA'S LANDKUCHEN

**MOHN-STREUSEL, GEVIERTELT**

Für alle Mohnliebhaber. Feiner Mürbteig, darauf eine geschmackvolle Mohnfüllung, bedeckt mit saftiger Sauerrahm-Topfencreme und Butterstreuseln.

**Vorgeschnitten in 4 Teile,**  
3.500 g, Ø 38 cm



**Art.-Nr.: 39000706**  
VE: 1 Stück

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 11 Std.  
oder bei Raumtemperatur ca. 4 Std.  
auftauen lassen.



OMA'S LANDKUCHEN

**RHABARBER-BAISER, GEVIERTELT**

Wie hausgemacht: Saftige Rhabarberstücke liegen auf einem flaumigen Streusel- und Rührteigboden, bedeckt mit einer luftig-knusprigen Baiserhaube.

**Vorgeschnitten in 4 Teile,**  
2.900 g, Ø 38 cm



**Art.-Nr.: 39000703**  
VE: 1 Stück

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 12 Std.  
oder bei Raumtemperatur ca. 5 Std.  
auftauen lassen.



# Davon hält jeder große Stücke!

Mit diesen **ordentlichen** Kuchenstücken begeistern  
**OMA'S LANDKUCHEN** jeden Ihrer Gäste!



Ansprechende Verpackung  
mit Bildetikett



# Ganz oder geschnitten

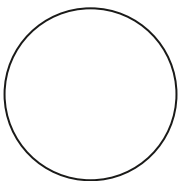
## TORTEN & CREMESCHNITTEN: SCHNITTGRÖSSEN

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

### TORTEN

UNGESCHNITTEN

Perfekt für individuelle Portionierung.



Größe Ø 28 cm

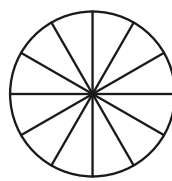


Größe Ø 6,1 cm

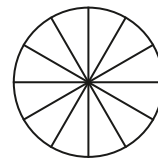
### TORTEN

VORGESCHNITTEN IN 12 PORTIONEN

Vorportioniert und exakt kalkulierbar.



Größe Ø 26 cm

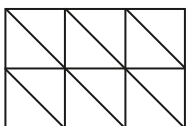


Größe Ø 24 cm

### CREMESCHNITTEN

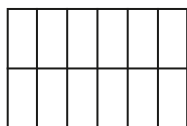
VORGESCHNITTEN IN 12 PORTIONEN

Auffällige Dreiecksform.



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

Optimale Portionierung  
für die Kaffeezeit.

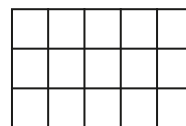


Plattenmaß: 19,5 x 29 cm  
Stückgröße: 4,8 x 9,8 cm

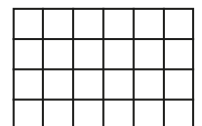
### CREMESCHNITTEN

VORGESCHNITTEN IN 15 / 24 PORTIONEN

Perfekt für Coffeeshop,  
Catering & Dessert.



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





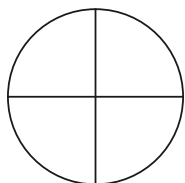
## RUNDE KUCHEN: SCHNITTGRÖSSEN

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

GEVIERTELT

Extragroßes Format.

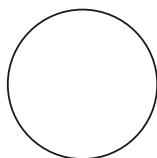


Größe Ø 38 cm

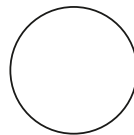
### RUNDE KUCHEN

UNGESCHNITTEN

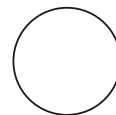
Perfekt für individuelle Portionierung.



Größe Ø 28 cm



Größe Ø 24 cm

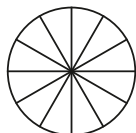


Größe Ø 18 cm

## RUNDE KUCHEN

VORGESCHNITTEN IN 12 / 14 PORTIONEN

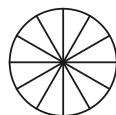
Vorportioniert und exakt kalkulierbar.



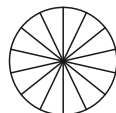
Größe Ø 28 cm  
(12 Portionen)



Größe Ø 28 cm  
(14 Portionen)



Größe Ø 24 cm  
(12 Portionen)



Größe Ø 24 cm  
(14 Portionen)

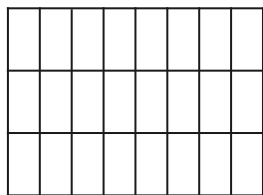
## PLATTENKUCHEN: SCHNITTGRÖSSEN

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:

### PLATTENKUCHEN

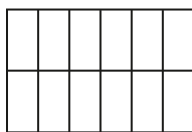
VORGESCHNITTEN IN 24 / 12 PORTIONEN

Klassische Gastronomie-Größe.



Plattenmaß:  
ca. 28 x 38 cm

Portionsgröße:  
ca. 4,7 x 9,5 cm

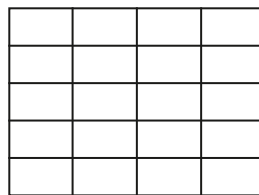


Plattenmaß:  
ca. 19 x 28 cm

Portionsgröße:  
ca. 4,7 x 9,5 cm

VORGESCHNITTEN IN 20 / 16 PORTIONEN

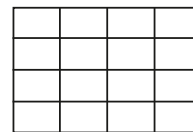
Klassisches  
Bäckerstück.



Plattenmaß:  
ca. 28 x 38 cm

Portionsgröße:  
ca. 9,5 x 5,6 cm

Perfekt für  
Coffeeshops.



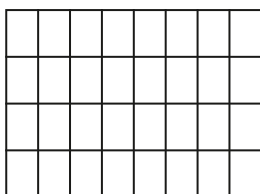
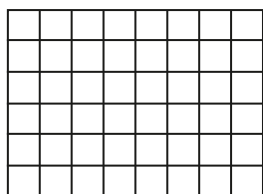
Plattenmaß:  
ca. 19 x 28 cm

Portionsgröße:  
ca. 4,7 x 7 cm

### PLATTENKUCHEN

VORGESCHNITTEN IN 48 / 32 PORTIONEN

Ideal für Catering und Dessert.

