

TORTEN KATALOG



Herzlich Willkommen in der Bäckerei & Konditorei Zimmermann,

seit 2005 verzaubert unser Konditoren Team die Berliner mit Tortenkreationen aus der hauseigenen Konditorei. Unser umfangreiches Tortensortiment erfreut sich ebenso über die Stadt- und Landesgrenze größter Beliebtheit. Das langjährige Konditoren Team kreiert mit großer Freude und Leidenschaft, aus den qualitativ hochwertigsten Rohstoffen, Torten zu den unterschiedlichsten Anlässen und nach Ihren Wünschen.

Festtagstorten

Taufe
Geburtstag
Einschulung
Konfirmation, Kommunion, Jugendweihe
Verlobung, Hochzeit
Jubiläum

Formen

klein oder groß
rund oder quadratisch
Herz
Buch
Zahl
Schultüte
mehrere Etagen

Tauchen Sie ein in die Welt des süßen Genusses und erleben ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim besichtigen des Tortenkataloges.

Unser Verkaufsteam steht Ihnen gerne beratend zur Seite.

Wolfgang Zimmermann Bäckermeister

Marzipan - Buttercreme – Torte

20 cm Art.Nr. 1247
Bestellaufgabe mindestens: 6 Werktage vorher

14 Stück

26 cm Art.Nr.1243

16 Stück
3 Werktage vorher



- zarter Mürbeteigboden bestrichen mit Himbeer- Johannisbeere oder ErdbeerKonfitüre
- eine Scheibe hellen Bisquitboden getränkt mit Läuterzucker
- eine Schicht Marzipan - Buttercreme auf die anschließend 4 Ringe Marzipan gespritzt werden, nochmalige Wiederholung
- als Abschluss wird erneut eine Scheibe heller Bisquitboden kuppelförmig aufgelegt und mit Marzipan-Buttercreme eingestrichen
- eindeckt mit einer gemusterten Marzipandecke
- Deko: Ornament aus Spritzkuvertüre und einer Zuckerperle, unten mit gerösteten Mandeln gerändert

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte (Laktose), Soja, Schalenfrüchte: (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)

Zutaten: **Mürbeteig:** Weizenmehl, Zucker, Margarine, Salz

Konfitüre: Himbeeren-Johannisbeeren oder Erdbeeren, Glukose-Fruktose Sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure **heller Bisquitboden** Zucker, Weizenmehl, Weizenstärke, Maisstärke, Eier, Glukose, Emulgatoren E472b, E475 Säuerungsmittel,

Glucono-delta-Lacton und Disphosphate, Magermilchpulver, Backtriebmittel, Natriumcarbonat, Salz, Aroma, Enzym (Weizen)

Creme: Butter, Zucker, Magermilchpulver, modifizierte Stärke, Glukosesirup, natürliches Vanille-Aroma, Salz,

Marzipan: Zucker, Mandeln, Invertzuckersirup, Glukosessirup, Feuchthaltemittel, Sorbitsirup, Ethanol, Invertase

Deko: Kuvertüre (70,3%) Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator Sojalecithin, natürliches Vanille-Aroma

Perle: Zucker, Glukosesirup, Reismehl, färbende Lebensmitte Apfel, Johannisbeere, Rettich gehobelte & geröstete Mandeln

Tiroler Kirsch Torte

mit Alkohol

20 cm Art.Nr. 1247

14 Stück

26 cm Art.Nr.1211

16 Stück

Bestellaufgabe mindestens: 6 Werktage vorher

3 Werktage vorher



- zarter Mürbeteigboden bestrichen mit Himbeer- Johannisbeere oder Erdbeerkonfitüre
- 4 Scheiben Nussboden getränkt mit Kirschwasser-Läuterzucker, dazwischen je eine Lage Tupfen aus Vanille-Buttercreme mit Kirschwasser und eingekochten Kirschen
- dünn eingestrichen mit Vanille-Buttercreme mit Kirschwasser
- komplett mit Marzipan eindeckt
- anschließend mit dunkler Kuvertüre überzogen
- Deko: Vanille-Buttercreme mit Kirschwasser Rosetten einer Schokoraute und roten, kandierte Belegkirsche, unten mit Schokopailletten gerändert

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte (Laktose), Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)

Zutaten: **Mürbeteig:** Weizenmehl, Zucker, Margarine, Salz

Konfitüre: Himbeeren-Johannisbeeren oder Erdbeeren, Glukose-Fruktose Sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure

Nussboden: Zucker, Haselnüsse, Weizenmehl, Weizenvollkornmehl, Eier, Magermilchpulver, Palmfett, Glukosesirup, Emulgatoren E472a, E472b, Säuerungsmittel Diphosphate, Backtriebmittel Natriumcarbonate, Aroma

Creme: Butter, Zucker, Magermilchpulver, modifizierte Stärke, Glukosesirup, natürliches Vanille-Aroma, Salz **Maraschino:** Wasser, Zucker, Ethylalkohol, Schwarzwälder Kirschwasser, Propylenglycol Xanthan

eingekochte Kirschen: Dunstsauerkirschen, Zucker, Weizenstärke, Zimt

Deko: Kuvertüre (70,3%) Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator Sojalecithin, natürliches Vanille-Aroma Schokopailletten: Zucker, Kakaomasse, magerer Kakao, Kakaobutter, Glukosesirup, Emulgator Sonnenblumenlecithin

Belegkirschen: Kirschen, Glukose-Fruktose Sirup, färbendes Fruchtkonzentrat, Säureregulator, Zitronensäure, Konservierungsstoff Schwefeldioxid

Mocca – Buttercreme – Torte

20 cm Art.Nr. 1234

14 Stück

Bestellaufgabe mindestens: 6 Werktage vorher

26 cm Art.Nr.1204

16 Stück

3 Werktage vorher



- zarter Mürbeteigboden bestrichen mit Himbeer- Johannisbeer oder Erdbeer - Konfitüre
- eine Scheibe hellen Bisquitboden getränkt mit Läuterzucker
- gefolgt von einer Schicht Mocca – Buttercreme,
- diese beiden Schritte werden nochmals wiederholt mit 2x dunklen Bisquitboden
- als Abschluss wird erneut eine Scheibe hellen Bisquitboden aufgelegt
- die gesamte Torte wird mit Mocca – Buttercreme eingestrichen
- Deko: Ornament aus Mocca – Buttercreme und einer Schokokaffeebohne unten mit gerösteten Mandeln gerändert

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte (Laktose), Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)

Zutaten: **Mürbeteig:** Weizenmehl, Zucker, Margarine, Salz

Konfitüre: Himbeeren-Johannisbeeren oder Erdbeeren, Glukose-Fruktose Sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure **heller Bisquitboden** Zucker, Weizenmehl, Weizenstärke, Maisstärke, Eier, Glukose, Emulgatoren E472b, E 475, Säuerungsmittel, Glucono-delta-Lacton und Disphosphate, Magermilchpulver, Backtriebmittel, Natriumcarbonat, Salz, Aroma, Enzym (Weizen **dunkler Bisquitboden** Zucker, Weizenmehl, Weizenstärke, magerer Kakao, Eier, Emulgatoren E472b, E 475, Glukosesirup, Magermilchpulver, Säuerungsmittel Diphosphate, Backtriebmittel, Natriumcarbonat, Salz, Aroma

Creme: Butter, Zucker, Magermilchpulver, modifizierte Stärke, Glukosesirup, natürliches Vanille-Aroma, Salz,

Creme: Butter, Zucker, Magermilchpulver, modifizierte Stärke, Glukosesirup, natürliches Vanille-Aroma, Salz, Dextrose, Röstkaffee, Kakaomasse, Ethylalkohol, Weinbrand, Karamell

Deko: Moccabohne: Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Röstkaffee, Emulgator Sojalecithin Aroma (Milchbestandteile)

Herren Torte

gehobelte und geröstete Mandeln

20 cm Art.Nr. 1247

14 Stück

Bestellaufgabe mindestens: 6 Werktage vorher

26 cm Art.Nr. 1207

16 Stücke

3 Werktage vorher



- zarter Mürbeteigboden bestrichen mit Himbeer- Johannisbeer oder Erdbeer – Konfitüre
- 4 Scheiben dunkler Bisquitboden getränkt mit Läuterzucker mit Kirschkonfitüre dazwischen je eine Lage Schoko-Buttercreme
- dünn eingestrichen mit Schoko-Buttercreme
- anschließend mit dunkler Kuvertüre überzogen
- Deko: Schoko-Buttercreme Rosetten und roten, kandierten, gezuckerten Belegkirschen, unten mit Schokopailletten gerändert

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte (Laktose), Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)

Zutaten: **Mürbeteig:** Weizenmehl, Zucker, Margarine, Salz

Konfitüre: Himbeeren-Johannisbeeren oder Erdbeeren, Glukose-Fruktose Sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure **dunkler Bisquitboden** Zucker, Weizenmehl, Weizenstärke, magerer Kakao, Eier, Emulgatoren E472b, E 475, Glukosesirup, Magermilchpulver, Säuerungsmittel Diphosphate, Backtriebmittel, Natriumcarbonat, Salz, Aroma

