

KUCHEN & TORTEN

Ein schönes Stück Kuchen oder ein feines Stück Torte.

Für die süße Lust Ihrer Gäste und Kunden finden Sie bei uns ein Profi-Sortiment, das keinen Wunsch offen lässt.



**Erfrischend
fruchtiger
Genuss!**

 Erlenbacher

108450 Erdbeer-Buttermilch-Torte
erfrischend fruchtig, auf einem Mürbeteigboden liegt zwischen zwei Biskuitböden eine leckere Erdbeer-Buttermilch-Sahne-Füllung, darauf eine Buttermilch-Sahne und ein weiterer Biskuitboden üppig belegt mit halben Erdbeeren und fruchtigem Tortenguss, randgarniert mit gehackten Haselnüssen, Ø 28 cm, ungeschnitten, 4 Stück à 2250 g/Karton



Torten

Auf jeder Kaffeetafel
immer herzlich willkommen.
Exquisite Torten, die zu allen
Anlässen passen.

PFALZGRAF



670516

Pistazien-Mohn-Sahnetorte

diese exquisite Tortencreation entführt Sie in eine neue Geschmackswelt, köstliche Pistazien- und Mohnsahne, dazwischen eine Himbeer-Fruchtfüllung auf schmackhaften Nuss-Biskuitböden, die Torte ist mit Marzipan umhüllt und mit einer kakaohaltigen Fettglasur aufwändig dekoriert, **enthält Alkohol**, Ø 28 cm, ungeschnitten, 4 Stück à 2250 g/Karton



PFALZGRAF



670510

Marzipan-Cremetorte

eine exklusive Cremetorte für anspruchsvolle Feinschmecker, vier helle Biskuitböden sind gefüllt mit einer Creme mit Amaretto-Aroma, Schokoladenstücken und einer aromatischen Himbeerfüllung, die Torte ist mit Marzipan umhüllt, Walnussdekor aus Marzipan liegt bei, **enthält Alkohol**, Ø 28 cm, ungeschnitten, 4 Stück à 1950 g/Karton



PFALZGRAF



670690

Eierlikör-Schoko-Sahnetorte

willkommen im Schlaraffenland, diese Torte lässt Naschkatzen aufhorchen, ein heller Biskuitboden und ein Rührteigboden, darauf schmackhafte Birnenstücke, Schokosahne und exquisite Eierlikörsahne, **enthält Alkohol**, Ø 28 cm, eingeteilt in 14 Portionen, 4 Stück à 1400 g/Karton



Erlenbacher



108187

Herrentorte

nicht nur Herren werden diese Torte lieben, auf einem Mürbeteigboden wechseln sich fünf Schichten aus Rum getränkten Biskuitböden mit köstlicher Schokocreme ab, die elegante Torte ist mit dunkler Kakaocreme überzogen und mit dunklen Schokorondies randgarniert, **enthält Alkohol**, Ø 28 cm, ungeschnitten, 4 Stück à 2200 g/Karton



Erlenbacher



100450

Himbeer-Käse-Sahne-Torte

ein frischer Genuss, auf einem Mürbeteigboden liegen helle Biskuitböden, dazwischen eine lockere Käse-Sahne, üppig belegt mit aromatischen Himbeeren und fruchtigem Tortenguss und **fein garniert mit gehackten Haselnüssen**, Ø 28 cm, ungeschnitten, 4 Stück à 2200 g/Karton



Erlenbacher



100948

Käse-Sahne Torte

für Liebhaber des reinen Geschmacks: Feine Käse-Sahne-Füllung liegt zwischen zwei leckeren Biskuitböden, die Grundlage bildet ein krosser Mürbeteig, Ø 28 cm, ungeschnitten, 4 Stück à 1800 g/Karton



Erlenbacher



109124

Mango-Joghurt-Crunch-Torte

ein Traum aus erfrischendem Joghurt, sanfter Mango und knusprigem Crunch, zwischen zwei leckeren Mandel-Rührteigböden liegt eine Schicht aus heller Creme und Waffelblättchen, darauf umschließen eine fruchtige Mango-Joghurt-Sahne und eine Joghurt-Sahne einen weiteren Mandel-Rührteigboden, die edel verstrudelte Oberfläche macht diese Torte zum absoluten Hingucker, Ø 28 cm, ungeschnitten, 4 Stück à 2600 g/Karton

Erlenbocher



109282

Schoko-Sahne-Duo

auf einem Mürbeteigboden liegen zwischen drei dunklen Rührteigböden köstliche helle Sahne und Kakao-Sahne, attraktiv geschichtet, die edle, marmorierte Garnierung macht den Genuss perfekt, randgarniert mit hellen und dunklen Schokorondies, Ø 28 cm, ungeschnitten, 4 Stück à 2050 g/Karton