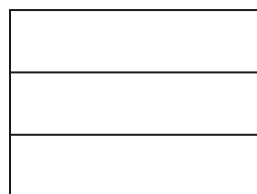


Plattenmaß:  
ca. 28 x 38 cm  
Portionsgröße:  
ca. 4,6 x 4,7 cm /  
ca. 4,7 x 7 cm

### KUCHENSTREIFEN

VORGESCHNITTEN IN 3 RIEGEL

Zum Selbst-Portionieren.



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



crazy  
cheesecake  
club

# Die neue Generation Cheesecakes!





### CARAMEL BROWNIE CHEESECAKE SUPREME

Wie bitte, ein Karamell-Notfall? Dann her mit unserem Caramel Brownie Cheesecake Supreme: ein leicht salziger Bröselboden, leckere Karamellcreme, saftige Brownie-Würfel und knackige Walnüsse! Ach ja, und dann betten wir alles noch auf eine mit Schoko-Tropfen durchzogene Mascarpone-Käsemasse und dekorieren den Cake mit dunklen Kringeln. Wir müssen wohl wirklich verrückt sein ...

**Vorgeschnitten in 14 Portionen,**  
1.950 g, Ø 24 cm

**Art.-Nr.: 39000877**

VE: 14 Portionen UK: 4 VE

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



NEU

### CREAM-CHEESECAKE „NEW YORK STYLE“

Der Godfather of Cheesecake macht Ihnen ein Angebot, das Sie nicht ablehnen können: Frischkäse der Doppelrahmstufe mit einem Schuss Sahne. Samtig und sündig.

**Vorgeschnitten in 14 Portionen,**  
1.950 g, Ø 24 cm

**Art.-Nr.: 39000839**

VE: 14 Portionen UK: 6 VE

Bei 6 – 7°C im Kühlschrank ca. 10 Std.  
oder bei Raumtemperatur ca. 5 Std.  
auftauen lassen.



### CREAMY BLUEBERRY

#### Vegane Cheesecake-Alternative.

Wahnsinnig cremig, irre fruchtig und hmmm bis zum letzten Bissen. Und natürlich: vegan und plant-based. Ein Mürbeteigboden mit fein nussiger Note. Eine cremige, hell und blau geschichtete Füllung mit selbstgekochter Heidelbeerfruchtzubereitung verfeinert. Und nochmal Kultur-Heidelbeeren als Topping. Klingt verrückt? Schmeckt irre gut! Alles andere wäre ja auch Käse, oder?

**Vorgeschnitten in 14 Portionen,**  
1.525 g, Ø 24 cm

**Art.-Nr.: 39000740**

VE: 14 Portionen UK: 4 VE

Bei 6 – 7°C im Kühlschrank ca. 10 Std.  
auftauen lassen.



### STRAWBERRY CHEESECAKE

Very Erdberry. Greets ins Land der unbegrenzten Geschmacks-möglichkeiten! Verführerisch duftende Erdbeerhälften auf einer creamy Frischkäsefüllung der Doppelrahmstufe – und darunter der typische Erlenbacher crunchy Boden. Klare Sache: America sends their regards! Fruchtanteil 22 %.

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**  
1.450 g, Ø 24 cm

**Art.-Nr.: 39000791**

VE: 12 Portionen UK: 6 VE

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





crazy  
cheesecake  
club

# Dürfen wir vorstellen – unsere NEUEN!



  
**Erlenbacher**  
Passion & Kuchen seit 1973





NEU

### HIMBEER-CHEESECAKE

Irre fruchtiges Cheesecake Makeover. Krass himbeerig kommt unser neuer Himbeer-Cheesecake nach seinem Makeover daher. Spieglein, Spieglein, wer hat den cremigsten Himbeer-Cheesecake im Land?

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**  
1.475 g, Ø 24 cm

**Art.-Nr.: 39001149**

VE: 12 Portionen UK: 6 VE

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



NEU

### MANGO-MARACUJA-CHEESECAKE

Cheesecake goes exotic. Mango-Maracuja-Pfirsich trifft auf cremigen Cheesecake. Das ist wie Inselhopping für Geschmacksknospen.

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**  
1.675 g, Ø 24 cm

**Art.-Nr.: 39001151**

VE: 12 Portionen UK: 6 VE

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



NEU

### WALNUSS-CHEESECAKE

Cheesecake goes nuts! Why not Walnut? ... haben wir uns gedacht und knackige Walnuss-Stückchen und Karamellfäden auf vanilliger Cheesecakemasse verteilt.

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**  
1.500 g, Ø 24 cm

**Art.-Nr.: 39001148**

VE: 12 Portionen UK: 6 VE

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





# Unsere neuen Rundkuchen im 14er-Schnitt!







NEU

### APRIKOSENKUCHEN VEGAN

So neu schmeckt Tradition! In unserem Klassiker vereinen wir Bewährtes und Modernes auf einem nussigen und hellen Rührteig. Mit saftigen, satt verteilten Aprikosenhälften bringen wir frischen Wind in den Mund – und garnieren alles mit einem kompromisslos knackigen Kranz aus gerösteten Haselnüssen. Fruchtanteil: 35 %.

**Vorgeschnitten in 14 Portionen,**  
1.500 g, Ø 26 cm



**Art.-Nr.: 39001146**

VE: 14 Portionen UK: 4 VE

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



NEU



### PFLAUMENKUCHEN

Macht Kuchen glücklich? Reife Pflaumen küssen Pflaumenzubereitung in saftigem Rührteig und verführen gehackte Mandeln. Die Gabel sagt ja, wenn auch nur kurz.

**Vorgeschnitten in 14 Portionen,**  
1.700 g, Ø 28 cm



**Art.-Nr.: 39001147**

VE: 14 Portionen UK: 4 VE

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



jetzt in 14 Portionen



### NUSS-SCHOKO-KUCHEN

Geschmeidige Schokocreme, knackige Haselnüsse und Schokotropfen in einem saftigen Nussrührteig.

Eichhörnchen-Prädikat: einfach irre lecker.

**Vorgeschnitten in 14 Portionen,**  
1.550 g, Ø 28 cm



**Art.-Nr.: 39000416**

VE: 14 Portionen UK: 4 VE

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



### GEDECKTER APFELKUCHEN

Ein Augen- und Gaumenschmaus: Unter einem krossen abgeduldeten Mübeteigdeckel liegt auf einem Mübeteigboden eine saftige Apfelfüllung. Mit leichter Zimtnote verfeinert.