Creme: Butter, Zucker, Magermilchpulver, modifizierte Stärke, Glukosesirup, natürliches Vanille-Aroma, Salz,

Marzipan: Zucker, Mandeln, Invertzuckersirup, Glukosesirup, Feuchthaltemittel, Sorbitsirup, Ethanol, Invertase

Deko: Kuvertüre ((70,3%.) Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator, Sojalecithin, , natürliches Vanille-Aroma

Belegkirschen: Kirschen, Glukose-Fruktosesirup, färbendes Fruchtkonzentrat, Säureregulator, Zitronensäure, Konservierungsstoff Schwefeldioxid, Zucker

Schokopailletten: Zucker, Kakaomasse, magerer Kakao, Kakaobutter, Glukosesirup, Emulgator Sonnenblumenlecithin
Schokopailletten: Zucker, Kakaomasse, magerer Kakao, Kakaobutter, Glukosesirup, Emulgator Sonnenblumenlecithin

Ananas – Buttercreme – Torte

20 cm Art.Nr. 1234

14 Stück

Bestellaufgabe mindestens: 6 Werktage vorher

26 cm Art.Nr. 1201

16 Stück

3 Werktage vorher



- zarter Mürbeteigboden bestrichen mit Himbeer- Johannisbeer oder Erdbeer – Konfitüre
- eine Scheibe hellen Bisquitboden getränkt mit Läuterzucker
- eine Schicht Ananas - Buttercreme auf die anschließend 4 Ringe Ananaskonfitüre gespritzt werden, nochmalige Wiederholung
- als Abschluss wird erneut eine Scheibe heller Bisquitboden kuppelförmig aufgelegt und mit Buttercreme eingestrichen
- eindeckt mit einer gemusterten Marzipandecke
- Deko: Rosette aus Anans-Buttercreme gefüllt mit Ananaskonfitüre, Pistazien unten mit gerösteten Mandeln gerändert

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte (Laktose), Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)

Zutaten: **Mürbeteig:** Weizenmehl, Zucker, Margarine, Salz

Konfitüre: Ananas, Glukose-Fruktose Sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure **heller**

Bisquitboden Zucker, Weizenmehl, Weizenstärke, Maisstärke, Eier, Glukose, Emulgatoren E472b, E

475, Säuerungsmittel, Glucono-delta-Lacton und Disphosphate, Magermilchpulver, Backtriebmittel, Natriumcarbonat, Salz, Aroma, Enzym (Weizen) **Creme:** Butter, Zucker, Magermilchpulver, modifizierte Stärke, Glukose-Fructosesirup, natürliches VanilleAroma, Salz, Ananas, Geliermittel, Pektine, Säuerungsmittel, Natrium- und Calciumcitrate, Invertzuckersirup, modifizierte Stärke

E1422 **Arrak:** Aromaextrakte, naturidentische Aromastoffe, Verdickungsmittel E415, Säuerungsmittel, Zitronensäure E330

Marzipan: Zucker, Mandeln, Invertzuckersirup, Glukosesirup, Feuchthaltemittel, Sorbitsirup, Ethanol, Invertase

Deko: Ananaskonfitüre, gemahlene Pistazien, gehobelte & geröstete Mandeln

Frankfurter Kranz

ca. 18 cm Art.Nr.1234 14 Stück ca. 26 cm Art.Nr. 1208 20 Stück Bestellaufgabe mindestens:
6 Werktage vorher 3 Werktage vorher



- heller Bisquitboden in Gugelhupfform dreimal durchgeschnitten
- untere Lage mit Läuterzucker getränkt auf den äußeren und inneren Ring wird eine Vanille-Buttercreme aufgespritzt
der mittlere Ring besteht aus Sauerkirsch-Konfitüre
- das wird 2x wiederholt und mit dem aufsetzten des Deckels abgeschlossen
- gesamte Torte wird von außen und innen mit Buttercreme eingestrichen und mit Haselnusskrokant ummantelt
- Deko: Vanille-Buttercremerosetten, rote kandierte Belegkirsche, gemahlene Pistazien

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte (Laktose), Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)

Zutaten: **heller Bisquitboden** Zucker, Weizenmehl, Weizenstärke, Maisstärke, Eier, Glukose, Emulgatoren E472b, E 475, Säuerungsmittel, Glucono-delta-Lacton und Disphosphate, Magermilchpulver, Backtriebmittel, Natriumcarbonat, Salz, Aroma, E
Konfitüre:, Sauerkirschen, Glukose-Fruktose Sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure
Creme: Butter, Zucker, Magermilchpulver, modifizierte Stärke, Glukosesirup, natürliches Vanille-Aroma, Salz,
Haselnusskrokant: Zucker, Haselnüsse geröstet 20%, Glucose, Melassesirup, Sonnenblumenöl
Deko: Belegkirschen: Kirschen, Glukose-Fructosesirup, färbendes Fruchtkonzentrat, Säureregulator, Zitronensäure, Konservierungsstoff Schwefeldioxid gemahlene Pistazien

Preiselbeer – Buttercreme – Torte

26 cm Art.Nr. 1224 16 Stück

3 Werktage vorher



- zarter Mürbeteigboden bestrichen mit Himbeer- Johannisbeere oder Erdbeer - Konfitüre
- auf diesen wird ein zusammengerollte mit Läuterzucker getränkte Bisquitroulade mit Vanille-Buttercreme und Preiselbeeren aufgelegt
- die Torte wird komplett mit Buttercreme eingestrichen
- anschließend mit temperierter Vollmilchkuvertüre überzogen und mit der Rückseite eines Löffels Löcher gezupft
- am unteren Rand mit Haselnusskrokant verfeinert

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte (Laktose), Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)

Zutaten: **Mürbeteig:** Weizenmehl, Zucker, Margarine, Salz

Konfitüre: Himbeeren-Johannisbeeren oder Erdbeeren, Glukose-Fruktose Sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure

heller Bisquitboden Zucker Weizenmehl, Weizenstärke, Maisstärke, Eier, Glukose, Emulgatoren E472b, E 475, Säuerungsmittel, Glucono-delta-Lacton und Disphosphate, Magermilchpulver, Backtriebmittel, Natriumcarbonat, Salz, Aroma, Enzym (Weizen)

Creme: Butter, Zucker, Magermilchpulver, modifizierte Stärke, Glukosesirup, natürliches Vanille-Aroma, Salz,

Dekor: Kuvertüre (33,6 %) Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse, Molkepulver (Milch), Emulgator, Sojalecithin, Gewürze, natürliches Vanille-Aroma

Preiselbeerfüllung: Preiselbeeren, Wasser, Zucker, Weizenstärke

Deko: Kuvertüre (33,6 %) Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse, Molkepulver (Milch), Emulgator, Sojalecithin, Gewürze, natürliches Vanille-Aroma

Haselnusskrokant: Zucker, Haselnüsse geröstet 20%, Glucose, Melasse Sirup, Sonnenblumenöl

Fürst Pückler Torte

20 cm Art.Nr. 1247

14 Stück

Bestellaufgabe mindestens: 6 Werktage vorher

26 cm Art.Nr. 1206

16 Stück

3 Werktage vorher



- zarter Mürbeteigboden bestrichen mit Himbeer- Johannisbeer oder Erdbeer – Konfitüre
- 3 Scheibe hellen Bisquitboden getränkt mit Läuterzucker, und je eine Schicht SchokoButtercreme, Vanille-Buttercreme, Erdbeer-Buttercreme,
- mit Erdbeer-Buttercreme eingestrichen, Marzipandecke
- überzogen mit Zartbitter-Kuvertüre, gehackten Pistazien bestreut
- Deko: Vanille-Buttercreme Rosetten, rote kandierte Belegkirsche, unten mit gerösteten Mandeln gerändert

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte(Laktose), Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)

Zutaten: **Mürbeteig:** Weizenmehl, Zucker, Margarine, Salz **Konfitüre:**, Himbeeren-Johannisbeeren oder Erdbeeren, Glukose-Fruktose Sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure **heller Bisquitboden**

Zucker, Weizenmehl, Weizenstärke, Maisstärke, Eier, Glukose, Emulgatoren E472b, E 475, Säuerungsmittel, Glucono-delta-Lacton und Disphosphate, Magermilchpulver, Backtriebmittel, Natriumcarbonat, Salz, Aroma, Enzym (Weizen) **Creme:** Butter, Zucker, Magermilchpulver, modifizierte Stärke, Glukosesirup, natürliches Vanille-Aroma, Salz, Kuvertüre (33,6 % und 70,3 %), Erdbeeren, modifizierte Stärke Stabilisatoren, Gellan, Calciumcitrat und Agar-Agar, Farbstoff Echtes Karmin, Säureregulator, Citronensäure, Aroma, Konservierungsstoff Kaliumsorbat Kuvertüre ((70,3%) Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator, Sojalecithin, , natürliches Vanille-Aroma Kuvertüre (33,6 %) Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse, Molkepulver (Milch), Emulgator, Sojalecithin **Dekor** : Kuvertüre ((70,3%) Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator, Sojalecithin, , natürliches Vanille-Aroma **Belegkirschen:** Kirschen, Glukose-Fruktosesirup, färbendes Fruchtkonzentrat, Säureregulator, Zitronensäure, Konservierungsstoff Schwefeldioxid gehobelte & geröstete Mandeln, gemahlene Pistazien

