

The
Cheesecake
Factory
BAKERY.



Bistro Plain Cheesecake



Cremiger Käsekuchen, kalifornische Art,
mit Graham Cracker Kruste.

Art.-Nr. 103989

14 Portionen

Classic Cheesecake

Our legendary creamy California cheesecake baked
on a golden graham cracker crumb.

The Cheesecake Factory Bakery® name and logo are owned by and used under license from TCF Co. LLC.

©2019 TCF Co. LLC.



Cheesecake American Style

Hochwertiger Doppelrahm-Frischkäse auf einem typisch amerikanischen Tortenboden aus Mürbeteig.

12 Portionen, vorgeschnitten.

Art.-Nr. 100585 1450 g, Ø 24 cm



Cream Cheese Cake New York Style

Cremig samtige Doppelrahm Frischkäse Füllung auf leckerem Mürbeteigboden.

14 Portionen, vorgeschnitten.

Art.-Nr. 101290 1950 g, Ø 24 cm



Cheesecake Lemon

Doppelrahm Frischkäse verstrudelt mit fruchtiger Zitronenfruchtzubereitung.

12 Portionen, vorgeschnitten.

Art.-Nr. 100679 1450 g, Ø 24 cm



Cheese Cake New York Style

Der Klassiker, 14 Portionen, vorgeschnitten.

Art.-Nr. 101537 2 x 1950 g, Ø 24 cm



Käsetorte

Premium Qualität mit hochwertiger, cremiger Käsemasse auf krossem Buttermürbeteig.

12 Portionen, vorgeschnitten

Art.-Nr. 102105 Torte à 2400 g, Ø 24 cm



Cheesecake Strawberry

Doppelrahm Frischkäse bedeckt mit Erdbeerbhälften und fruchtigem Tortenguß.

12 Portionen, vorgeschnitten.

Art.-Nr. 100295 1450 g, Ø 24 cm



Omas Rahmtorte

Rahm Käsemasse aus Eiern und frischem Quark auf einem Tortenboden aus Mürbeteig, ungeschnitten.

Art.-Nr. 101016 2150 g, Ø 28 cm



Cheesecake Caramel

Doppelrahm Frischkäse verstrudelt mit cremigem Karamell auf einem Bröselmürbeteigboden.

12 Portionen, vorgeschnitten

Art.-Nr. 100677 1450 g, Ø 24 cm



Cheesecake Raspberry

Doppelrahm Frischkäse verstrudelt mit Himbeer-Fruchtzubereitung auf einem Bröselmürbeteigboden.

12 Portionen, vorgeschnitten

Art.-Nr. 100678 1450 g, Ø 24 cm



erlenbacher
...in besten Rezept!



Cream Cheese Cake Strawberry

Doppelrahm Frischkäse Füllung verstrudelt mit einer leckeren Erdbeerbereitung.

Cremig und geschmeidig.

14 Portionen, vorgeschnitten.

Art.-Nr. 101275 2000 g, Ø 24 cm



erlenbacher
...in besten Rezept!



Cheesecake Supreme Caramel-Brownie

Leicht salziger Bröselboden, cremige Mascarpone-Käsemasse mit Schoko-Tropfen, mit Brownie-Würfeln und Walnüssen dekoriert. 14 Portionen, vorgeschnitten.

Art.-Nr. 102989 1950 g, Ø 24 cm



Cookie Bash

Dunkler Boden mit weißer Milkschokoladencreme und eingelegten Cookie Stückchen, getoppt mit Schoko Drizzeln. 14 Portionen vorgeschnitten

Art.-Nr. 101787 2150 g, Ø 24 cm



erlenbacher
...in besten Rezept!



Cream Cheese Cake Chocolate

Doppelrahm Frischkäse Füllung verstrudelt mit einer leckeren Schokocreme.

Cremig und geschmeidig.

14 Portionen, vorgeschnitten.

Art.-Nr. 101247 2000 g, Ø 24 cm



erlenbacher
...in besten Rezept!



Cookies & Cream Cheesecake

Cremige Supreme-Masse auf Keksbröselboden. Topping aus krossen Schoko-Cookies.

14 Portionen vorgeschnitten

Art.-Nr.: 104306 1700 g, Ø 24 cm



erlenbacher
...in besten Rezept!