**Vorgeschnitten in 14 Portionen,**  
2.500 g, Ø 28 cm



**Art.-Nr.: 39000536**

VE: 14 Portionen UK: 4 VE

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

Auch geeignet für:



### KÄSEKUCHEN

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

**Vorgeschnitten in 14 Portionen,**  
2.150 g, Ø 28 cm



**Art.-Nr.: 39000752**

VE: 14 Portionen UK: 4 VE

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

Auch geeignet für:

# Unsere Klassiker!







NEU

## KIRSCHKUCHEN MIT BUTTERSTREUSELN

Es ist zum Neidisch-Werden: Unser Mürbeteig genießt die beste Lage direkt unter unserem hellen, luftigen Muffinteig. Gleich darüber haben wir eine frische Kirsch-Fruchtzubereitung und einen Mix aus saftigen Süß- und Sauerkirschen verteilt – und dieses Kuchen gewordene Stück Glück mit dünn abgeglänzten, goldbraun gebackenen Streuseln gekrönt. Fruchtanteil 43 %.

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**  
1.700 g, Ø 28 cm

**Art.-Nr.: 39000985**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. auftauen lassen oder bei Raumtemperatur das ganze Produkt ca. 8 Stunden auftauen lassen.



NEU

## ZWETSCHKUCHEN MIT BUTTERSTREUSELN

Ihr Weg in den Pflaumenhimmel führt über diesen saftigen Mürbeteig unter einem hellen Rührteigboden. Wir belegen alles händisch mit halben Zwetschgen, die ihre natürliche Süße und Saftigkeit geradezu himmlisch entfalten. Und obendrauf? Frohlocken goldbraun gebackene, leicht abgeglänzte Streusel. Halleluja! Fruchtanteil 52 %.

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**  
1.800 g, Ø 28 cm

**Art.-Nr.: 39000982**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. auftauen lassen oder bei Raumtemperatur das ganze Produkt ca. 8 Stunden auftauen lassen.



## APFELKUCHEN MIT BUTTERSTREUSELN

Das ist ja ein fruchtiges Stück! Während unser Mürbeteig knusprige Akzente setzt, kommt die saftige, stückige Apfelfüllung umso fruchtiger daher. Als ob das nicht schon verführerisch genug wäre, verfeinern wir alles mit reichlich Apfelspalten und goldbraun gebackenen Butterstreuseln – und glänzen mit Tortenguss ab. Fruchtanteil 63 %.

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**  
2.000 g, Ø 28 cm

**Art.-Nr.: 39000979**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

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



## FEINSTER APFELKUCHEN VEGAN

**Fruchtanteil: 68 %**

Ein dreifaches Hoch auf den Apfel! Bei unserem veganen Mürbeteig verzichten wir zwar auf Milch und Eier – spendieren dafür aber eine extrafruchtige Apfelfüllung, große Apfelspalten und Apfelsaft-Guss.

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**  
2.250 g, Ø 28 cm

**Art.-Nr.: 39000724**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 16 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 7–9 Std. auftauen lassen.



## PREMIUM-APFELTORTE

Da will jeder Apfel mit rein, wenn er mal groß und saftig ist: Auf unseren knusprigen Mürbeteig legen wir eine Apfelfüllung aus frischen Früchten, streuen Apfelssegmente ein und garnieren alles mit knackigen Mandelplättchen. Das sieht selbstgebacken aus und schmeckt auch so! Fruchtanteil 69 %.

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**  
2.500 g, Ø 28 cm

**Art.-Nr.: 39000793**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 16 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 7 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



NEU

## ERDBEER-FRUCHTKUCHEN

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

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**  
2.150 g, Ø 28 cm

**Art.-Nr.: 39000998**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 14–16 Std. auftauen lassen.



### PREMIUM-RAHM-KÄSE-TORTE

Ein Erlebnis für Zunge und Gaumen! Eine leckere Rahm-Käsemasse mit Eiern und frischem Quark liegt auf einem kross gebackenen Mürbeteigboden.

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**  
2.150 g, Ø 28 cm

Art.-Nr.: 39000743

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

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



### PFIRSICH-RAHM-KÄSE-TORTE

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

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**  
2.400 g, Ø 28 cm

Art.-Nr.: 39000852

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 16 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 7 Std. auftauen lassen.



### SCHOKO-KUCHEN

Schokoladig, schokoladiger, Erlenbacher Schoko-Kuchen: Für diese Steigerung haben wir unseren ohnehin schon schokoladigen Schoko-Rührteig mit reichhaltig verlockender Schokoladencreme gefüllt – und dann mit kakaohaltiger Fettglasur überzogen und mit Kringeln aus Nougatcreme verziert.

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**  
1.000 g, Ø 24 cm

Art.-Nr.: 39000807

VE: 12 Portionen UK: 6 VE

Bei Raumtemperatur ca. 4 Std. auftauen lassen.



BARISTA CAKES

### CHOCOLATE RASPBERRY CAKE

Herrlich himbeerig, schokoladig, strahlend schön – so sieht echter Gaumenschmaus aus! Unseren Kakao-Mürbeteig füllen wir mit einer Schicht zartschmelzender Schokoladencreme und gönnen uns eine frische Himbeer-Fruchtzubereitung mit knackigen Schokoladenstücken obendrauf. Die Krone dieser Backschöpfung: ganze Himbeeren und klarer Guss.

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**  
1.200 g, Ø 24 cm

Art.-Nr.: 39000690

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 9 Std. auftauen lassen.





### SMARTIES® PARTY CAKE

Schokoladig-lecker vom Teig bis zur Dekoration: Marmorkuchen aus verstrudelttem dunklem und hellem Rührteig, mit kakaohaltiger Fettglasur überzogen und mit SMARTIES dekoriert.  
6 x 430 g, Ø 18 cm

Art.-Nr.: 39000042

VE: 6 Stück

Den Kuchen in der Folie auftauen. Im Kühlschrank (6–7°C) ca. 4 Std. Bei Raumtemperatur (21–22°C) ca. 2,5 Std. auftauen lassen.