Pistazien - Buttercreme - Torte

20 cm Art.Nr. 1247

14 Stück

Bestellaufgabe mindestens: 6 Werktage vorher

26 cm Art.Nr. 1210

16 Stück

3 Werktage vorher



- zarter Mürbeteigboden bestrichen mit Himbeer- Johannisbeer oder Erdbeer – Konfitüre
- 1 Scheiben Nussboden getränkt mit Läuterzucker, darauf Pistazienmarzipan
- 1 Scheiben Nussboden getränkt mit Läuterzucker, darauf PistazienButtercreme, 1 Scheibe Nussboden
- mit Pistazie-Buttercreme eingestrichen
- anschließend mit Vollmilch- Kuvertüre überzogen
- Deko: Rosetten aus Schoko-Buttercreme mit je einer halben Pistazie, gerändert mit Schokopailletten

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte (Laktose), Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)

Zutaten **Mürbeteig:** Weizenmehl, Zucker, Margarine, Salz

Konfitüre: Himbeeren-Johannisbeeren oder Erdbeeren, Glukose-Fruktose Sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel

Citronensäure **Nussboden:** Zucker, Haselnüsse, Weizenmehl, Weizenvollkornmehl, Eier, Magermilchpulver, Palmfett, Glukosesirup, Emulgatoren E472a, E472b, Säuerungsmittel Diphosphate, Backtriebmittel Natriumcarbonate, Aroma

Creme: Butter, Zucker, Magermilchpulver, modifizierte Stärke, Glukosesirup, natürliches Vanille-Aroma, Salz,

Marzipan: Zucker, Mandeln, Invertzuckersirup, Glukosesirup, Feuchthaltemittel, Sorbitsirup, Ethanol, Invertase Creme und Marzipan versetzt mit: Pistazien, Sojaöl, Sojamehl, Süßmolkepulver, Emulgator Sojalecithin, Palmfett, ganz gehärtet, Farbstoffe Riboflavine und E 141, Aroma

Deko: Kuvertüre (33,6 %) Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse, Molkepulver (Milch), Emulgator, Sojalecithin, Gewürze, natürliches Vanille-Aroma **Schokopailletten:** Zucker, Kakaomasse, magerer Kakao, Kakaobutter, Glukosesirup, Emulgator Sonnenblumenlecithin, Pistazien

Nuss – Buttercreme – Torte

20 cm Art.Nr. 1234

14 Stück

Bestellaufgabe mindestens: 6 Werktage vorher

26 cm Art.Nr. 1203

16 Stück

3 Werktage vorher



- zarter Mürbeteigboden bestrichen mit Himbeer- Johannisbeer oder Erdbeer - Konfitüre
- 4 Scheibe hellen Bisquitboden getränkt mit Läuterzucker
- gefüllt mit je einer Schicht Nuss – Buttercreme bestreut mit Haselnusskrokant
- die gesamte Torte wird mit Nuss – Buttercreme eingestrichen
- Deko: Nuss – Buttercreme – Rosetten mit je einer halben Walnuss
Tortenmitte ist mit Haselnusskrokant bestreut, sowie der Rand mit Haselnusskrokant gerändert

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte (Laktose), Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)

Zutaten: Mürbeteig: Weizenmehl, Zucker, Margarine, Salz

Konfitüre: Himbeeren-Johannisbeeren oder Erdbeeren, Glukose-Fruktose Sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure

heller Bisquitboden Zucker, Weizenmehl, Weizenstärke, Maisstärke, Eier, Glukose, Emulgatoren E472b, E 475, Säuerungsmittel, Glucono-delta-Lacton und Disphosphate, Magermilchpulver, Backtriebmittel, Natriumcarbonat, Salz, Aroma, Enzym (Weizen)

Creme: Butter, Zucker, Magermilchpulver, modifizierte Stärke, Glukosesirup, natürliches Vanille-Aroma, Salz, Haselnüsse geröstet, Palmfett, ganz gehärtet, Emulgator E471

Haselnusskrokant: Zucker, Haselnüsse geröstet 20%, Glucose, Melassesirup, Sonnenblumenöl **Deko:** Nuss-Creme-Rosetten mit einer halben Walnuss und Haselnusskrokant

Orangen – Buttercreme –Torte

20 cm Art.Nr. 1234

14 Stück

Bestellaufgabe mindestens: 6 Werktage vorher

26 cm Art.Nr. 1202

16 Stück

3 Werktage vorher



- zarter Mürbeteigboden bestrichen mit Himbeer- Johannisbeere oder Erdbeer - Konfitüre
- eine Scheibe hellen Bisquitboden getränkt mit Läuterzucker
- belegt mit Mandarinenfilets, einer Schicht Orangen-Buttercreme
- nochmals 2 Schichten Orangen-Buttercreme und Bisquitboden
- eingestrichen mit Orangen-Buttercreme
- Deko: Orangen-Buttercremerosetten und Rauten, Orangenfilets, unten mit gerösteten Mandeln gerändert

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte (Laktose), Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)

Zutaten: **Mürbeteig:** Weizenmehl, Zucker, Margarine, Salz

Konfitüre: Himbeeren-Johannisbeeren oder Erdbeeren, Glukose-Fruktose Sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure

heller Bisquitboden Zucker, Weizenmehl, Weizenstärke, Maisstärke, Eier, Glukose, Emulgatoren E472b, E 475, Säuerungsmittel, glucono-delta-lacton und Disphosphate, Magermilchpulver, Backtriebmittel, Natriumcarbonat, Salz, Aroma, Enzym (Weizen)

Creme: Butter, Zucker, Magermilchpulver, modifizierte Stärke, Glukosesirup, natürliches Vanille-Aroma, Salz, Aromaextrakte, natürliche Aromastoffe, Orangenbestandteile, Orangen, Orangesaftkonzentrat, Citronensäure, modifizierte Stärke E1442, Mandarinenfilets

Deko: Mandarinenfilets, gehobelte und geröstete Mandel

Schokopailletten: Zucker, Kakaomasse, magerer Kakao, Kakaobutter, Glukosesirup, Emulgator Sonnenblumenlecithin, Pistazien

Schokoladen - Buttercreme – Torte

20 cm Art.Nr. 1234

14 Stück

Bestellaufgabe mindestens: 6 Werktage vorher

26 cm Art.Nr. 1205

16 Stück

3 Werktage vorher



- zarter Mürbeteigboden bestrichen mit Himbeer- Johannisbeer oder Erdbeer - Konfitüre
- 4 Scheibe dunklen Bisquitboden getränkt mit Läuterzucker, die untere Lage ist dünn mit Himbeer- Johannisbeer oder Erdbeer – Konfitüre bestrichen
- gefüllt mit je einer Schicht Schoko-Buttercreme
- die gesamte Torte wird mit Schokoladen – Buttercreme eingestrichen • Deko: Rand mit Spritzornamenten umrandet, mit Schokoladen – Buttercremerosetten & Schokoladenraute verziert, Tortenmitte mit Schokopailletten bestreut, sowie der Rand mit gerösteten Mandeln verfeinert

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte (Laktose),Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)

Zutaten: **Mürbeteig:** Weizenmehl, Zucker, Margarine, Salz

Konfitüre: Himbeeren-Johannisbeeren oder Erdbeeren, Glukose-Fruktose Sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure **dunkler Bisquitboden** Zucker, Weizenmehl, Weizenstärke, magerer Kakao, Eier, Emulgatoren E472b,E 475,Glukosesirup,Magermilchpulver,Säuerungsmittel Diphosphate, Backtriebmittel, Natriumcarbonat, Salz, Aroma

Creme: Butter, Zucker, Magermilchpulver, modifizierte Stärke, Glukosesirup, natürliches Vanille-Aroma, Salz, Kuvertüre (70,3 % und 30,6 %) Creme versetzt mit: Kuvertüre (33,6 %) Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse, Molkepulver (Milch), Emulgator,Sojalecithin, Gewürze, natürliches Vanille-Aroma Kuvertüre ((70,3%.) Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator,Sojalecithin, , natürliches Vanille-Aroma

Deko: Schoko-Buttercreme, Kuvertüre ((70,3%.) Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator,Sojalecithin, , natürliches Vanille-Aroma Schokopailletten: Zucker ,Kakaomasse, magerer Kakao, Kakaobutter, Glukosesirup, Emulgator Sonnenblumenlecithin

16 Stück
3 Werktage vorher

Nougat – Sahne - Torte

20 cm Art.Nr.1234 14 Stück 26 cm Art.Nr.1209 Bestellaufgabe mindestens: 6 Werktage vorher