Chocolate Crunch Cake

Dunkler Rührteigboden mit Crunch-Schicht aus Nougatcreme, feinen Waffelblättchen und gehackten Haselnüssen.

12 Portionen vorgeschnitten.

Art.-Nr. 103264 1600 g, Ø 24 cm



FINO & GOLD



Käsekuchen Erdbeeren

Cheesecake American Style mit Erdbeer Topping.

16 Portionen, vorgeschnitten.

Art.-Nr. 104376 1800 g, Ø 24 cm



erlenbacher
...in besten Rezept!



Cheesecake Supreme Blueberry

Heidelbeerfruchtzubereitung eingestrudelt in Mascarpone-Käsemasse auf leicht salzigem Bröselboden.

14 Portionen, vorgeschnitten und fertig gebacken.

Art.-Nr. 102990 1900 g, Ø 24 cm



erlenbacher
...in besten Rezept!



4 Layer Chocolate Cake

Schokoladencreme zwischen dunklem Rührteigboden, darauf gewürfelte Schokokringel.

12 Portionen, vorgeschnitten.

Art.-Nr. 100609 1900 g, Ø 24 cm



Chocolate Cake

Leckerer Schoko Rührteig mit Schokoladen-
creme gefüllt, überzogen mit Glasur.
12 Portionen, vorgeschnitten.

Art.-Nr. 100608 1000 g, Ø 24 cm



Mousse au Chocolat Torte

Mousse au chocolat und saftige Schoko-
ladenrührmasse, veredelt mit feinstem
Kakaopulver.

12 Portionen, vorgeschnitten

Art.-Nr. 103197 Torte 1600 g, Ø 24 cm



Schoko-Kirsch-Torte
Vorbestellung

Ein Duett aus cremiger Schoko-Sahne und
fruchtigen Kirschen. Drei herrlich schokola-
dige-Brownie-Böden verfeinert mit Schich-
ten aus Kakao-Sahne und Kirschsahne. Mit
knackig-zarter Schokolade verfeinert ist
diese Torte ein Genuss.

12 Portionen, vorgeschnitten.

Art.-Nr. 104491 4 x 1850 g, Ø 24 cm



Choc'late Lovin' Spoon Cake

Zwei Schichten Schoko-Pudding zwischen
dunklem Schokoladen-Teig,
vorgeschnitten in 14 Portionen.

Art.-Nr. 104475 2810 g, Ø 24 cm



Chocolate Peanut Butter Pie

Der bekannte Candy-Riegel in Kuchenform,
dunkle Schokolade und Erdnussbutter, ge-
füllt mit Reese's® Peanut Butter Cups,
vorgeschnitten in 16 Portionen.

Art.-Nr. 104473 1980 g, Ø 24 cm



Flourless Chocolate Cake

Einfach, elegant und zeitlos. Die glutenfreie
Schokoladentorte ist mit vier verschiedenen
Schokoladensorten zubereitet und Ganache
überzogen, 16 Portionen.

Art.-Nr. 102036 1300 g, Ø 24 cm





Premium Apple Pie

Krosser Mürbeteig mit Frischapfelfüllung, bestreut mit Mandelblättchen.
12 Portionen, vorgeschnitten.

Art.-Nr. 100244 2500 g, Ø 28 cm



Premium Apfel Butterstreusel

Apfelfüllung aus „Cripps Pink“ auf leckerem Quarkmürbeteig.
12 Portionen, vorgeschnitten.

Art.-Nr. 101029 2100 g, Ø 28 cm



Apfelorte mit Mürbeteiggitter

Saftige Frischapfelfüllung aus Cripps Pink Äpfeln auf einem krossen Mürbeteig. Mit rustikalem Mürbeteiggitter bedeckt.
12 Portionen, vorgeschnitten.

Art.-Nr. 101543 2500 g, Ø 28 cm



Veganer Apfelkuchen

Mürbeteig ohne Milch und Eier, Apfelspalten und Mandelblättchen.

12 Portionen, vorgeschnitten und fertig gebacken.

Art.-Nr. 103185 2250 g, Ø 28 cm



Gedeckte Apfelorte

Gepudertes Mürbeteig mit saftiger Frischapfelfüllung aus Cripps Äpfeln.
12 Portionen, vorgeschnitten.