### MARMOR-GUGELHUPF

Der absolute Klassiker: saftiger Marmorkuchen wie hausgemacht aus der klassischen Gugelhupfform. Mit kakaohaltiger Fettglasur überzogen und Dekorpudder bestreut.  
1.200 g, Ø 24 cm

Art.-Nr.: 34001635

VE: 1 Stück UK: 2 VE

Bei Raumtemperatur ca. 5 Std. auftauen lassen.



### APRIKOSEN-KÄSEKUCHEN

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

Art.-Nr.: 39000526

VE: 1 Stück UK: 4 VE

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

Auch geeignet für:



# Unbegrenzte Vielfalt – unsere Plattenkuchen







## DONAUWELLE

Wie bitte? Sie lieben saftige Sauerkirschen, eingebacken in einen lockeren, hell-dunklen Rührteig – und mit heller Creme und kakao-haltiger Fettglasur on top? Dann sind wir in Sachen Genuss wohl wieder mal auf einer Donauwellenlänge.

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**  
1.000 g, ca. 19 x 28 cm

**Art.-Nr.: 39000799**

VE: 12 Portionen UK: 6 VE

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



## DOUBLE CHOCOLATE-SCHNITTE

Schokoladen-Rührteig, gefüllt mit Schokocreme. Großzügig überzogen mit einem Topping aus Schokolade und Nougatstreifen.

**Vorgeschnitten in 12 Portionen,**  
1.000 g, ca. 19 x 28 cm

**Art.-Nr.: 39000581**

VE: 12 Portionen UK: 6 VE

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



## HIMBEER-BROWNIE GLUTENFREI

Unser glutenfreier Himbeer-Brownie ist ein nussiges Backwunderwerk! Der Rührteig voller Schokolade, Rote Beete für die typisch saftige Brownie-Konsistenz – und Sonnenblumen- und Kürbiskerne, knackige Haselnüsse, Mandeln und Himbeeren fürs Knackige und Fruchtlige! Fruchtanteil 9 %.

**Vorgeschnitten in 16 Portionen,**  
1.050 g, ca. 19 x 28 cm

**Art.-Nr.: 39000775**

VE: 16 Portionen UK: 6 VE

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



## PECAN-BROWNIE

Bitte! Mehr! Schokolade! Unseren ohnehin schon schokoladig-saftigen Brownie toppen wir mit einer seidigen Kakao-Creme. Darauf verteilen wir Pecanstücke und feine Späne aus weißer Schokolade. Ohne Palmöl.

**Vorgeschnitten in 16 Portionen,**  
1.000 g, ca. 19 x 28 cm

**Art.-Nr.: 39000986**

VE: 16 Portionen UK: 6 VE

Bei 6 – 7°C im Kühlschrank ca. 5 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 2 Std. auftauen lassen.



## MARILLENKUCHEN-SCHNITTE

Mit besonders saftigem Muffinteig.

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

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

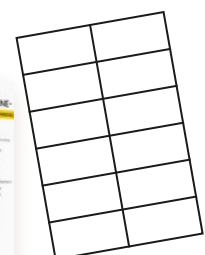
**Art.-Nr.: 39000584**

VE: 16 Portionen UK: 3 VE

Im Kühlschrank (6 – 7°C) ca. 11 Stunden oder bei Raumtemperatur ca. 5 Std. auftauen lassen.



- In 4 köstlichen Sorten
- Schnell und unkompliziert entnehmbar
- 12 vorgeschnittene Einzelportionen
- In wiederverschließbarer Faltschachtel





### GEDECKTE APFEL-SCHNITTE

Apfel in Hülle und Fülle. Für diesen Klassiker umhüllen wir eine fruchtig-saftige Schicht aus frischen Äpfeln mit Mürbeteigboden. Eine seidenmatte Zuckerguss-Schicht rundet die fein-säuerliche Geschmacksnote für Sie ab. Fruchtanteil 59 %.

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

Art.-Nr.: 39001007

VE: 20 Portionen UK: 3 VE

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



### 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

Art.-Nr.: 39000090

VE: 20 Portionen UK: 3 VE



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

Auch geeignet für:  





## SCHOKO-KOKOS-SCHNITTE

Kokosnuss mit Schokokuss. Was wie ein Zungenbrecher klingt, ist eigentlich eine Gaumenfreude mit karibischem Flair. Denn auf unserem leckeren Schoko-Rührteig verteilen wir eine helle, saftige Kokosfüllung, die wir großzügig mit Kokosraspeln bestreuen.

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

**Art.-Nr.: 39001008**

VE: 20 Portionen UK: 3 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 5 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 2 Std. auftauen lassen.



## KIRSCH-PUDDING-SCHNITTE

Saftiger Muffintei mit Puddingcreme und eingesunkenen, fruchtigen Weichseln. Mit Tortenguss abgeglänzt und mit gerösteten Mandelblättchen garniert.

**Vorgeschnitten in 20 Portionen,**  
2.300 g, 28 x 38 cm

**Art.-Nr.: 39000390**

VE: 20 Portionen UK: 3 VE

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

Auch geeignet für:



## KIRSCH-MARMOR-SCHNITTE

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

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

**Art.-Nr.: 39001006**

VE: 20 Portionen UK: 3 VE

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



## MOHN-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE

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

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

**Art.-Nr.: 39001004**

VE: 20 Portionen UK: 3 VE

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



## APFEL-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE

Was für eine Fruchtigkeit! Kein Wunder bei dieser satten Schicht frischer Apfelstücke und Rosinen. Gebettet auf einem Mürbeteig-Boden, belegt mit dicken Apfelspalten und groben, goldbraun gebackenen Butterstreuseln lässt unsere Schnitte weder Frucht- noch Streuselwünsche offen! Fruchtanteil 66 %.

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

**Art.-Nr.: 39001002**

VE: 20 Portionen UK: 3 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 8 Std. auftauen lassen.



## PFLAUMEN-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE

Ein rustikaler Klassiker! Eine Schicht aus süß-säuerlichen Pflaumenhälften mit groben, knusprigen, goldgelben Butterstreuseln, die mit Tortenguss abgeglänzt sind, liegen auf einem kross gebackenen Mürbeteig.