- zarter Mürbeteigboden mit Himbeer-Johannisbeere oder Erdbeere Konfitüre bestrichen
- eine Scheibe hellen und dunklen Bisquitboden
- gefüllt mit einer wohlschmeckenden Nougat – Sahne sowie oben einer dünnen Schicht Schoko – Sahne
- dekoriert mit einem Buttercreme-Tupfen auf dem ein Vollmilchkuvertüre Marzipanfächer aufliegt

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte(Laktose),Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew,Pecannuss,Pecannuss,Paranuss,Pistazie,Macadamianuss)

Zutaten: **Mürbeteig:** Weizenmehl, Zucker, Margarine, Salz

Konfitüre:, Himbeeren-Johannisbeeren oder Erdbeeren, Glukose-Fruktose Sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure

heller Bisquitboden Zucker,Weizenmehl,Weizenstärke,Maisstärke,Eier,Glukose,Emulgatoren E472b,E475,Säuerungsmittel,glucono-delta-lactonund Disphosphate,Magermilchpulver,Backtriebmittel,Natriumcarbonat,Salz, Aroma, Enzym (Weizen

Nougat-Sahne: Sahne, Nougat, Zucker, Gelatine (Schwein)

Schoko-Sahne: Sahne, Zartbitter- und Vollmilchkuvertüre, Zucker, Gelatine (Schwein)

16 Stück

3 Werktage vorher

Dekor: Marzipan: Zucker, Mandeln, Invertzucker Sirup, Glukose Sirup, Feuchthaltemittel, Sorbitsirup, Ethanol, Invertase
Kuvertüre (33,6 %) Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse, Molkepulver (Milch), Emulgator, Sojalecithin, Gewürze, natürliches Vanille-Aroma

Orangen – Sahne - Torte

20 cm Art.Nr. 1234 14 Stück 26 cm Art.Nr.1334 Bestellaufgabe mindestens: 6
Werktage vorher



- zarter Mürbeteigboden mit Himbeer-Johannisbeere oder Erdbeere Konfitüre bestrichen
- mit hellen Bisquitboden, belegt mit Mandarinen Filets
- aufgefüllt mit einer fruchtigen Orangen-Sahne
- eingestrichen mit neutraler Sahne
- dekoriert mit einer Sahnerosette, einer gelierten Orangenscheibe, einer Kuvertüre Raute, sowie gemahlenen Pistazien
- am unteren Rand mit angerösteten Mandeln verziert

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte(Laktose),Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)

Zutaten: **Mürbeteig:** Weizenmehl, Zucker, Margarine, Salz

Konfitüre:, Himbeeren-Johannisbeeren oder Erdbeeren, Glukose-Fruktose Sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure

heller Bisquitboden Zucker, Weizenmehl, Weizenstärke, Maisstärke, Eier, Glukose, Emulgatoren E472b, E

16 Stück

3 Werktage vorher

475, Säuerungsmittel, glucono-delta-lacton und Disphosphate, Magermilchpulver, Backtriebmittel, Natriumcarbonat, Salz, Aroma, Enzym (Weizen) **Orangen-Sahne:** Sahne, Orangen, Orangensaftkonzentrat, Glukosesirup, Zucker, Wasser, Citronensäure, modifizierte Stärke E1422

Gelee: Wasser, Zucker, Säureregulatoren, Citronensäure, Natriumcitrate, Kaliumphosphate, Geliermittel Carrageen, Pektine, Verdickungsmittel, Johannisbrotkernmehl, Gummi arabicum Dextrose

Dekor: gelierte Orangenfilets, gemahlenen Pistazien, gehobelten und geröstete Mandeln

Raute aus Zartbitter-Kuvertüre, Kuvertüre (70,3%) Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator, Sojalecithin, natürliches Vanille-Aroma

Trüffel – Sahne - Torte

20 cm Art.Nr. 1234 14 Stück 26 cm Art.Nr.1304 Bestellaufgabe mindestens: 6
Werktage vorher



- zarter Mürbeteigboden mit Himbeer-Johannisbeere oder Erdbeer Konfitüre bestrichen
- darüber folgt eine Scheibe dunklen Bisquitboden
- aufgefüllt mit Trüffel Sahne (Vollmilchkuvertüre) erneut einer Scheibe dunklen Bisquitboden
- eingestrichen mit Trüffel Sahne, ummantelt mit Schokoraspeln und bestäubt mit Kakaopuder

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte (Laktose), Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)

Zutaten: **Mürbeteig:** Weizenmehl, Zucker, Margarine, Salz

16 Stück

3 Werktage vorher

Konfitüre: Himbeeren-Johannisbeeren oder Erdbeeren, Glukose-Fruktose Sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure

dunkler Bisquitboden Zucker, Weizenmehl, Weizenstärke, magerer Kakao, Eier, Emulgatoren E472b, E475, Glukosesirup, Magermilchpulver, Säuerungsmittel Diphosphate, Backtriebmittel, Natriumcarbonat, Salz, Aroma

Trüffel-Sahne: Sahne; Vollmilchkuvertüre, Zucker, Gelatine (Schwein)

Schokoraspeln: Zucker, Kakaomasse, magerer Kakao, Kakaobutter, Emulgator Sonnenblumenlecithin

Schoko – Sahne - Torte

20 cm Art.Nr. 1234

14 Stück

26 cm Art.Nr. 1332

Bestellaufgabe mindestens: 6 Werktage vorher



- zarter Mürbeteigboden mit Himbeer-Johannisbeere oder Erdbeere Konfitüre bestrichen
- aufliegend eine Scheibe dunklen Bisquitboden
- aufgefüllt mit Schoko Sahne (Vollmilch- und Zartbitterkuvertüre)
- wiederholt einer dunklen Scheibe Bisquitboden
- bestrichen mit Schoko Sahne
- der äußere Rand ist mit Schokopailletten eingefasst
- dekoriert mit hellen Sahnerosetten, belegt mit einer Raute aus dunkler Kuvertüre und in der Mitte gehobelter dunkle Kuvertürespäne

16 Stück

3 Werktage vorher

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte(Laktose),Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)

Zutaten: **Mürbeteig:** Weizenmehl, Zucker, Margarine, Salz

Konfitüre:, Himbeeren-Johannisbeeren oder Erdbeeren, Glukose-Fruktose Sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure

dunkler Bisquitboden Zucker, Weizenmehl, Weizenstärke, magerer Kakao, Eier, Emulgatoren

E472b,E475,Glukosesirup,Magermilchpulver,Säuerungsmittel Diphosphate, Backtriebmittel, Natriumcarbonat, Salz, Aroma

Schoko-Sahne: Sahne, Zartbitter- und Vollmilchkuvertüre, Zucker, Gelatine (Schwein)

Zartbitterkuvertüre (70,3%.) Kakaomasse, Zucker ,Kakaobutter, Emulgator Sojalecithin, , natürliches Vanille-Aroma:

Vollmilchkuvertüre (33,6 %) Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse, Molkepulver (Milch), Emulgator, Sojalecithin, Gewürze, natürliches Vanille-Aroma

Dekor: Rauten aus Zartbitterkuvertüre, Schokopailletten: Zucker ,Kakaomasse, magerer Kakao, Kakaobutter, Glukosesirup, Emulgator Sonnenblumenlecithin, Vollmilchkuvertüre -Späne

Schwarzwälder – Sahne – Torte

mit Alkohol

20 cm Art.Nr. 1234 14 Stück
Bestellaufgabe mindestens: 6 Werktage vorher

26 cm Art.Nr.1306

16 Stück
3 Werktage vorher



- zarter Mürbeteigboden mit Himbeer-Johannisbeere oder Erdbeere Konfitüre bestrichen
- mit einer Scheiben dunkeln Bisquitboden belegt
- auf diesen werden 3 Ringe eingekochte Kirschen gespritzt
- darüber eine Schicht Schoko Sahne (Zartbitter/ Vollmilch)
- es folgt eine Schicht Kirschwasser Sahne und helle Bisquitboden
- eingestrichen wird die Torte mit Kirschwasser Sahne
- am unteren Rand mit angerösteten Mandeln verziert
- dekoriert mit einen Kirschwasser Sahnetupfen, einer Belegkirsche und dunkle Kuvertürespäne

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte(Laktose),Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)

Zutaten: **Mürbeteig:** Weizenmehl, Zucker, Margarine, Salz

Konfitüre: Himbeeren-Johannisbeeren oder Erdbeeren, Glukose-Fruktose Sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure **dunkler Bisquitboden** Zucker, Weizenmehl, Weizenstärke, magerer Kakao, Eier, Emulgatoren E472b, E475, Glukosesirup, Magermilchpulver, Säuerungsmittel Diphosphate, Backtriebmittel, Natriumcarbonat, Salz, Aroma **eingekochte Kirschen:** Dunstsauerkirschen, Zucker, Weizenstärke, Zimt **Schoko-Sahne:** Sahne, Zartbitter-und