Erlenbocher



106385

Kirschkuchen mit Butterstreusel

wie hausgemacht!, auf den köstlichen Mürbeteig, liegt ein heller Muffinteig, der Kuchen ist belegt mit einer Kirsch-Fruchtzubereitung und einem Mix aus saftigen Süß- und Sauerkirschen, die goldbraun gebackenen Streusel sind dünn abgeglänzt, Ø 28 cm, in 12 Portionen geschnitten, 4 Stück à 1700 g/Karton



Erlenbocher



109122

Heidelbeer-Torte

fruchtige Verführung, eine moderne Heidelbeer-Sahnecremetorte auf zarten Mürbeteig- und Biskuitböden mit cremiger Vanille-Sahne und erfrischender Heidelbeer-Vanille-Sahnecreme, Ø 28 cm, ungeschnitten, 4 Stück à 2050 g/Karton



Erlenbocher

106386

Zwetschkuchen mit Butterstreusel

saftig und voll im Geschmack, auf dem köstlichen Mürbeteig liegt ein heller Rührteigboden, der Kuchen ist liebevoll von Hand mit halben Zwetschgen belegt, die goldbraun gebackenen Streusel sind leicht abgeglänzt, hier schmeckt man Heimat, Ø 28 cm, in 12 Portionen geschnitten, 4 Stück à 1800 g/Karton



Erlenbocher



109266

Birne-Helene-Torte

der Dessertklassiker als Tortengenuss, auf einem Mürbeteigboden liegt zwischen zwei lockeren Biskuitböden ein Duett aus Kakao-Sahne und Birnenstücken, darauf eine fruchtige Birnensahne mit Birnenstückchen und ein weiterer Biskuitboden, eine Birnensahne mit verstrudelm Dekor aus Birnenfruchtzubereitung, dunkler Kakao-creme und Schokoladenraspel, rundet den Tortenklassiker ab, Ø 28 cm, ungeschnitten, 4 Stück à 2350 g/Karton





108204

Haselnuss Sahn Torte

begeistern Sie mit dieser nussigen Tortenkreation! Auf einem Mürbeteigboden liegen abwechselnd lockere Haselnussbiskuitböden und Haselnuss-Sahne mit Haselnussstückchen, die Torte ist mit einem Dekor aus Nougatcreme und kandierten Walnüssen verziert, mit Tortenguss abgeglänzt und mit Haselnüssen randgarniert, Ø 28 cm, ungeschnitten, 4 Stück à 2200 g/Karton



100950

Mandarinen-Käse-Sahne-Torte

eine frisch-fruchtige Komposition aus leckerer, mit Mandarinstückchen verfeinerter Käse-Sahne-Füllung, krossem Mürbeteigboden und zarten Biskuitböden, üppig belegt mit Mandarinenfilets in einem aromatisch abgestimmten Geleeguss Ø 28 cm, ungeschnitten, 4 Stück à 2500 g/Karton



108178

Schwarzwälder Kirschtorte

auf einem Mürbeteigboden liegt ein feiner dunkler Biskuitboden bedeckt mit einer fruchtigen Sauerkirschzubereitung und einer leckeren Kakao-Sahnefüllung, darauf wechseln sich getränkte, dunkle Biskuitböden mit feiner Kirschwasser-Sahne ab, vollendet mit einer kuppelförmigen Schicht aus Kirschwasser-Sahne, dekoriert mit Borkenschokolade, Sahnetupfen und ganzen Kirschen, sowie einer Randgarnierung aus Schokospänen, **enthält Alkohol**, Ø 28 cm, ungeschnitten, 4 Stück à 2050 g/Karton



104781

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, Ø 28 cm, in 12 Portionen geschnitten, 4 Stück à 2150 g/Karton



102840

Premium Apfeltorte

auf einem krossen Mürbeteig liegt eine saftige Frischapfel-Füllung, eingestreute 1/16-Äpfel der Sorte „Cripps Pink“ unterstützen die handwerkliche Optik, Mandelblättchen runden den Apfel-Genuss knackig ab, Ø 28 cm, in 12 Portionen geschnitten, 4 Stück à 2500 g/Karton



102751

Erdbeer-Tarte

krosser Mürbeteig, darauf liegt eine leckere helle Creme, üppig belegt mit halben Erdbeeren, mit Tortenguss abgeglänzt, ein frischer Genuss, Ø 28 cm, in 12 Portionen geschnitten, 4 Stück à 1300 g/Karton



Kuchen

In unserem Sortiment an meisterhaften Kuchen findet sich immer etwas für jeden Geschmack.