Art.-Nr. 101773 2500 g, Ø 28 cm



Torta Mele

Italienische Apfeltorte mit Crema Pasticcera.
16 Portionen, vorgeschnitten

Art.-Nr. 104372 1400 g, Ø 27 cm



Caramel Apple Granny®

Granny Smith Äpfel auf Shortbread Kruste und Karamell-Toffee Topping
vorgeschnitten in 14 Portionen

Art.-Nr. 104467 2150 g, Ø 24 cm



Apfel-Pecannuß-Torte

Saftige Apfelmasse auf weichem Buttermürbeteig, belegt mit Pecannüssen, feine Zimtnote. 12 Portionen, vorgeschnitten

Art.-Nr. 102103 2500 g, Ø 24 cm



Rübli Torte

So saftig und einfach lecker! Lockerer Rührteig mit Karotten und gemahlene Haselnüssen, mit Dekorpuder abgestaubt. 12 Portionen, vorgeschnitten.

Art.-Nr. 100608 1350 g, Ø 28 cm



Karamell-Rübli-Torte

Vorbestellung

Cremig - knackig - frisch. Drei würzig, saftige Rübli-Böden nach klassischem Rezept tragen jeweils eine Schicht Vanille-Skyr-Sahne und eine cremige-knackige Kombination aus Nüssen und Karamell.

12 Portionen, vorgeschnitten.

Art.-Nr. 104505 1600 g, Ø 24 cm



4 Layer Carrot Cake

Helle Schokocreme mit eingestreuten Walnüssen und Rosinen zwischen saftigen Rübli Böden.

12 Portionen, vorgeschnitten

Art.-Nr. 100610 1900 g, Ø 24 cm



Karotten-Walnuss-Kuchen

Karotten-Rührteig mit Walnüssen und Zimt, dekoriert mit einer weißen Zuckerglasur und Walnuss-Stückchen, vorgeschnitten in 21 Portionen

Art.-Nr. 104342 1800 g



Carrot Cake

Saftiger Karottenkuchen mit Orangeat und Zitronat, zweifach geschichtet mit lockerem Frischkäse und gehacktem Pistazien Topping.

10 Portionen, vorgeschnitten

Art.-Nr. 104177 1600 g, Ø 24 cm



Red Velvet Torte

Vorbestellung

Drei lockere Muffinböden werden durch eine Schicht cremiger Frischkäse-Sahne bedeckt. Knackige Schokorondis machen diesen samtigen Gaumenschaums zu einem Erlebnis.

12 Portionen, vorgeschnitten.

Art.-Nr. 104603 1450 g, Ø 24 cm



Caramel Carrott Cake

Saftiger amerikanischer Karotten-Kuchen mit Walnussstückchen, Cremekäseglassur und bedeckt mit gesalzenem Karamell.

12 Portionen

Art.-Nr. 103704 1640 g, Ø 24 cm





Landbackhaus Heidelbeer Kuchen

Vorbestellung

Bröselboden mit Haferflocken und Käsmasse, Waldheidelbeeren mit Guss abgeglänzt. Halbiert vorgeschnitten.

Art.-Nr. 102003 3800 g, Ø 38 cm



Landbackhaus Erbeerkuchen

Vorbestellung

Dünner Müsbeteig mit Rührteigboden und Sahnepudding. Üppig belegt mit Erdbeershälften und Tortenguss.

Art.-Nr. 102779 4000 g, Ø 38 cm



Landbackhaus Zwetschgenkuchen

Vorbestellung

Krosser Müsbeteigboden und saftiger Rührteig mit halben Zwetschgen, mit groben Butterstreuseln bestreut, Halbiert vorgeschnitten.

Art.-Nr. 100988 3000 g, Ø 38 cm



Landbackhaus Käse-Mandarinen Kuchen

Vorbestellung

Krosser Müsbeteigboden mit cremiger Käsefüllung und Mandarinenfilets und Tortenguss. Halbiert vorgeschnitten.