Vollmilchkuvertüre, Zucker, Gelatine (Schwein) Zartbitterkuvertüre (70,3%.) Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator Sojalecithin, , natürliches Vanille-Aroma **Kirschwasser-Sahne:** Sahne, Zucker, Gelatine (Schwein) Kirschwasser **Dekor:** gehobelte und geröstete Mandeln, **gehobelte Vollmilchkuvertüre:** Kuvertüre (33,6 %) Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse, Molkepulver (Milch), Emulgator, Sojalecithin, Gewürze, natürliches Vanille-Aroma **Belegkirschen:** Kirschen, Glukose-Fruktose-Sirup, färbendes Fruchtkonzentrat, Säureregulator, Zitronensäure, Konservierungsstoff Schwefeldioxid

Ananas – Sahne – Torte

mit Alkohol

20 cm Art.Nr.1234

14 Stück

26 cm Art.Nr.1308

16 Stück

Bestellaufgabe mindestens: 6 Werktage vorher

3 Werktage vorher



- zarter Mürbeteigboden mit Himbeer-Johannisbeere oder Erdbeere Konfitüre bestrichen
- mit einer Scheibe hellen Bisquitboden belegt
- darüber eine hohe Schicht Ananas-Sahne
- erneut eine Scheibe hellen Bisquitboden
- eingestrichen mit Arrak-Sahne
- dekoriert mit kandierten Ananasstücken, dunkle Kuvertürespäne und gerösteten Mandeln

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte(Laktose),Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)

Zutaten: **Mürbeteig:** Weizenmehl, Zucker, Margarine, Salz

Konfitüre: Himbeeren-Johannisbeeren oder Erdbeeren, Glukose-Fruktose Sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronesäure

heller Bisquitboden Zucker, Weizenmehl, Weizenstärke, Maisstärke, Eier, Glukose, Emulgatoren E472b, E475, Säuerungsmittel, glucono-delta-lacton und Disphosphate, Magermilchpulver, Backtriebmittel, Natriumcarbonat, Salz, Aroma, Enzym (Weizen) **Ananas-Sahne:** Sahne, Ananas, Zucker, Glucose-Fructose-Sirup, modifizierte Stärke E1422, Geliermittel Pektine, Säuerungsmittel, Natrium- und Calciumcitrate, Invertzucker Sirup, Säuerungsmittel Citronensäure Gelatine (Schwein) **Arrak:** Aromaextrakt, naturidentische Aromastoffe, Wasser, Verdickungsmittel E415, Säuerungsmittel

Deko: gehobelte und geröstete Mandeln, **gehobelte Vollmilchkuvertüre:** Kuvertüre (33,6 %) Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse, Molkepulver (Milch), Emulgator, Sojalecithin, Gewürze, natürliches Vanille-Aroma **Kandierte Ananas:** Ananas, Zucker

Himbeeren – Sahne - Torte

20 cm Art.Nr.1234 **14 Stück**
Bestellaufgabe mindestens: 6 Werktage vorher

26 cm Art.Nr. 1307

16 Stück
3 Werktage vorher



- zarter Mürbeteigboden mit Himbeer-Johannisbeere oder Erdbeere Konfitüre bestrichen
- mit einer Scheibe dunklen Bisquitboden belegt
- aufgefüllt mit Himbeer-Sahne erneut einer Scheibe dunklen Bisquitboden belegt
- dekoriert mit einem Himbeergelee-Spiegel sowie Sahne-Rosetten mit gemahlenen Pistazien

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte(Laktose),Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)

Zutaten: **Mürbeteig:** Weizenmehl, Zucker, Margarine, Salz

Konfitüre: Himbeeren-Johannisbeeren oder Erdbeeren, Glukose-Fruktose Sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure **dunkler Bisquitboden** Zucker, Weizenmehl, Weizenstärke, magerer Kakao, Eier, Emulgatoren E472b, E 475, Glukosesirup, Magermilchpulver, Säuerungsmittel Diphosphate, Backtriebmittel, Natriumcarbonat, Salz, Aroma

Himbeer-Sahne: Sahne, Himbeeren, Zucker, Gelatine (Schwein) Fruchtsäure,

Himbeeren mit Gelee: Himbeeren, Wasser, Zucker, Säureregulatoren, Citronensäure, Natriumcitrate, Kaliumphosphate, Geliermittel Carrageen, Pektine, Verdickungsmittel, Johannisbrotkernmehl, Gummi arabicum Dextrose

Dekor: gemahlenen Pistazien, Sahne-Rosetten: Sahne Zucker, Gelatine (Schwein)

Zitronen – Sahne - Torte

20 cm Art.Nr.1234

14 Stück

26 cm Art.Nr.1326

16 Stück

Bestellaufgabe mindestens: 6 Werktage vorher

3 Werktage vorher



- zarter Mürbeteigboden mit Himbeer-Johannisbeere oder Erdbeere Konfitüre bestrichen
- mit einer Scheibe hellen Bisquitboden belegt
- aufgefüllt mit Zitronen Sahne erneut einer Scheibe hellen Bisquitboden belegt
- eingestrichen mit neutraler Sahne
- am unteren Rand mit angerösteten Mandeln verziert
- dekoriert mit gemahlenen Pistazien und gelierten Zitronenscheiben

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte(Laktose),Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)

Zutaten: **Mürbeteig:** Weizenmehl, Zucker, Margarine, Salz

heller Bisquitboden Zucker, Weizenmehl, Weizenstärke, Maisstärke, Eier, Glukose, Emulgatoren E472b, E 475, Säuerungsmittel, glucono-delta-lacton und Disphosphate, Magermilchpulver, Backtriebmittel, Natriumcarbonat, Salz, Aroma, Enzym (Weizen)

Sahnefüllung: Sahne, Zucker, Glukose Sirup, Invertzucker Sirup, Citronensaftkonzentrat, Säuerungsmittel Citronensäure, Ethylalkohol, Stärke, natürliches Citrus Aroma, Karottenkonzentrat

Gelee: Wasser, Zucker, Säureregulatoren, Citronensäure, Natriumcitrate, Kaliumphosphate, Geliermittel Carrageen, Pektine, Verdickungsmittel, Johannisbrotkernmehl, Gummi arabicum Dextrose

Deko: gelierte Zitronenscheiben, gemahlene Pistazien, gehobelte und geröstete Mandeln

Nuss – Sahne – Torte

mit Alkohol

20 cm Art.Nr. 1234

14 Stück

26 cm Art.Nr. 1309

16 Stück

Bestellaufgabe mindestens: 6 Werktage vorher

3 Werktage vorher



- zarter Mürbeteigboden bestrichen mit Himbeer-Johannisbeere oder Erdbeere Konfitüre bestrichen
- belegt mit einer Scheibe hellen Bisquitboden
- aufgefüllt mit einer Nuss Sahne mit gemahlenen Haselnüsse und Krokant und wiederholt einer Scheibe heller Bisquitboden
- eingestrichen mit Maraschino-Sahne
- der untere Rand wird mit gerösteten Mandeln verziert
- dekoriert mit Sahnetupfen auf der jeweils eine halbe Walnuss aufliegt, die Mitte wird mit Krokant bestreut

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte(Laktose),Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew,Pecannuss,Pecannuss,Paranuss,Pistazie,Macadamianuss)

Zutaten: **Mürbeteig:** Weizenmehl, Zucker, Margarine, Salz

Konfitüre: Himbeeren-Johannisbeeren oder Erdbeeren, Glukose-Fruktose Sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure

heller Bisquitboden Zucker,Weizenmehl,Weizenstärke,Maisstärke,Eier,Glukose,Emulgatoren E472b,E 475,Säuerungsmittel,glucono-delta-lactonund Disphosphate,Magermilchpulver,Backtriebmittel,Natriumcarbonat,Salz, Aroma, Enzym (Weizen

Nuss-Sahne: Sahne Haselnüsse, Palmfett, Emulgator E471, Puderzucker, Gelatine (Schwein) Haselnusskrokant: (Zucker, Haselnüsse geröstet 20%,Glukose ,Melasse Sirup, Sonnenblumenöl),**Arrak:** Aromaextrakte, naturidentische Aromastoffe, Wasser, Verdickungsmittel E415, Säuerungsmittel

Dekor: halbe Walnüsse, gehobelte & geröstete Mandeln, Haselnusskrokant

Meisterstück - Torte

26 cm Art.Nr. 1338

16 Stück

Bestellaufgabe mindestens: 3 Werktage vorher



- Kuppeltorte mit Bisquitrouladen (mit Himbeer- Johannisbeere oder Erdbeer-Konfitüre) ausgelegt
- aufgefüllt mit weißer Kuvertüre Sahne auf der im Anschluss ein Mürbeteigboden folgt
- nach dem umdrehen wird die Kuppeltorte komplett mit gekochter roter Konfitüre bestrichen, geliert und der untere Rand mit gerösteten Mandeln verziert

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte(Laktose),Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)

Zutaten: Mürbeteig: Weizenmehl, Zucker, Margarine, Salz

Konfitüre: Himbeeren-Johannisbeeren oder Erdbeeren, Glukose-Fruktose Sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure

heller Bisquitboden Zucker, Weizenmehl, Weizenstärke, Maisstärke, Eier, Glukose, Emulgatoren E472b, E 475, Säuerungsmittel, glucono-delta-lacton und Disphosphate, Magermilchpulver, Backtriebmittel, Natriumcarbonat, Salz, Aroma, Enzym (Weizen)