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

**Art.-Nr.: 39000735**

VE: 20 Portionen UK: 3 VE

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

Auch geeignet für:







### MANDEL-FLAPJACK

Jetzt haben wir auch was für die kernigen Typen: Unser Mandel-Flapjack ist nur äußerlich flach, seine inneren Werte und das Topping haben dagegen eine nussige Tiefe, dass es nur so knackt und knuspert. Und dazwischen: ein weiches Herz aus Cassis-Zubereitung.

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

**Art.-Nr.: 39001150**

VE: 24 Portionen UK: 4 VE

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



### ZITRONEN-SCHNITTE VEGAN

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

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

**Art.-Nr.: 39000919**

VE: 24 Portionen UK: 3 VE

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







NEU

### APFEL-SCHNITTE

Kleine Stücke für großen Genuss! Die Apfel-Schmitte kommt mit satten 40 % Fruchtanteil daher und besticht durch ihr einfaches Handling. Très commode!

**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 im Kühlschrank ca. 8 Std.  
oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std.  
auftauen lassen.



NEU

### MARMORKUCHEN-SCHNITTE

Marmorkuchen-Schmitte schmeckt und schon ist Kuhuchen-Luust geweckt. Heller und dunkler Rührteig sorgen für einen Ohrwurm und Kuchen-Lust? Gern geschehen.

**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 Kühlschrank ca. 6 Std.  
oder bei Raumtemperatur ca. 3 Std.  
auftauen lassen.



NEU

### ZITRONENKUCHEN-SCHNITTE

Saftiger Rührteig und fruchtige Zitronen-Creme-Füllung, ein perfekter kleiner Snack, wenn man eigentlich nichts Süßes mehr wollte.

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



**Art.-Nr.: 39001152**

VE: 32 Portionen UK: 3 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 5 Std.  
oder bei Raumtemperatur ca. 2 Std.  
auftauen lassen.





## GROSSMUTTERS APFEL-SCHNITTE

**Ideal für die Tagungspause oder den kreativen Dessertteller.**

Guck mal, Oma: So geht das! Auf unserem lockeren Rührteig breiten wir fruchtige Apfelspalten aus, bestreuen mit Zimt und Dekorzucker und belegen alles mit gehobelten Mandelblättchen. Fruchtanteil 40 %.

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

**Art.-Nr.: 39000806**

VE: 48 Portionen UK: 3 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 9 Std.  
oder bei Raumtemperatur ca. 3 Std.  
auftauen lassen.



## HIMBEER-CHEESECAKE-SCHNITTE

**Ideal für die Tagungspause oder den kreativen Dessertteller.**

Jetzt wird's himbeerig! Auf unserem krossen Mürbeteig-Bröselboden verteilen wir eine cremige Käsemasse, die wir mit erfrischender Himbeer-Fruchtzubereitung durchziehen.

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

**Art.-Nr.: 39000805**

VE: 48 Portionen UK: 3 VE

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



## BROWNIE

**Ideal für die Tagungspause oder den kreativen Dessertteller.**

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

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

**Art.-Nr.: 39000862**

VE: 48 Portionen UK: 3 VE

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







### SCHOKO-KUCHENSTREIFEN

**Individuell portionierbar, ideal mit Eis zu kombinieren.**  
Himmlich schokoladig: saftiger, dunkler Rührteig gefüllt mit zartschmelzender Schokoladencreme und mit einer leckeren kakaohaltigen Glasur überzogen.

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



**Art.-Nr.: 39000430**

VE: 1 Stück UK: 3 VE

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



### MANDELKUCHEN „SPANISCHE ART“

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

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

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



**Art.-Nr.: 39000525**

VE: 1 Stück UK: 3 VE

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

Auch geeignet für:







Art.-Nr.: 34002239 Schinken-Käse-Buttercroissant  
Art.-Nr.: 34002237 Marillen-Buttercroissant





# GEBÄCK UND SNACKS

- 112 Croissants
- 115 Plundergebäck
- 116 Süßes Kleingebäck
- 118 Laugengebäck
- 119 Tiefkühlkost

# 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](http://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



**Art.-Nr.: 34002238**

VE: 60 Stück



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.



## 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



**Art.-Nr.: 34002240**

VE: 60 Stück



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.



## MARILLEN-BUTTERCROISSANT

**Mit gelbem Dekorzucker bestreut.**

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

2 x 30 Stück à 90 g, 5,4 kg



**Art.-Nr.: 34002237**

VE: 60 Stück



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.



## SCHINKEN-KÄSE-BUTTERCROISSANT

**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



**Art.-Nr.: 34002239**

VE: 60 Stück



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.



# Richtig backen

## SO GELINGT'S:

### CROISSANTS, gefüllt

#### Zubereitung:

- Produkte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei Raumtemperatur ca. 20 – 30 Min. antauen lassen.
- Heißluftofen auf 190 °C vorheizen.



Backtemperatur im Heißluftofen:  
**170 °C**



Backzeit:  
**ca. 18 – 20 Min.**

#### Wichtig:

Croissants immer mit Schwaden / Wasserdampf bis zur gewünschten Bräune backen. So entsteht ein einzigartiges Volumen und ein schöner Glanz auf der Oberfläche.





## 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



Art.-Nr.: 34001652  
VE: 90 Stück

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



## BUTTERCROISSANT 60 g, GEBOGEN

Ein hochwertiges zartblättriges Butterplunderhörnchen, vorgegärt.  
6 x 20 Stück à 60 g, 7,2 kg



Art.-Nr.: 34002357  
VE: 120 Stück

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.



## NUSS-NOUGAT-BUTTERCROISSANT

Gefüllt mit einer köstlichen Nuss-Nougat-Creme: ein süßer Hochgenuss! Ein zartblättriges Butter-Plunderteig-Kipferl, bestreut mit gehackten Haselnusskernen, vorgegärt.  
88 Stück à 90 g, 7,92 kg



Art.-Nr.: 34002482  
VE: 88 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 20–30 Min. antauen, im vorgeheizten Ofen bei ca. 170–180 °C (Heißluft), bei 180–200 °C (Backofen) ca. 18–20 Minuten mit Dampf backen.



## BUTTERCROISSANT 55 g

Nicht nur beim Frühstück ein Gaumenschmaus: saftig-lockeres Croissant mit typischer Butternote und feinblättriger Oberfläche, fertig gebacken.  
36 Stück à 55 g, 1,98 kg



Art.-Nr.: 34001455  
VE: 36 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 45 Minuten auftauen.