Art.-Nr. 101802 3800 g, Ø 38 cm



Landbackhaus Rhabarber-Erdbeer Kuchen

Vorbestellung

Krosser Müsbeteigboden und saftiger Rührteig, belegt mit Rhabarber- und Erdbeerstücken, bestreut mit knackigen Mandeln. Halbiert vorgeschnitten.

Art.-Nr. 101800 3800 g, Ø 38 cm



Landbackhaus Apfel-Mandel Kuchen

Vorbestellung

Streuselboden mit heller Rührteigmasse und „Cripps Pink“ Apfelspalten, dekoriert mit Streuseln, Mandeln und Zuckerglasur, Halbiert vorgeschnitten.

Art.-Nr. 100987 3100 g, Ø 38 cm



Landbackhaus Kirsch-Marmor Kuchen

Vorbestellung

Rührteigmasse hell und dunkel marmoriert, mit saftigen Sauerkirschen gefüllt und mit gerösteten Mandelstiften dekoriert, Halbiert vorgeschnitten.

Art.-Nr. 101825 2600 g, Ø 38 cm



Premium Kirsch Butterstreusel

Fruchtige Kirschfüllung mit ganzen Süß- und Sauerkirschen auf köstlichem Quarkmüsbeteig. 12 Portionen, vorgeschnitten.

Art.-Nr. 101030 2500 g, Ø 28 cm



Premium Zwetschgen Butterstreusel

Leckere Füllung aus halben Zwetschgen auf köstlichem Quarkmüsbeteig. 12 Portionen, vorgeschnitten.

Art.-Nr. 101031 2000 g, Ø 28 cm



Cremig-zarte Heidelbeere-Torte

Vorbestellung

Die sanfte Fruchtigkeit des Nordens: Heidelbeeren umhüllt von cremig-leichter Buttermilch-Sahne mit Holunderblüten-Geschmack, getragen von lockeren Muffin-Böden. Die Süße der Heidelbeeren und die herben Nuancen des Holunders harmonieren perfekt. 12 Portionen, vorgeschnitten.

Art.-Nr. 104387 1900 g, Ø 24 cm



Fruchtig-würzige Sanddorn-Torte

Vorbestellung

Eine süß-saure Verbindung der nordischen Art. Weiche Schoko-Brownie-Böden wechseln sich ab mit Schichten aus Buttermilch-Sahne und fruchtigem Sanddorn. Als krönender Abschluss sind großzügig Schoko-Raspeln gestreut.

12 Portionen, vorgeschnitten.
Art.-Nr. 104381 1700 g, Ø 24 cm



Torta Cacao

12 Portionen, vorgeschnitten.

Art.-Nr. 104365 1400 g, Ø 27 cm



Bourbon Street Cake Pie

Geröstete Pekanhälften mariniert in Kentucky-Bourbon auf einer Füllung aus Maissirup, vorgeschnitten in 14 Portionen.

Art.-Nr. 104466 2040 g, Ø 24 cm



Weißer Schoko-Pecannuss-Kuchen

Mürbeteig mit einer Pecannuss-Fudge-Füllung und einer weißen Schokoladenfüllung, dekoriert mit Schoko-Kuchenwürfeln, gehackten Pekannüssen und Karamellsauce.

Art.-Nr. 104343 1570 g, Ø 24 cm



Torta Mandorle

16 Portionen, vorgeschnitten.

Art.-Nr. 104369 1200 g, Ø 27 cm



Torta Caprese

Teig mit Mandeln und Kakao. 14 Portionen, vorgeschnitten.

Art.-Nr. 103164 1200 g, Ø 28 cm



Haselnuss Torte

16 Portionen, vorgeschnitten.

Art.-Nr. 104368 1100 g, Ø 27 cm



Windbeutelkuchen

Gefüllt mit Mini-Windbeuteln und Schlag-
sahne, auf weichem Mürbeteig mit Kirsch-
füllung.