Sahnefüllung: Sahne, weiße Kuvertüre, Gelatine (Schwein)

Weiße Kuvertüre (28 %) Zucker, Kakaobutter, Milchpulver, Kakaomasse, Molkepulver (Milch), Emulgator, Sojalecithin, Gewürze, natürliches Vanille-Aroma

Dekor: gehobelte & geröstete Mandeln

Käse-Sahne Torte

20 cm Art.Nr. 1234 **14 Stück**
Bestellaufgabe mindestens: 6 Werktage vorher

26 cm Art.Nr. 1300

16 Stück
3 Werktage vorher



- zarter Mürbeteigboden bestrichen mit Himbeer-Johannisbeere oder Erdbeere Konfitüre bestrichen
- belegt mit einer Scheibe hellen Bisquitboden
- aufgefüllt mit Käse-Sahne
- als Abschluss eine Scheibe Bisquitboden ab gepudert mit Neuschnee

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte (Laktose), Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)

Zutaten: **Mürbeteig:** Weizenmehl, Zucker, Margarine, Salz

Konfitüre: Himbeeren-Johannisbeeren oder Erdbeeren, Glukose-Fruktose Sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure

heller Bisquitboden Zucker, Weizenmehl, Weizenstärke, Maisstärke, Eier, Glukose, Emulgatoren E472b, E 475, Säuerungsmittel, glucono-delta-lacton und Disphosphate, Magermilchpulver, Backtriebmittel, Natriumcarbonat, Salz, Aroma, Enzym (Weizen)

Sahnefüllung: Sahne, Zucker, Magermilchpulver, Dextrose, Buttermilchpulver, Rindergelatine, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel, Johannisbrotmehl, Säuerungsmittel Citronensäure

Neuschnee: Dextrose, Weizenstärke, Rapsöl teilweise gehärtet, Trennmittel E170, Palmfett ganz gehärtet, Aroma

Erdbeer-Sahne-Torte

mit Alkohol / Sasionbedingt

20 cm Art.Nr. 1234 14 Stück
Bestellaufgabe mindestens: 6 Werktage vorher

26 cm Art.Nr. 1302

16 Stück
3 Werktage vorher



- zarter Mürbeteigboden bestrichen mit Himbeer-Johannisbeere oder Erdbeere Konfitüre bestrichen
- belegt mit einer Scheibe hellen Bisquitboden, belegt mit halbierten Erdbeeren
- aufgefüllt mit Erdbeer-Sahne, abgedeckt mit einer Scheibe hellen Bisquitboden
- eingestrichen mit Maraschino-Sahne
- Dekor: Maraschino-Sahne Rosetten, halben Erdbeeren

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte(Laktose), Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)

Zutaten: **Mürbeteig:** Weizenmehl, Zucker, Margarine, Salz

Konfitüre: Erdbeeren, Glukose-Fruktose Sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure **heller**

Bisquitboden Zucker, Weizenmehl, Weizenstärke, Maisstärke, Eier, Glukose, Emulgatoren E472b, E 475, Säuerungsmittel, glucono-delta-lacton und Disphosphate, Magermilchpulver, Backtriebmittel, Natriumcarbonat, Salz, Aroma, Enzym (Weizen)

Sahnefüllung: Sahne, Zucker, Gelatine (Schwein), Erdbeeren, modifizierte Stärke, Stabilisatoren Geelan, Calciumcitrate und Agar-Agar Farbstoff echtes Karmin, Ethylalkohol, Maraschino, Propylenglycol Xanthan

Gelee: Wasser, Zucker, Säureregulatoren, Citronensäure, Natriumcitrate, Kaliumphosphate, Geliermittel Carrageen, Pektine, Verdickungsmittel, Johannisbrotkernmehl, Gummi arabicum, Dextrose

Deko: halbe gelierte Erdbeeren, gemahlene Pistazien, gehobelte & geröstete Mandeln

American-Cheese Cake-Torte

26 cm Art.Nr. 1341

16 Stück

Bestellaufgabe mindestens: 3 Werktage vorher



- zarter Mürbeteigboden bestrichen mit Himbeer-Johannisbeere oder Erdbeere Konfitüre bestrichen
- belegt mit einer Scheibe Black-Soft-Boden
- aufgefüllt mit einer Butter- Frischkäse-Creme, einer Scheibe Black-Soft-Boden
- einer Schicht Erdbeertop
- aufgefüllt mit einer Butter- Frischkäse-Creme, einer Scheibe Black-Soft-Boden
- als Abschluss Erdbeertop mit Gelee ab gegläntzt

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte (Laktose), Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)

Zutaten: **Mürbeteig:** Weizenmehl, Zucker, Margarine, Salz

Konfitüre: Himbeeren-Johannisbeeren oder Erdbeeren, Glukose-Fruktose Sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure

Black-Soft-Boden: Zucker, Weizenmehl, Weizenstärke fettarmes Kakaopulver, Vollmilchpulver, modifizierte Stärke, Backtriebmittel E450, E500, E341, Süßmolkepulver (Milch)Emulgatoren E472e, E472b, E472c, Speisesalz, Aroma

Creme: Butter, Zucker, Magermilchpulver, modifizierte Stärke, Glukosesirup, natürliches Vanille-Aroma, Salz, Frischkäse, Speisesalz,

Erdbeertop: Erdbeeren, Zucker, Wasser, modifizierte Stärke, Stärke, Stabilisatoren Gellan, Calciumcitrate und Agar-Agar, Farbstoff Echtes Karmin, Säureregulator Citronensäure, Aroma, Konservierungsstoff Kaliumsorbat

Gelee: Wasser, Zucker, Säureregulatoren, Citronensäure, Natriumcitrate, Kaliumphosphate, Geliermittel Carrageen, Pektine, Verdickungsmittel, Johannisbrotkernmehl, Gummi arabicum Dextrose

Friesentorte

26 cm Art.Nr. 1338

14 Stück

Bestellaufgabe mindestens: 3 Werktage vorher



- zarter Blätterteig bestrichen mit Pflaumenmuss
- aufgefüllt mit Vanille-Sahne
- Dekor: aprikotierte Blätterteigfächer, ab gepudert mit Neuschnee

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte (Laktose), Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)

Zutaten: **Blätterteig:** Weizenmehl, Wasser, Jodsalz, Palmfett, teilweise gehärtet, Rapsöl, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithine, Säuerungsmittel Citronensäure, Aroma, Farbstoff Beta-Carotin

Pflaumenmuss: Pflaumen passiert 140 %, Zucker, Glukose-Fruktose Sirup, Geliermittel Pektin, Gewürze, Säuerungsmittel Citronensäure

Vanille-Sahne: Sahne, Zucker, Gelatine (Schwein) Vanille

Sanddorn-Sahne-Torte

Sasionbedingt

20 cm Art.Nr. 1247

14 Stück

Bestellaufgabe mindestens: 6 Werktage vorher

26 cm Art.Nr. 1310

16 Stück

3 Werktage vorher



- zarter Mürbeteigboden bestrichen mit Himbeer-Johannisbeere oder Erdbeere Konfitüre bestrichen
- belegt mit einer Scheibe dunklen Bisquitboden,
- aufgefüllt mit Sanddorn-Sahne, abgedeckt mit einer Scheibe dunklen Bisquitboden
- dekoriert mit einem Sanddorngeleespiegel, Sahnetupfen, Zartbitterkuvertüre Rauten, Schokopailletten

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte (Laktose), Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)

Zutaten: **Mürbeteig:** Weizenmehl, Zucker, Margarine, Salz

Konfitüre: Erdbeeren, Glukose-Fruktose Sirup, Geliemittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure

dunkler Bisquitboden Zucker, Weizenmehl, Weizenstärke, magerer Kakao, Eier, Emulgatoren E472b, E475, Glukosesirup, Magermilchpulver, Säuerungsmittel Diphosphate, Backtriebmittel, Natriumcarbonat, Salz, Aroma

Sanddorn Sahne: Zucker, Magermilchjoghurtpulver, Dextrose, Buttermilchpulver, Gelatine (Schwein), modifizierte Stärke, natürliches Aroma, Verdickungsmittel, Johannisbrotkernmehl, Magermilchpulver, Säuerungsmittel Citronensäure, Färbendes Lebensmittel Karottenextrakt, Sanddornbestandteile, Sanddornpüree und Sanddornsafkonzentrat, Wasser, Invertzucker-Sirup, Säuerungsmittel Citronensäure, Orangensaftkonzentrat, natürliches Orangenaroma

Dekor: Sahne, Zucker, Gelatine (Schwein) **Zartbitterkuvertüre** (70,3%) Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator Sojalecithin, natürliches Vanille-Aroma **Schokopailletten:** Zucker, Kakaomasse, magerer Kakao, Kakaobutter, Glukose Sirup, Emulgator Sonnenblumenlecithin **Gelee:** Wasser, Zucker, Säureregulatoren,