104881

Schoko-Kuchen

schokoladige Verführung, leckerer Schoko-Rührteig mit Schokoladencreme gefüllt, überzogen mit kakaohaltiger Fettglasur und Kringeln aus Nougatcreme, Ø 24 cm, in 12 Portionen geschnitten, 6 Stück à 1000 g/Karton



110628

Erdbeer Fruchtkuchen

dünnere Mürbeteig, darauf ein lockerer Biskuitboden und frischer Sahne-Puddingcreme, auf einem Kakao-Biskuitboden sind aromatische Erdbeerehälften verteilt, abgeglänzt mit Tortenguss und randhoch garniert mit gehackten, gerösteten Haselnüssen, **Fruchtanteil: 29%**, Ø 28cm, in 12 Portionen geschnitten, 4 Stück à 2150 g/Karton



105590

Zebra Rahm Käse Torte

klassisch, aber aufregend! Eine leckere Käsemasse, hergestellt aus köstlichem Quark, Sauerrahm und Eiern, befindet sich auf einem krossen, dunklen Kakao-Mürbeteigboden, eine dunkle Käsemasse durchzieht die helle Käsemasse und die Zebra-Optik ist perfekt, Ø 28 cm, in 12 Portionen geschnitten, 4 Stück à 2250 g/Karton





103580

Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte

klassisch und köstlich, zwischen zwei dunklen Rührteigböden liegt eine leckere Sahne-Füllung, mit Kirschwasser verfeinert, darunter fruchtige Sauerkirschwasserzubereitung, überzogen mit kirschwasserhaltiger Sahne-Füllung und dekoriert mit Schokospänen, **enthält Alkohol**, 19,5 x 29 cm, in 12 Portionen geschnitten, 4 Stück à 1500 g/Karton



670425

Premium Frankfurter Kranz

eine Buttercreme und eine fruchtige Himbeer-Johannisbeerbereitung, gestrichen zwischen helle Wiener Böden, die Ummantelung mit Haselnuss-krokant und Pflanzenfettcreme sowie die Dekoration aus Belegkirschen auf Buttercremetupfen machen den Kranz zu vollendeter Patisseriekunst, Ø 28 cm, ungeschnitten, 2 Stück à 2400 g/Karton



Köstliche Blechkuchen

Diese Kuchenspezialitäten vom Blech schmecken wie selbst gebacken.

Sichern Sie sich meterweise den Genuss und verwöhnen Sie Ihre Gäste mit köstlichen Blechkuchen aus unserem Sortiment!



108947

Walnuss Crunch Schnitte

auf einem Walnuss-Rührteig-Crunch-Boden befindet sich eine zarte Vanille- und Walnuss-Creme mit gehackten Walnüssen, dekoriert mit Kakao-Creme und kandierten Walnuss-Stückchen ist dieses Produkt einfach herrlich knusprig, 29 x 19,5 cm, in 12 Portionen geschnitten, 4 Stück à 1500 g/Karton



Erlenbacher



107372

Erdbeer-Buttermilch-Dreiecke

zwischen zwei Rührteigböden liegt eine lockere Erdbeer-Buttermilch-Sahne, ganzflächig belegt mit fruchtigen Erdbeerbällchen, überzogen mit Tortenguss, ein himmlischer Genuss, 19,5 x 29 cm, in 12 Portionen geschnitten, 4 Stück à 2000 g/Karton



108660

Heidelbeer-Buttermilch-Dreiecke

zwischen einem hellen und einem dunklen Rührteigboden liegt eine Buttermilch-Sahne mit Tupfen aus Heidelbeer-Sahnecreme-Füllung, vollflächig belegt mit aromatischen Heidelbeeren und mit Guss fein abgeglänzt, 19,5 x 29 cm, in 12 Portionen geschnitten, 4 Stück à 1700 g/Karton



Erlenbacher



110667

Gedekte Apfel-Schnitte

ein Klassiker mit frischen Äpfeln! Sanft umhüllt durch Mürbeteigböden liegt eine fruchtige Apfelschicht, der seidenmatte Zuckerguss rundet die fein-säuerliche Geschmacksnote dieser Schnitte ab, 28 x 38 cm, in 20 Portionen geschnitten, 3 Stück à 3150 g/Karton



Erlenbacher



104281

Großmutter's Apfel-Schnitte

heller, lockerer Rührteig hergestellt mit vielen, frischen Apfelspalten, der einzigartige Geschmack wird durch Zimt, Puderzucker und Mandelblättchen abgerundet, 28 x 19 cm, in 12 Portionen geschnitten, 6 Stück à 1000 g/Karton