12 Portionen, vorgeschnitten

Art.-Nr. 102107 1650 g, Ø 24 cm



Erdnuss-Karamell Cake

Vanille Kuchen mit Erdnüsse und Karamell

Art.-Nr. 104558 2 x 2200 g, Ø 24 cm



Key Lime Pie

Kuchen mit Limettencreme, auf Bisquit-
boden, Geschmack wie in Florida,
vorgeschnitten in 14 Portionen

Art.-Nr. 104468 2240 g, Ø 24 cm



Zupfkuchen

Quarkmasse, eingebettet in Schokostreusel

Art.-Nr. 104557 2 x 2700 g, Ø 30 cm



Mandelkuchen Santiago

Der spanische Klassiker: Leckerer Mandel-
rührteig, bestreut mit gehackten Mandeln
und mit Dekorpudder abgestäubt, unge-
schnitten

Art.-Nr. 100788 800 g, Ø 26 cm



Torta della Nonna

Mürbeteigboden gefüllt mit Konditorcreme;
garniert mit Pinienkernen und Puderzucker.
16 vorgeschnittene Portionen

Art.-Nr. 103167 Torte à 1400 g, Ø 28 cm



Torta Limone

Italienischer Limonenkuchen.

12 Portionen, vorgeschnitten

Art.-Nr. 104373 1400 g, Ø 27 cm



Erdbeer-Frucht-Kuchen

Dünner Mürbeteig auf Bisquitboden und Sahne Pudding. Belegt mit aromatischen Erdbeerbällchen. Rand garniert mit gehackten und gerösteten Haselnüssen. 12 Portionen, vorgeschnitten

Art.-Nr. 103807 1750 g, Ø 28 cm



Schwarzwälder Kirsch Torte

Kirschfrucht-Zubereitung auf lockerem Boden. Darauf wechseln sich dunkle Bisquitböden mit Kirschwasser-Sahne ab. Dekoriert mit Schokospänen und Garnierkirschen. Enthält Alkohol.

12 Portionen, vorgeschnitten
Art.-Nr. 101293 1750 g, Ø 24 cm



Walnuss Crunch Schnitte

Vorbestellung

Zwischen zwei Rührteigböden mit Walnussgeschmack liegt eine helle Fettglasur mit dünnen Keksplättchen, hierauf eine Vanillecreme mit gehackten Walnüssen und einer Creme mit Walnuss-Geschmack, dekoriert mit Kakaocreme und kandierten Walnussstückchen, 12 Portionen à 125 g

Art.-Nr. 103976 1500 g



Erdbeer-Buttermilch-Schnitte

Zwischen zwei Rührteigböden liegt lockere Buttermilch-Sahne. Ganzflächig belegt mit Erdbeerbällchen, überzogen mit Tortenguss.

12 Portionen à 167 g
Art.-Nr. 100929 2000 g



Kirsch-Marmor-Schnitte

Ein lockerer hell/dunkler Rührteig umschließt aromatisch saftige Kirschen. Abgeglänzt mit Tortenguss.

16 Portionen à 116 g
Art.-Nr. 101383 1850 g



Kirsch Schoko Crisp Schnitte

Schoko Crispboden mit hell-dunkel verstrudelter Creme. Darauf ein leckerer Rührteigboden belegt mit süßen und sauren Kirschen.

12 Portionen à 175 g
Art.-Nr. 100779 2100 g



Zitronen Limette Schnitte

Vorbestellung

Auf einem lockeren Rührteigboden liegt eine leckere Zitronen-Limetten-Füllung. Zur Abrundung der Optik wird ein Löffeldecor aufgebracht.

24 Portionen à 45 g, vorgeschnitten
Art.-Nr. 101843 1100 g



Mango Creme Fraiche Schnitte

Vorbestellung

Exotisch frische Kreation aus Mangostückchen in fruchtiger Zubereitung mit hochwertiger Creme-Fraiche-Sahne verstrudelt auf hellem Rührteigboden mit feinem Tortenboden abgerundet.

24 Portionen à 45 g, vorgeschnitten
Art.-Nr. 101483 1100 g



Heidelbeer-Käse-Sahne-Schnitte Vorbestellung

Laktosefreie Käse-Sahne liegt zwischen zwei glutenfreien Rührteigböden aus Reismehl. Üppig belegt mit Heidelbeeren und Tortenguss überzogen.

12 Portionen, ca. 163 g Stück

Art.-Nr. 103892 VPE: 4 x 12 Stück



Pfirsich-Käse-Sahne-Schnitte Vorbestellung

Laktosefreie Käse-Sahne Füllung liegt zwischen zwei glutenfreien Rührteigböden aus Reismehl. Großzügig mit Pfirsichwürfeln belegt und Tortenguss überzogen.