Citronensäure, Natriumcitrate, Kaliumphosphate, Geliemittel Carrageen, Pektine, Verdickungsmittel, Johannisbrotkernmehl, Gummi arabicum Dextrose Färbendes Lebensmittel Karottenextrakt, Sanddornbestandteile, Sanddornpüree und Sanddornsafkonzentrat, Invertzucker-Sirup, Säuerungsmittel Citronensäure, Orangensaftkonzentrat, natürliches Orangenaroma

Himbeer-Torte

20 cm Art.Nr. 1234

14 Stück

26 cm Art.Nr. 1426

16 Stück

Bestellaufgabe mindestens: 6 Werktage vorher

3 Werktage vorher



- zarter Mürbeteigboden mit Himbeer-Johannisbeere oder Erdbeere Konfitüre bestrichen
- zwei Scheiben Bisquitboden
- mit reichlich Himbeeren belegt, abgeglänzt mit Gelee
- Dekor: gemahlene Pistazien, gehobelte & geröstete Mandeln

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte (Laktose), Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)

Zutaten: **Mürbeteig:** Weizenmehl, Zucker, Margarine, Salz **heller Bisquitboden**

Zucker, Weizenmehl, Weizenstärke, Maisstärke, Eier, Glukose, Emulgatoren E472b, E 475, Säuerungsmittel, Glucono-delta-Lacton und Disphosphate, Magermilchpulver, Backtriebmittel, Natriumcarbonat, Salz, Aroma, Enzym (Weizen)

Creme: Butter, Zucker, Magermilchpulver, modifizierte Stärke, Glukosesirup, natürliches Vanille-Aroma, Salz

Konfitüre: Himbeeren-Johannisbeeren oder Erdbeeren, Glukose-Fruktose Sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure

Belag: Himbeeren

Gelee: Wasser, Zucker, Säureregulatoren, Citronensäure, Natriumcitrate, Kaliumphosphate, Geliermittel Carrageen, Pektine, Verdickungsmittel, Johannisbrotkernmehl, Gummi arabicum Dextrose

Deko: gehobelte und geröstet Mandeln, gemahlene Pistazien

Herzobst-Torte

Saisonbedingt



Wir fertigen nach Ihren Wünschen Herzobst-Torten für Ihre persönliche Feier an.

von 10 bis 100 Personen

Bestellaufgabe mindestens: 6 Werktage vorher

Erdbeere (saisonbedingt)

Himbeere gemischtes

Obst

- zarter Mürbeteigboden mit Himbeer-Johannisbeer oder Erdbeer Konfitüre bestrichen
- zwei Scheiben Sandboden
- mit reichlich Obst belegt, ab gegläntzt mit Gelee
- Dekor: gemahlene Pistazien, gehobelte & geröstete Mandeln

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte (Laktose), Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)

Zutaten: **Mürbeteig:** Weizenmehl, Zucker, Margarine, Salz

heller Bisquitboden Zucker, Weizenmehl, Weizenstärke, Maisstärke, Eier, Glukose, Emulgatoren E472b,E

475,Säuerungsmittel,Glucono-delta-Lacton und Disphosphate,Magermilchpulver,Backtriebmittel,Natriumcarbonat,Salz, Aroma, Enzym (Weizen)**Creme:** Butter, Zucker, Magermilchpulver, modifizierte Stärke, Glukosesirup, natürliches Vanille-Aroma, Salz,

Konfitüre: Himbeeren-Johannisbeeren oder Erdbeeren, Glukose-Fruktose Sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel

Citronensäure **Gelee:** Wasser, Zucker, Säureregulatoren, Citronensäure, Natriumcitrate, Kaliumphosphate, Geliermittel

Carrageen, Pektine, Verdickungsmittel, Johannisbrotkernmehl, Gummi arabicum Dextrose **Deko:** gehobelte und geröstete

Mandeln

Erdbeer-Torte

Sasionbedingt

20 cm Art.Nr. 1247

ca. 14 Stück

26 cm Art.Nr.1408

16 Stück

Bestellaufgabe mindestens: 6 Werktage vorher

3 Werktage vorher



- zarter Mürbeteigboden mit Himbeer-Johannisbeere oder Erdbeere Konfitüre bestrichen
- zwei Scheiben Bisquitboden
- mit reichlich Erdbeeren belegt, ab gegläntzt mit Gelee
- Dekor: gemahlene Pistazien, gehobelte & geröstete Mandeln

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte (Laktose), Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)

Zutaten: **Mürbeteig:** Weizenmehl, Zucker, Margarine, Salz

heller Bisquitboden Zucker, Weizenmehl, Weizenstärke, Maisstärke, Eier, Glukose, Emulgatoren E472b, E 475, Säuerungsmittel, Glucono-delta-Lacton und Disphosphate, Magermilchpulver, Backtriebmittel, Natriumcarbonat, Salz, Aroma, Enzym (Weizen)

Creme: Butter, Zucker, Magermilchpulver, modifizierte Stärke, Glukosesirup, natürliches Vanille-Aroma, Salz,

Konfitüre: Himbeeren-Johannisbeeren oder Erdbeeren, Glukose-Fruktose Sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronesäure

Belag: Erdbeeren

Gelee: Wasser, Zucker, Säureregulatoren, Citronensäure, Natriumcitrate, Kaliumphosphate, Geliermittel Carrageen, Pektine, Verdickungsmittel, Johannisbrotkernmehl, Gummi arabicum Dextrose

gemischte Obst-Torte

Saisonbedingt

20 cm Art.Nr. 1234

ca. 14 Stück

26 cm Art.Nr.1406

16 Stück

Bestellaufgabe mindestens: 6 Werktage vorher

3 Werktage vorher



- zarter Mürbeteigboden mit Himbeer-Johannisbeere oder Erdbeere Konfitüre bestrichen
- zwei Scheiben Bisquitboden
- mit reichlich gemischten Obst belegt, ab gegläntzt mit Gelee
- Dekor: gehobelte & geröstete Mandeln

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte (Laktose), Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)

Zutaten: **Mürbeteig:** Weizenmehl, Zucker, Margarine, Salz

heller Bisquitboden Zucker, Weizenmehl, Weizenstärke, Maisstärke, Eier, Glukose, Emulgatoren E472b, E475, Säuerungsmittel, Glucono-delta-Lacton und Disphosphate, Magermilchpulver, Backtriebmittel, Natriumcarbonat, Salz, Aroma, Enzym (Weizen)

Creme: Butter, Zucker, Magermilchpulver, modifizierte Stärke, Glukosesirup, natürliches Vanille-Aroma, Salz,

Konfitüre: Himbeeren-Johannisbeeren oder Erdbeeren, Glukose-Fruktose Sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure

Belag: div. Obstsorten (Anans, Mandarinen, Kiwi, Pfirsich Birnen, Babyapfel Erdbeeren, Heidelbeeren (Saisonbedingt))

Gelee: Wasser, Zucker, Säureregulatoren, Citronensäure, Natriumcitrate, Kaliumphosphate, Geliermittel Carrageen, Pektine, Verdickungsmittel, Johannisbrotkernmehl, Gummi arabicum Dextrose

Baumkuchentorte

ca 26 cm Art.Nr. 1409

16 Stück

Bestellaufgabe mindestens: 3 Werktage vorher



- eierreiche Baumkuchenmasse wird schichtweise im Salamander (Ofen mit starker Oberhitze) abgeflämmt
- Marzipandecke
- aprikotiert und mit Fondan überzogen
- Deko: Zartbitterkuvertüre-Ornamenten, rote Belegkirschen, gemahlenen Pistazien und gehobelten/gerösteten Mandeln

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte (Laktose), Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)

Zutaten: **Baumkuchenmasse:** Butter, Zucker, Eier, Weizenmehl, Weizenpuder, Marzipan

Marzipan: Zucker, Mandeln, Invertzuckersirup, Glukosessirup, Feuchthaltemittel, Sorbitsirup, Ethanol, Invertase

Fondan: Zucker, Glukose Sirup, Wasser, Verdickungsmittel, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl

Dekor: Belegkirschen: Kirschen, Glukose-Fructose-Sirup, färbendes Fruchtkonzentrat, Säureregulator, Zitronensäure, Konservierungsstoff Schwefeldioxid

Baumkuchentorte

ca 26 cm Art.Nr. 1410

16 Stück

Bestellaufgabe mindestens: 3 Werktage vorher



- eierreiche Baumkuchenmasse wird schichtweise im Salamander (Ofen mit starker Oberhitze) ab gebläht
- Marzipandecke
- mit Zartbitter- oder Vollmilchkuvertüre überzogen
- Deko: Zartbitter- oder Vollmilchkuvertüre-Ornamenten, rote Belegkirschen, gemahlene Pistazien und gehobelte/geröstete Mandeln

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte (Laktose), Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)

Zutaten: **Baumkuchenmasse:** Butter, Zucker, Eier, Weizenmehl, Weizenpuder, Marzipan