## CROISSANT MIT PISTAZIENCREME

**Bereits dekoriert.**

Knuspriges Croissant gefüllt mit einer aromatischen Pistaziencreme und bereits mit Biskuitstückchen dekoriert, vorgegärt.  
2 x 30 Stück à 100 g, 6,0 kg



Art.-Nr.: 34002695  
VE: 60 Stück

Produkte bei Raumtemperatur ca. 20 Min. antauen lassen, im vorgeheizten Heißluftofen bei 160–170 °C ca. 18 Min. mit Schwaden (Wasserdampf) backen.



## 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 25 g, 3,75 kg



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.





NEUE  
REZEPTUR

## TOPFENGOLATSCHES

Von Hand gefertigt.

Köstliche Plunderteiggolatsche mit saftiger  
Topfenfüllung, vorgegärt.  
50 Stück à 130 g, 6,5 kg



Bei Raumtemperatur 15 – 20 Min. antauen  
lassen. Bei 180 °C im vorgeheizten Ofen  
ca. 25 Min. mit Schwaden (Wasserdampf)  
bis zur gewünschten Bräune backen.

Art.-Nr.: 34002750

VE: 50 Stück



NEUE  
REZEPTUR

## APFELTASCHE

Leckere Plunderteigtasche mit saftiger  
Apfelfüllung, vorgegärt.  
50 Stück à 130 g, 6,5 kg



Bei Raumtemperatur 15 – 20 Min. antauen  
lassen. Bei 180 °C im vorgeheizten Ofen  
ca. 25 Min. mit Schwaden (Wasserdampf)  
bis zur gewünschten Bräune backen.

Art.-Nr.: 34002749

VE: 50 Stück



NEUE  
REZEPTUR

## KIRSCH-VANILLE-TASCHE

Leckere Plunderteigtasche mit cremiger  
Vanillefüllung kombiniert mit fruchtiger  
Weichsel-Füllung, vorgegärt.  
50 Stück à 130 g, 6,5 kg



Bei Raumtemperatur 15 – 20 Min. antauen  
lassen. Bei 180 °C im vorgeheizten Ofen  
ca. 25 Min. mit Schwaden (Wasserdampf)  
bis zur gewünschten Bräune backen.

Art.-Nr.: 34002748

VE: 50 Stück



NEUE  
REZEPTUR

## FRANZBRÖTCHEN

Leckeres Plunderteig-Gebäck mit einer süßen  
Zimt-Zucker-Füllung, vorgegärt.  
2 x 20 Stück à 125 g, 5,0 kg



Produkte bei Raumtemperatur ca. 15 – 20 Min.  
antauen lassen, im vorgeheizten Ofen bei  
ca. 180 °C ca. 25 Min. mit Schwaden (Wasserdampf)  
backen.

Art.-Nr.: 34002754

VE: 40 Stück



## MISCHKARTON DÄNISCHE MINI-PLUNDER

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



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

Art.-Nr.: 34001441

VE: 110 Stück



## NOUGAT DONUT

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

48 Stück à 70 g, 3,36 kg



Art.-Nr.: 34002292

VE: 48 Stück

Bei Raumtemperatur  
ca. 60 Min. auftauen lassen.



## RASPBERRY DONUT

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

48 Stück à 68 g, 3,264 kg



Art.-Nr.: 34002291

VE: 48 Stück

Bei Raumtemperatur  
ca. 60 Min. auftauen lassen.



## VANILLA DONUT

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

48 Stück à 68 g, 3,264 kg



Art.-Nr.: 34001948

VE: 48 Stück

Bei Raumtemperatur  
ca. 60 Min. auftauen lassen.



## CHOC DONUT

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

48 Stück à 52 g, 2,496 kg



Art.-Nr.: 34001949

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.



NEU



## NUSSKAMM

**Von Hand gefertigt.**

Gebäck aus zartem Hefeteig mit einer feinen Haselnussfüllung, fertig gebacken.  
36 Stück à 110 g, 3,96 kg



Bei Raumtemperatur ca. 1,5 Stunden auftauken lassen. Für eine knusprige Oberfläche empfehlen wir, das aufgetaute Gebäckstück nochmal kurz im Ofen bei ca. 150 °C ca. 5 Min. zu erwärmen.

**Art.-Nr.: 34002747**

VE: 36 Stück



## APFELSTRUDEL

Strudel aus gezogenem Teig mit Apfelfüllung mit Sultaninen. Der Strudel ist vorgebacken und in 8 Stücke à ca. 180 g vorportioniert.  
5 Strudel à 1.440 g, 7,2 kg



Tiefgefroren im vorgeheizten Ofen (210 °C) bei ca. 180 - 185 °C ca. 12 - 14 Min. mit 10 Sek. Schwaden (120 - 160 ml) backen.



Tiefgefrorene Strudelportionen bei 600 Watt ca. 5 Min. erhitzen.

**Art.-Nr.: 34001713**

VE: 5 Strudel à 8 Portionen



## TOPFENSTRUDEL

Strudel aus gezogenem Teig mit feiner Topfenfüllung mit Sultaninen. Der Strudel ist vorgebacken und in 8 Stücke à ca. 180 g vorportioniert.  
5 Strudel à 1.440 g, 7,2 kg



Tiefgefroren im vorgeheizten Ofen (210 °C) bei ca. 180 - 185 °C ca. 12 - 14 Min. mit 10 Sek. Schwaden (120 - 160 ml) backen.



Tiefgefrorene Strudelportionen bei 600 Watt ca. 5 Min. erhitzen.

**Art.-Nr.: 34001712**

VE: 5 Strudel à 8 Portionen



## BLÄTTERTEIGROLLE

Abrollen - Abschneiden - Backen!  
Ideal für süße und pikante Snacks.  
4,250 kg, ca. 40 x 350 cm,  
Dicke 2,5 mm, inklusive Backpapier.