12 Portionen, ca. 167 g Stück

Art.-Nr. 104597 VPE: 4 x 12 Stück



Vegane Banana-Johannisbeer Schnitte

Veganer Bananen-Rührteig mit Walnüssen, getoppt von fruchtigen roten Johannisbeeren und einer Nuss-Mandel-Haferflocken-Mischung. 12 Portionen, vorgeschnitten

Art.-Nr. 104148

12 x 95 g



Erdbeer-Käse-Sahne Schnitte Vorbestellung

Laktosefreie Käse-Sahne liegt zwischen zwei glutenfreien Rührteigböden aus Reismehl. Üppig belegt mit Erdbeerböckchen und Guss abgeglänzt.

12 Portionen, ca. 171 g Stück

Art.-Nr. 104596 VPE: 4 x 12 Stück



Schoko-Sahne-Schnitte Vorbestellung

Zwischen zwei glutenfreien dunklen Rührteigböden liegt eine laktosefreie Kakao-Sahne-Füllung. Ein leichtes Wellenmuster macht diese Schnitte zum Augenschmaus.

12 Portionen, ca. 108 g Stück

Art.-Nr. 103893 VPE: 4 x 12 Stück



Apfel-Dinkel-Vollkorn-Schnitte

Köstlich, saftiger Apfel-Dinkelvollkornrührteig mit Karotten, getoppt von fruchtigen Apfelspalten, Heidelbeeren und einer Mischung aus Kürbiskernen und Haferflocken. 12 Portionen, vorgeschnitten

Art.-Nr. 104146

12 x 108 g





Nut Kiss Loaf Cake

Vorbestellung

Saftiger Rührkuchen mit gerösteten Haselnüssen knackigen Walnüssen und einer feinen Karamellnote

Art.-Nr. 104311

25 Stück à 75 g



Cherry Hazelnut Loaf Cake

Vorbestellung

Saftiger Rührkuchen mit fruchtigen Kirschen, dekoriert mit gerösteten Haselnüssen und einer leichten Zitronennote

Art.-Nr. 104312

25 Stück à 75 g



Millefoglie

Blätterteig und Konditorcremelagen mit Puderzucker dekoriert.

Art.-Nr. 103156

1200 g



Veganer Bananen-Kuchen

Veganer Bananen-Kuchen mit Pekannüssen, dekoriert mit Bananenglasur und gehackten Pistazien, 12 Portionen à 100 g

Art.-Nr. 104598

1200 g



Cinnamon Rolls

Das Original Rezept aus Amerika!
Zimtrolle mit Glasur.

Art.-Nr. 104559

60 Stück à 75 g





Chocolate Peanut Butter Stack

Brownie mit leichter cremiger Milchschokolade, Buttercaramel und süß-salziger Erdnussbutter, getoppt Erdnüssen.

vorgeschnitten in 8 Portionen à 148 g

Art.-Nr. 101794

1190 g



Cube Cake Charming Carrot

Rührteig mit Karotten, Haselnüssen und Gewürzen. Mit Frischkäse und weißer Schokolade getoppt. 15 x 120 g

Art.-Nr. 103880

1800 g



Glutenfreier Himbeerbrownie

Auf einem saftigen, glutenfreien Schokoladenrührteig mit roter Beete, betten sich jede Menge köstlicher Superfoods: Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Haselnüsse, Mandeln und Himbeeren.

12 Portionen à 87 g, vorgeschnitten

Art.-Nr. 104147

1050 g



Cube Cake Devil's Chocolate

Rührteig mit Zartbitter-Schokolade und Haselnüssen, durchzogen und getoppt mit cremiger Schokolade und Mascarpone.

15 x 134 g

Art.-Nr. 103883

2000 g



Brownies

Klassiker im quadratischen Schnitt. Mit Schokocreme durchzogenerdunkler Rührteig, dekoriert mit gehackten Walnüssen.