Erlenbacher



104292

Mango-Crème-fraîche-Schnitte

exotisch-frische Kreation aus Mangozubereitung mit hochwertiger Crème-Fraîche-Sahne verstrudelt auf hellem Rührteigboden und mit feinem Tortenguss abgerundet, 19,5 x 29 cm, in 12 Portionen geschnitten, 6 Stück à 1000 g/Karton



Erlenbacher



107545

Crème-Streusel-Schnitte

einfach köstlich, heller Rührteig durchstreift von leckerer Jogurt-Creme, bedeckt mit goldbraun gebackenen Streuseln, 28 x 38 cm, in 24 Portionen geschnitten, 3 Stück à 2100 g/Karton



Erlenbacher



110664

Rhabarber-Erdbeer-Butterstreusel-Schnitte

frisch und fruchtig, saftige Rhabarberstückchen und aromatische Erdbeeren - gebettet in Rührteig - liegen auf einem krossen Mürbeteig, leckere Butterstreusel runden das Geschmackserlebnis ab, 28 x 38 cm, in 20 Portionen geschnitten, 3 Stück à 2400 g/Karton



Erlenbacher



109523

Erdbeer-Schnitte (vegan)

eine vegane Erdbeercreme, getragen von einem dunklen Muffinboden, umhüllt aromatische Erdbeerwürfel und lockere Creme. Knackige Schokodrops und fruchtige Erdbeer-Zubereitung zum Abschluss als Dekor verlocken alle Sinne, in 12 Portionen geschnitten, 29x 19,5 cm, 4 Stück à 1550 g/Karton



PFALZGRAF



670539

Russischer Zupfkuchen

der Kuchen mit der originellen Zupfenoptik sieht aus wie selbst gemacht, die hochwertige Käsemasse aus Quark und Sauerrahm auf einem Schoko-Quarkteigboden ist mit krossen Schoko-Butterstreuseln bedeckt, 25 x 38 cm, in 20 Portionen geschnitten, 3 Stück à 3000 g/Karton



Erlenbacher



109551

Zitronen-Schnitte (vegan)

ein Muffinboden veredelt mit einer köstlichen Zitronencreme und gekrönt von weißem Schnee, was immer schon gut war, kann immer noch ein kleines bisschen besser gemacht werden, in 24 Portionen geschnitten, 28 x 38 cm, 3 Stück à 1500 g/Karton



Erlenbacher



110666

Kirsch-Marmor-Schnitte

Verführung in Hell-Dunkel! Ein lockerer hell-dunkler Rührteig umschließt aromatische, saftige Kirschen, abgeglänzt mit Tortenguss, 28 x 38 cm, in 20 Portionen geschnitten, 3 Stück à 1850 g/Karton



PFALZGRAF



670528

Donauwelle-Sauerkirsch-Sahneschnitte

dieser Klassiker sollte auf keiner Kaffeetafel fehlen, herzhaft Sauerkirschen versinken in einer eleganten Kombination aus einer hellen und einer Schokoladen-Sandmasse sowie einem großzügigen Belag aus Vanillesahne, **abgestaubt mit Kakaodekor**, 25 x 38 cm, in 20 Portionen geschnitten, 3 Stück à 1950 g/Karton



Erlenbacher



110668

Schoko-Kokos-Schnitte

karibisches Flair durchzieht diese Schnitte: Helle Kokosfüllung durchstreift den leckeren Schoko-Rührteig, vollflächig bestreut mit groben Kokosraspeln, eine gelungene Komposition, 28 x 38 cm, in 20 Portionen geschnitten, 3 Stück à 2400 g/Karton



Erlenbacher



110656

Donauwelle

in lockerer heller und dunkler Rührteigmasse liegen saftige Sauerkirschen, darauf eine helle Creme, **überzogen mit einer kakaohaltigen Fettglasur in Wellendekor**, 28 x 38 cm, in 20 Portionen geschnitten, 3 Stück à 2200 g/Karton



Erlenbacher



110663

Mohn-Butterstreusel-Schnitte

hell-dunkle Verführung, leckere Mohnpudding-Creme liegt auf einem hellen Rührteig, ganzflächig abgedeckt mit goldgelben Butterstreuseln, abschließend abgestäubt mit Dekorpuder, 28 x 38 cm, in 20 Portionen geschnitten, 3 Stück à 2350 g/Karton