Marzipan: Zucker, Mandeln, Invertzucker Sirup, Glukose-Sirup, Feuchthaltemittel, Sorbitsirup, Ethanol, Invertase

Kuvertüre (70,3%) Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator Sojalecithin, natürliches Vanille-Aroma

Schokopailletten: Zucker, Kakaomasse, magerer Kakao, Kakaobutter, Glukose-Sirup, Emulgator Sonnenblumenlecithin **Dekor:**

Belegkirschen: Kirschen, Glukose-Fructose Sirup, färbendes Fruchtkonzentrat, Säureregulator, Citronensäure, Konservierungsstoff Schwefeldioxid

Kuvertüre (33,6 %) Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse, Molkepulver (Milch), Emulgator, Sojalecithin, Gewürze, natürliches Vanille-Aroma Pistazien und Mandeln

gebackene Käse-Torte

20 cm Art.Nr. 1234 **8 Stück**
Bestellaufgabe mindestens: 6 Werktage vorher

26 cm Art.Nr.1401

16 Stück
3 Werktage vorher



- zarter Mürbeteigboden
- aufgefüllt mit einer wohlschmeckender Quarkmasse
- nach dem backen und auskühlen mit Neuschnee ab gepudert

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte (Laktose), Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)

Zutaten:

Mürbeteig: Weizenmehl, Zucker, Margarine, Salz

Käsemasse: Magerquark, Cremepulver, Zucker, Weizenpulver, Milchpulver, Eier, Wasser, Zitrone, Vanille,

Dekor: Neuschnee: Dextrose, Weizenstärke, Rapsöl teilweise gehärtet, Trennmittel E170, Palmfett ganz gehärtet, Aroma

Obstboden mit Marzipanrand

auf Wunsch auch ohne Marzipanrand

mit Marzipan Art. Nr.1411 ohne Marzipan Art.Nr.1412 26 cm 16 Stück
Bestellaufgabe mindestens: 2 Werktage vorher



- heller Bisquitboden
- mit heißer Aprikosenkonfitüre eingestrichen
- obere Ring aus Marzipan
- gerändert mit gehobelten und gerösteten Mandeln

Allergene: Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch und Milchprodukte (Laktose), Soja, Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)

Zutaten

heller Bisquitboden Zucker, Weizenmehl, Weizenstärke, Maisstärke, Eier, Glukose, Emulgatoren E472b, E475 Säuerungsmittel, Glucono-delta-Lacton und Disphosphate, Magermilchpulver, Backtriebmittel, Natriumcarbonat, Salz, Aroma, Enzym (Weizen)

Konfitüre: Aprikosen, Glukose-Fruktose Sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure

Marzipan: Zucker, Mandeln, Invertzuckersirup, Glukosessirup, Feuchthaltemittel, Sorbitsirup, Ethanol, Invertase gehobelte und geröstet Mandeln



Bild 1



Bild 2



Bild 3



Bild 4



Bild 5



Bild 6



Bild 7



Bild 8



Bild 9



Bild 10



Bild 11

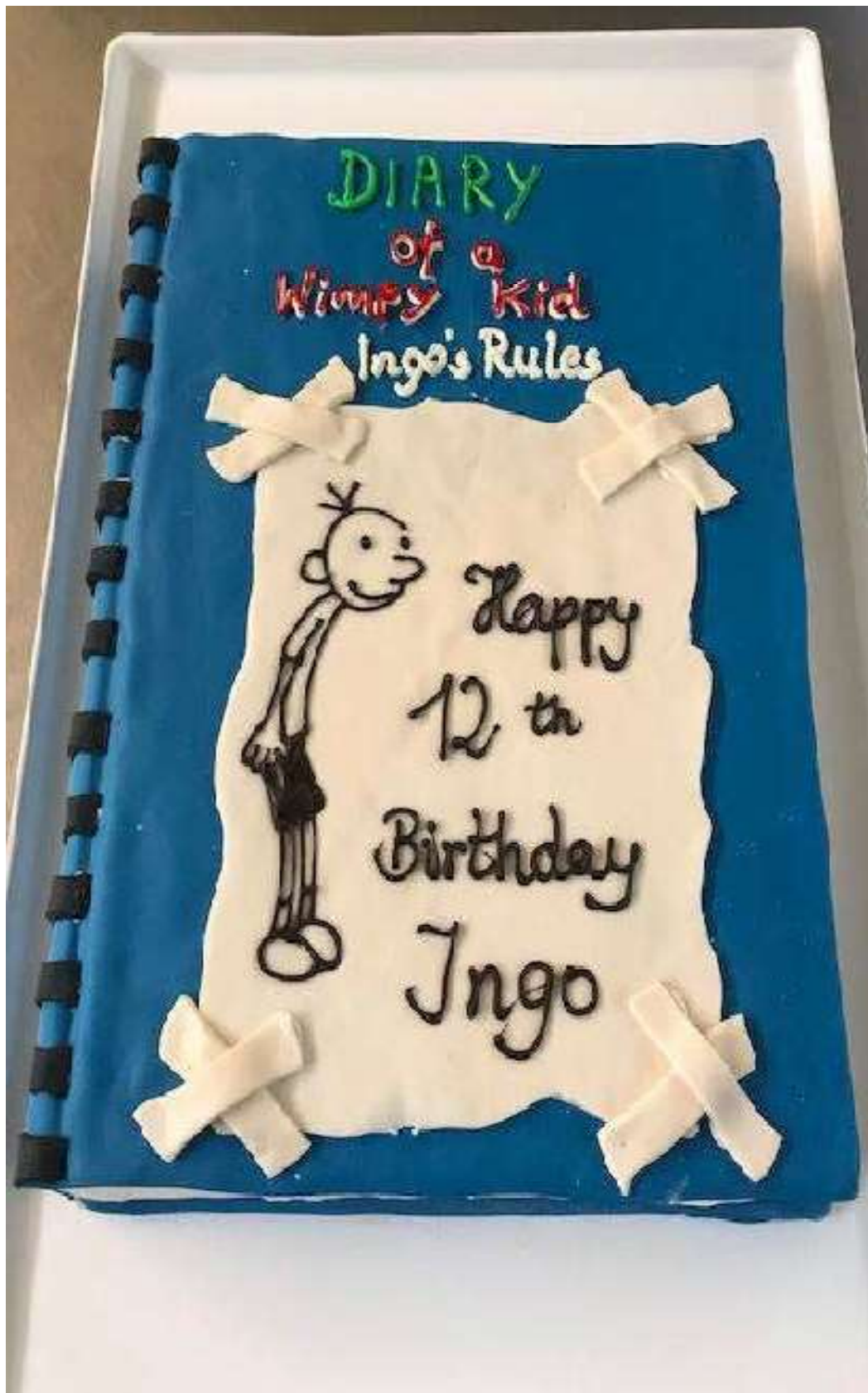


Bild 12

1-stöckige Naked Torte



Bild 13

3-stöckige Naked Torte



Hochzeitsbild 9



Hochzeitbild 4

Bestellaufgabe

**Ab einen Bestellwert von 15,00 € muss eine Anzahlung
von mindestens 50 % geleistet werden.**

Standard Torten (Creme-Torte, Sahne-Torte oder Obst – Torte) **ab 28,00 €**

- Bestellaufgabe bei Torte Ø 26 cm mindestens 3 Werktage vorher bei Torte Ø 20 cm mindestens 6 Werktage vorher
- Anzahlung von 50 %
- Komplettbezahlung spätestens 5 Werktage vorher (Torte, Blechpfand, zzgl. Lieferpauschale)

Torte quadratisch ab 90,00 € (Creme Torte nach Wahl)

- Bestellaufgabe mindestens 6 Werktage vorher
- Komplettbezahlung spätestens 5 Werktage vorher (Torte, Blechpfand, zzgl. Lieferpauschale)

Naked Torte Kuchen (1-stöckige Ø 26 cm) **ab 85,00** (Creme Torte nach Wahl)

- Bestellaufgabe mindestens 6 Werktage vorher
- Komplettbezahlung spätestens 5 Werktage vorher (Torte, Blechpfand, zzgl. Lieferpauschale)

Hochzeitstorten (2-stöckige) **ab 220,00**

- Bestellaufgabe mindestens 14 Werktage vorher
- Anzahlung von 50%
- Komplettbezahlung spätestens 7 Werktage vorher (Torte, Pfand für Etageren, Thermobox oder Blech, mögliche Lieferpauschale)

Sondertorten mit aufwendigen Dekorationen

- Bestellaufgabe mindestens 14 Werktage vorher
- Anzahlung von 50%
- Komplettbezahlung spätestens 7 Werktage vorher (Torte, Pfand für Etageren, Thermobox oder Blech, zzgl. Lieferpauschale)

Tortenbild Esspapier auf Marzipan

Um eine bestmögliche Qualität der Dekoration zu gewährleisten, bitten wir Sie mindestens 14 Tage vorher nur Originalfoto's einzureichen.
Diese erhalten Sie im Anschluss zurück.

Bei allen aufgeführten Artikeln können Farbstoffe enthalten sein.