3 x 16 Stück à 63 g, vorgeschnitten

Art.-Nr. 101199

1000 g



Cookies & Cream Brownie

Schokoladiger Rührteig, mit heller Creme verfeinert, bestreut mit knusprigen Schokokeks-Brösel und dunklen Schokokringeln

VPE 1 Karton mit 12 Portionen à 92 g

Art.-Nr.: 104305

1190 g



"Maple Walnuts" Blondie

Rührteig aus weißer Schokolade, Ahornsirup und Walnüssen, bestreut mit Walnuss-Crumbles und Fondant-Fäden

VPE 1 Karton mit 12 Portionen à 75 g

Art.-Nr.: 104307

900 g



Rockslide Brownie

Leichter Brownie, belegt mit Butter-Karamell, Brownie Würfeln, geröstete Pekannüsse und Milchschokolade Ganasch

vorgeschnitten in 16 Portionen à 126 g

Art.-Nr. 104520

2000 g



Brownies Homemade

Unser amerikanisches Rezept.

Der original Brownie, ungeschnitten

Art.-Nr. 100196 2 Stück (20 x 20 cm)

Walnuss Brownies Homemade

Vorbestellung

Original Brownie mit Walnüssen bestreut, ungeschnitten

Art.-Nr. 102111 2 Stück (20 x 20 cm)



Brownies Blondie

Vorbestellung

Original Brownie mit hellem Teig und weißer Schokolade, ungeschnitten

Art.-Nr. 102345 2 Stück (20 x 20 cm)



Brownies Espresso

Vorbestellung

Original Brownie mit feinem Espresso-geschmack, ungeschnitten

Art.-Nr. 102344 2 Stück (20 x 20 cm)



Brownies Vegan

Vorbestellung

Original Brownie, nur vegane Zutaten

Art.-Nr. 103206 2 Stück (20 x 20 cm)



Lemon-Bread

Sehr spritziger Zitronenkuchen.

Vorgeschnitten

Art.-Nr. 103200 3 x 850 g



Marmor Bread

Vanille-Schokoladen Brotteigkuchen, vormarkierte Stücke.

Art.-Nr. 103794 3 x 900 g



Banana-Walnut-Bread

Vorgeschnittener Brotteigkuchen mit Bananen- und Walnuss-Stückchen.

Art.-Nr. 103199 3 x 850 g





Pasticciotto Crema

Schale aus Mürbeteig, mit Creme gefüllt.

Art.-Nr. 103687

30 x 110 g



Pasticciotto Cioccolato

Schale aus Mürbeteig und einer Füllung aus Schokolade.

Art.-Nr. 103675

30 x 110 g



Baba Rhum

Art.-Nr. 104121

12 x 140 g



Tartufo Bianco

Art.-Nr. 104423

16 x 100 g



Tartufo Nero

Art.-Nr. 104424

16 x 100 g



Pasticcini Mignon, fünffach sortiert

Ein Sortiment aus Zitronencreme-Röllchen, Tiramisu-Röllchen, Windbeutel gefüllt mit Vanillecreme, Tartlets mit Frucht, Cannoncini Crema – 5 x 5 Stück

Art.-Nr. 104011

650 g



Panna Cotta Alta

Ø 7 cm

Art.-Nr. 104422

12 x 100 g



Mini Tiramisu Mascarpone

Drei leichte Löffelbiskuits mit echtem Kaffee durchtränkt mit weicher Mascarponecreme umhüllt und mit Kakao verfeinert: eine unwiderstehliche Servierportion.

Art.-Nr. 103160

9 x 110 g



Profiterol Nero

Windbeutel mit Sahne und Schokoladecreme bedeckt. Maße 22 x 33 cm, 24 Kugeln

Art.-Nr. 103158

1200 g



Traiteur de Paris ❄️

Premium Cheesecake

Süßer Frischkäse auf Zimtcrumble nach authentischem Rezept.

Art.-Nr. 101883

20 x 91 g



Traiteur de Paris ❄️

Moelleux von Schokolade

Premium Schokoladen-Törtchen mit flüssiger Füllung.

Art.-Nr. 101086

20 x 90 g



bindi ❄️
fartizia nel ciaseet™

Souffle Cioccolato Bianco

Weisses Schokoladensoufflé mit einem weißen Schokoladenkern.

Art.-Nr. 102176

12 x 100 g