**Art.-Nr.: 34002604**

VE: 1 Stück

48 Stunden im Kühlschrank, 12 Stunden bei Raumtemperatur auftauken.



## BELGISCHE WAFFELN

Belgische Waffel mit Hagelzucker, fertig gebacken.  
54 Stück à 100 g, 5,4 kg



Bei Raumtemperatur ca. 60 Min. auftauken 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



## KRAPFEN

**In praktischer Trayverpackung.**

Luftig-lockeres Germteiggebäck mit Marillenmarmelade gefüllt und mit Dekorzucker bestreut, fertig gebacken.  
48 Stück à 72 g, 3,456 kg



**Art.-Nr.: 34002414**

VE: 48 Stück

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



## LAUGENBREZEL

Brezel aus lockerem Weizenhefeteig geschlungen und herzhaft belaugt, mit beige-packtem 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 beige-packtem 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

## FERTIG GEBACKEN



## LAUGENBREZEL MIT GESALZENER BUTTER, FERTIG GEBACKEN

Hefeteiggebäck herzhaft belaugt und üppig mit gesalzener Butter gefüllt, fertig gebacken.  
8 x 6 Stück à 79 g, 3,792 kg



Art.-Nr.: 34001641

VE: 48 Stück

Bei Raumtemperatur 120 Min. auftauen lassen.

# Richtig backen

## SO GELINGT'S:

### LAUGENBREZEL 160 g

#### Zubereitung:

- Heißluftofen vorheizen auf 190 °C.
- Laugengebäck auf ein beschichtetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 25 Min. bei Raumtemperatur antauen lassen.



Backtemperatur im Heißluftofen:  
165 - 175 °C



Backzeit:  
ca. 15 Min.

#### Wichtig:

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







## LAUGENSTANGE, EINGESCHNITTEN

### Bereits eingeschnitten.

Laugenstange aus lockerem Weizenhefeteig, bereits eingeschnitten, mit beigebacktem 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



## FERTIG GEBACKEN

## LAUGENSANDWICH

Dieses gelaugte Sandwich ist besonders knusprig und splitterfrei, bei Belegung besonders lange haltbar, fertig gebacken. 48 Stück à 100 g, 4,8 kg



Bei Raumtemperatur auftauen lassen oder im vorgeheizten Ofen 4 – 6 Min. bei ca. 180 °C (Heißluft) backen.

Art.-Nr.: 34001723

VE: 48 Stück



## NEU

## LAUGETTE

### Attraktive Optik.

Zartblättriger Butter-Plunderteig in attraktiver Wickeloptik mit herzhafter Belagung, vorgegärt. 3 x 20 Stück à 100 g, 6,0 kg



Produkte tiefgefroren im vorgeheizten Ofen bei ca. 165 – 175 °C ca. 18 Min. mit anfangs etwas Schwaden (Wasserdampf) backen.

Art.-Nr.: 34002751

VE: 60 Stück



## HÜHNER SCHNITZEL PANIERT 160 g (150 – 170 g)

Aus zartem Hähnchenbrustfilet, küchenfertig, paniert. (150 – 170 g)

Art.-Nr.: 34001785

VE: 5 kg



## HÜHNER SCHNITZEL PANIERT 120 g (110 – 130 g)

Aus zartem Hähnchenbrustfilet, küchenfertig, paniert. (110 – 130 g)

Art.-Nr.: 34001784

VE: 5 kg



## FASCHIERTE LAIBCHEN

Aus Schweinefleisch, pikant gewürzt, fertig gebraten. 20 Stück à ca. 150 g

Art.-Nr.: 34001770

VE: 20 Stück





Art.-Nr.: 34002342  
Mehrkornweckerl





## KÖRBERL, GEBÄCK UND BROT

122

Körberl und Gebäck

125

Brot



## 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 40 g, 3,2 kg



Art.-Nr.: 34002361

VE: 80 Stück



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



## SPITZWECKERL MOHN

Attraktives Weizenweckerl in Rautenform mit aromatischer Mohnbestreuung auf der Oberfläche, vorgebacken.  
3 x 10 Stück à 100 g, 3 kg



Im vorgeheizten Ofen bei  
ca. 180–200 °C ca. 8–10  
Min. backen.

Art.-Nr.: 34002494

VE: 30 Stück



## SPITZWECKERL MEHRKORN

Rustikales Mehrkornweckerl mit Weizen, Roggen und Hafer. Eingebackene Sonnenblumenkerne, Leinsaat und Sesam runden den aromatischen Geschmack ab, vorgebacken.  
3 x 10 Stück à 100 g, 3 kg



Im vorgeheizten Ofen bei  
ca. 180–200 °C ca. 8–10  
Min. backen.

Art.-Nr.: 34002493

VE: 30 Stück



## SPITZWECKERL NATUR

Rustikales Weizenweckerl in Rautenform mit leichter Mehlbestreuung auf der Oberfläche, vorgebacken.  
3 x 10 Stück à 100 g, 3 kg



Im vorgeheizten Ofen bei  
ca. 180–200 °C ca. 8–10  
Min. backen.

Art.-Nr.: 34002492

VE: 30 Stück



## MEHRKORNWECKERL

### Aus dem Steinofen.

Voluminöses Mehrkornbrötchen mit Leinsamen und aromatischen Sesamsamen und extrasaftiger Krume, vorgebacken.  
4 x 25 Stück à 88 g, 8,8 kg



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

Art.-Nr.: 34002342

VE: 100 Stück



## SONNENBLUMENWECKERL

### Aus dem Steinofen.

Voluminöses Weizenbrötchen mit knackigen Sonnenblumenkernen sowohl im Teig als auch mit üppiger Bestreuung auf der rustikalen Oberfläche, vorgebacken.  
4 x 25 Stück à 88 g, 8,8 kg



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

Art.-Nr.: 34002359

VE: 100 Stück



## KÜRBISKERNWECKERL

### Aus dem Steinofen.

Rechteckiges, voluminöses Weizenbrötchen, das sowohl knackige Kürbiskerne im Teig enthält als auch auf der Oberfläche mit Kürbiskernen bestreut ist, vorgebacken.  
4 x 25 Stück à 88 g, 8,8 kg



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

Art.-Nr.: 34002360

VE: 100 Stück





## KÄSELAIBCHEN

Ein rundes Weizenlaibchen mit köstlichem Käse bestreut, vorgebacken.  
30 Stück à 60 g, 1,8 kg

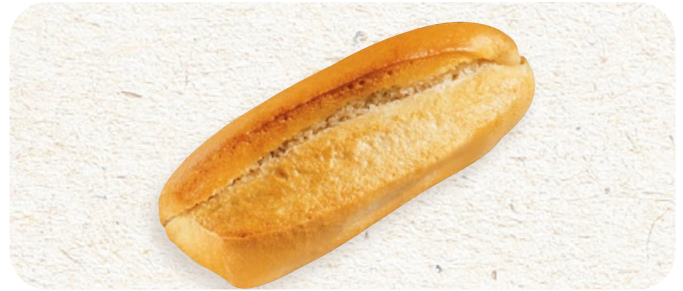


Art.-Nr.: 34002332

VE: 30 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 – 190 °C (Heißluft), bei ca. 190 – 200 °C (Backofen) ca. 6 – 8 Min. mit Schwaden backen.