Erlenbacher



103268

Himbeer-Käse-Sahne-Schnitte

zwischen zwei lockeren Rührteigböden liegt eine leckere Käse-Sahne, großzügig mit aromatischen Himbeeren belegt und mit fruchtigem Tortenguss abgeglänzt, 19,5 x 29 cm, in 12 Portionen geschnitten, 4 Stück à 2000 g/Karton



Erlenbacher



110660

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, 28 x 38 cm, in 20 Portionen geschnitten, 3 Stück à 2750 g/Karton



Erlenbacher



110658

Apfel-Butterstreusel-Schnitte

auf einem krossen Mürbeteig liegt eine saftige Schicht aus Apfelstücken und Rosinen, darauf grobe goldbraun gebackene Butterstreusel, 28 x 38 cm, in 20 Portionen geschnitten, 3 Stück à 3300 g/Karton



Erlenbacher



110661

Käse-Schnitte

schmeckt wie selbst gebacken! Mürbeteig mit leckerer Käsemasse, aus Eiern und frischem Quark zubereitet, goldgelb gebacken, mit einem handwerklichen Löffeldekor versehen, 28 x 38 cm, in 20 Portionen geschnitten, 3 Stück à 3100 g/Karton



Erlenbacher



110690

Kirsch-Schoko-Crisp-Schnitte

auf einem Crispboden befindet sich eine köstliche hell-dunkel verstrudelte Creme, darauf ein lockerer Rührteigboden, belegt mit einer Mischung aus süßen und sauren Kirschen, ein knackig-fruchtiges Erlebnis, 19,5 x 29 cm, in 12 Portionen geschnitten, 4 Stück à 2100 g/Karton





110665

Käse-Mandarinen-Schnitte

ein Mürbeteigboden ist mit leckerer Käsemasse gefüllt und mit fruchtigen Mandarinenfilets belegt, mit Tortenguss abgeglänzt, 28 x 38 cm, **Fruchtanteil: 15%**, in 20 Portionen geschnitten, 3 Stück à 3200 g/Karton



103269

Mandarinen-Käse-Sahne-Schnitte

leckere Käse-Sahne-Füllung liegt zwischen zwei lockeren Rührteigböden, üppig belegt mit unwiderstehlichen Mandarinenfilets, abgeglänzt mit fruchtigem Tortenguss, 19,5 x 29 cm, in 12 Portionen geschnitten, 4 Stück à 2000 g/Karton



106714

Sauerkirsch-Schoko-Sahne-Schnitte

Verführung pur durch zarte Kirschwassersahne eingebettet in schokoladigem Rührteig, saftige Sauerkirschen dicht an dicht krönen diese Komposition und machen sie zu einem fruchtig-aromatischem Geschmackserlebnis, **enthält Alkohol**, 19,5 x 29 cm, in 12 Portionen geschnitten, 6 Stück à 1350 g/Karton



104294

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, 19,5 x 29 cm, in 12 Portionen geschnitten, 6 Stück à 1000 g/Karton



105658

Brownie

American Style, ein dunkler Rührteig wird durchzogen von köstlicher Schokocreme, dekoriert mit gehackten Walnüssen und dunklen Kringeln, 19 x 28 cm, in 16 Portionen geschnitten, 3 Stück à 1000 g/Karton



110631

Mehrfrucht-Schnitte

ein Hingucker in jeder Vitrine, üppig belegt mit Pfirsich- und Mandarinenfilets, Ananasstücken, Erdbeerkhälften, Heidelbeeren und roten Johannisbeeren, darunter liegt die leckere Frischkäse-Sahne zwischen zwei lockeren Rührteigböden, 29 x 19,5 cm, in 12 Portionen geschnitten, 4 Stück à 1800 g/Karton



103250

Erdbeer-Buttermilch-Schnitte

zwischen zwei Rührteigböden liegt lockere Erdbeer-Buttermilch-Sahne, ganzflächig belegt mit fruchtigen Erdbeerkhälften, überzogen mit Tortenguss, ein himmlischer Genuss, 19,5 x 29 cm, in 12 Portionen geschnitten, 4 Stück à 2000 g/Karton



110212

Mandel-Bienenstich-Schnitte

zwischen zwei Böden liegt feinstes Sahnepudding, mit einer Mandel-Masse überzogen, 19,5 x 29 cm, in 12 Portionen geschnitten, 4 Stück à 1400 g/Karton



08/2023

GASTROSERVICE Pierron

Schwedter Allee 21
16303 Schwedt/Oder

Tel.: 03332/83 56 9-0

Fax: 03332/83 56 9-29

order@gastroservice-pierron.de

www.pierron.de

GAFATEAM
Einkauf-Handel-Marketing
GmbH & Co. KG
info@gafateam.de
www.gafateam.de



FÜR GUTES ESSEN