## BAGUETTE 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.



## PANINI

**Bereits vorgeschnitten.**

Ein köstliches Weizengebäck mit optisch attraktiven Grillstreifen. Panini bei Raumtemperatur auftauen, füllen und auf Wunsch im Kontaktgrill grillen, fertig gebacken.  
45 Stück à 125 g, 5,625 kg



Art.-Nr.: 34002334

VE: 45 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 30 Min. auftauen.



## MINI-FLAGUETTE NATURE

Mediterranes Weizenbrötchen. Besonders geeignet als belegter Snack, vorgebacken.  
48 Stück à 100 g, 4,8 kg



Art.-Nr.: 34002479

VE: 48 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 8 – 10 Min. 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.







## CIABATTA 110 g

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



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

Art.-Nr.: 34001905  
VE: 64 Stück



## KORNSPITZ

Gewickeltes Weizenmischbrötchen in leicht gebogener Stangenform, vorgebacken.  
36 Stück à 80 g, 2,88 kg



Ohne Auftauen im vorgeheizten Ofen bei  
200 °C für 10–12 Min. mit Beschwadung  
backen.

Art.-Nr.: 34002333  
VE: 36 Stück



## NEUE REZEPTUR

## SALZSTANGERL TEIGLING

Knuspriger Weizengebäck-Teigling. Salz und Kümmel werden extra verpackt mitgeliefert.  
60 Stück à 95 g, 5,7 kg



Produkte bei Raumtemperatur ca. 30 Min.  
antauen lassen, leicht besprühen und mit  
Salz-Kümmel-Mischung bestreuen. Im  
vorgeheizten Ofen bei ca. 180 °C ca. 25 Min.  
mit Schwaden (Wasserdampf) backen.

Art.-Nr.: 34002746  
VE: 60 Stück



## KAISERSEMME 65 g

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



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

Art.-Nr.: 34002766/34001559\*  
VE: 100 Stück



## KAISERSEMME 90 g

Der Klassiker im größeren Format, vorgebacken.  
70 Stück à 90 g, 6,3 kg



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

Art.-Nr.: 34002765/34002362\*  
VE: 70 Stück





## 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



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



Art.-Nr.: 34001565

VE: 6 Stück



## 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



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



Art.-Nr.: 34002652

VE: 12 Stück



## 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



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



Art.-Nr.: 34001627

VE: 6 Stück



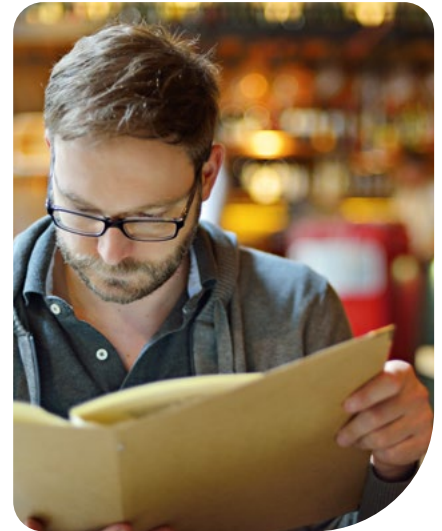
Passende Serviceartikel bestellen Sie bitte direkt bei unserem Partner



www.ammon-nonfood.de

# 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 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 vorverpackte Ware zum unmittelbaren Verkauf oder zur Selbstbedienung muss mit den erforderlichen Informationen entsprechend der LMIV gekennzeichnet werden (gem. § 4 der 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-austria.at](http://www.froneri-austria.at)

### Wer ist für die Umsetzung der Kenntlichmachung verantwortlich?

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

## WAS MUSS ANGEGEBEN WERDEN

### Kennzeichnungs- pflichtige Zusatzstoffe

gem. § 5 LMZDV

- mit Farbstoff (1)
- mit Konservierungsstoff (2)
- mit Antioxidationsmittel (3)
- mit Nitrat bzw. mit Nitritpökelsalz (4)
- mit Geschmacksverstärker (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)

- Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer)
- Krebstiere
- Weichtiere
- Eier
- Fische
- Erdnüsse
- Soja
- Milch
- Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-, Pekan-, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
- 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. 1.113)
- Koffeinhaltig
- Chininhaltig  
(gem. § 5 AromV)
- Enthält Jodsalz



## ERNÄHRUNGSPPLUS-SYMBOL



**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 oder ml verzehrfertiges Lebensmittel.



**RECYCELBAR:** Wann recycelbar, recycelbarer Deckel in Entwicklung.



**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](http://www.rainforest-alliance.org).

## PIKTOGRAMME

### ZUBEREITUNGSHINWEISE



Backofen



Mikrowelle



Kombidämpfer

### CONVENIENCE-STUFEN

#### 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-austria.at](http://www.froneri-austria.at)**

Bei allen Produktabbildungen handelt es sich um Serviervorschläge.

Nuui® Reg. Trademark of Froneri International Ltd. • Oreo, Milka and Toblerone are trademarks of the Mondelez International group used under license. • HELLO KITTY is used under licence. Sanrio GmbH © 2025 Sanrio Co., Ltd. • MÖVENPICK, SCHÖLLER, EXTRÊME, SMARTIES, KIT KAT, BUM BUM, KAKTUS, PIRULO, NESTEA, ANTICA GELATERIA DEL CORSO, OMA'S LANDKUCHEN are trademarks of Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland, used under licence

**Katalog überreicht von:**



Used under licence by Froneri International Ltd Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland, Trade Mark Owner



**FRONERI**

Froneri Austria GmbH  
Europaplatz 4 • 4020 Linz • Österreich  
Bestellhotline 800-080-000  
verkauf@at.froneri.com • www.froneri-austria.at