Erlenbacher

Passion & Kuchen seit 1973

SORTIMENT 2023

Begeisternde FRISCHE

WWW.INNSTOLZ-FRISCHDIENST.DE

INNSTOLZ Frischdienst

APRIKOSEN-KUCHEN

ART.-NR. 65714 | VORBESTELLARTIKEL

Ein Klassiker neu interpretiert: geschichtet mit nussigem und hellem Rührteig für eine tolle Optik. Mit den reichlich aufgelegten Aprikosen-Hälften schmeckt der Kuchen herrlich fruchtig. Das Ganze wird gekrönt mit einem Kranz aus gehakten und gerösteten Haselnüsssen.
Fruchtanteil: 35 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.570 g	ø 26 cm	ca. 131 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 5 Stunden.

FEINSTER APFELKUCHEN

ART.-NR. 65711

Jetzt mit doppeltem Apfelsaft-Guss! Auf einem leckeren Mürbeteig, ohne Milch und Eier, liegt eine saftige Apfelfüllung, abgerundet mit Apfelspalten und Mandelblättchen.
Fruchtanteil: 68 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.250 g	ø 28 cm	ca. 188 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 7 – 9 Stunden.

PREMIUM APFELTORTE

Glanzvoll-fruchtiger Auftritt

ART.-NR. 65036

Auf einem krossen Mürbeteig liegt eine saftige Apfelfüllung mit Frischapfel. Eingestreute 1/16-Äpfel unterstützen die handwerkliche Optik. Mandelblättchen runden den Apfelgenuss knackig ab.
Fruchtanteil: 69 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.500 g	ø 28 cm	ca. 208 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 7 Stunden.

APFELTORTE MIT MÜRBETEIGGITTER

ART.-NR. 65028 | VORBESTELLARTIKEL

Eine saftige Apfelfüllung mit Frischapfel liegt auf einem krossen Mürbeteigboden. Mit einem rustikalen Mürbeteiggitter bedeckt und mit Tortenguss abgeglänzt ist auch diese Variante unserer Apfeltorte ein Meisterwerk! **Fruchtanteil: 60 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.500 g	ø 28 cm	ca. 208 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 7 – 9 Stunden.

PFIRSICH-RAHM-KÄSE-TORTE

ART.-NR. 65709 | VORBESTELLARTIKEL

Der cremige Rahm-Käse-Kuchen mit Mürbeteigboden ist mit aromatischen Pfirsichspalten belegt und mit Guss besprüht.
Fruchtanteil: 19 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.400 g	ø 28 cm	ca. 200 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 7 Stunden.

RAHM-KÄSEKUCHEN MIT MANDARINEN

ART.-NR. 65042

Krosser Mürbeteig unter einer Schicht cremiger Käsefüllung – zubereitet mit frischem Quark, Sauerrahm und Eiern. Üppig belegt mit exquisiten Mandarinenfilets. Ohne Mürbeteigrand. Abgeglänzt mit Tortenguss.
Fruchtanteil: 14 %.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
2.150 g	ø 28 cm	14	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 8 Stunden.

OMAS RAHM-KÄSE-TORTE

ART.-NR. 66098

Klassisch lecker! Eine Rahm-Käsemasse mit Eiern und frischem Quark, gebettet auf einem Tortenboden aus Mürbeteigbröseln.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
2.500 g	ø 26 cm	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 10 Stunden.

VEGAN

CREAMY BLUEBERRY

VEGANE CHEESECAKE-ALTERNATIVE

ART.-NR. 64820

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

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.525 g	ø 24 cm	ca. 108 g	14	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganzer Kuchen ca. 10 Stunden.

VEGAN

CREAMY RASPBERRY

VEGANE CHEESECAKE-ALTERNATIVE

ART.-NR. 64822

Das ist zum Verrücktwerden! Dieser vegane und plant-based Wahnsinn beginnt auf einem Mürbeteig mit einer feinen nussigen Note. Weiter geht's mit einer cremigen Füllung und dicken Tropfen selbstgekochter Himbeer-Fruchtzubereitung in der Füllung. On top gibt's noch ein paar verrückte Himbeeren. Der pure Wahnsinn!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.575 g	ø 24 cm	ca. 112 g	14	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganzer Kuchen ca. 10 Stunden.

KIRSCH-STREUSEL-SCHNITTE

ART.-NR. 65923

Gebacken mit einem lockeren Rührteig und belegt mit Süß- und Sauerkirschen und knusprigen Streuseln. Herrlich, wie das duftet, wenn er ofenwarm serviert wird.
Fruchtanteil: 32 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.800 g	28 x 38 cm	ca. 90 g	20	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 3 Stunden.

KIRSCH-RHABARBER-SCHNITTE

ART.-NR. 65038

Fruchtig-saftige Mischung aus Sauerkirschen und Rhabarberstückchen, eingebettet in lockerem Rührteigboden. Mit Tortenguss überzogen und mit Hagelzucker bestreut.
Fruchtanteil: 28 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.800 g	28 x 38 cm	ca. 90 g	20	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 4 Stunden.

MOHN-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE

ART.-NR. 64132

Hell-dunkle Verführung! Leckere Mohnpudding-Creme liegt auf einem hellen Rührteig. Ganzflächig abgedeckt mit goldgelben Butterstreuseln. Abschließend abgestäubt mit Dekorpuder!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.350 g	28 x 38 cm	ca. 117 g	20	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 5 Stunden.

NEU

PFLAUMEN-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE

ART.-NR. 61038

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. **Fruchtanteil: 51 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.750 g	28 x 38 cm	ca. 137 g	20	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 7 Stunden.

NEU

GEDECKTE APFEL-SCHNITTE

ART.-NR. 65995

Ein Klassiker mit frischen Äpfeln! Sanft umhüllt durch Mürbeteigböden liegt eine fruchtige Apfelschicht. Der seidenmatte Zuckerguss rundet die fein-säuerliche Geschmacksnote dieser Schnitte ab.
Fruchtanteil: 59 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
3.150 g	28 x 38 cm	ca. 157 g	20	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 6 Stunden.

NEU

KÄSE-SCHNITTE

ART.-NR. 61107

Schmeckt wie selbst gebacken! Mürbeteig mit leckerer Käsemasse, aus Eiern und frischem Quark zubereitet. Goldgelb gebacken, mit einem handwerklichen Löffeldekor versehen.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
3.100 g	28 x 38 cm	ca. 155 g	20	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 6 Stunden.

NEU

DONAUWELLE

ART.-NR. 64131

In lockerer heller und dunkler Rührteigmasse liegen saftige Sauerkirschen. Darauf eine helle Creme, überzogen mit einer kakaohaltigen Fettglasur in Wellendekor.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.200 g	28 x 38 cm	ca. 110 g	20	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 2 Stunden.

Gemacht mit Liebe zum Detail

CREME-STREUSEL-SCHNITTE

ART.-NR. 65903

Einfach köstlich! Heller Rührteig durchstreift von leckerer Joghurt-Creme. Bedeckt mit goldbraun gebackenen Streuseln.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.100 g	28 x 38 cm	ca. 88 g	24	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 3 Stunden.

VEGAN

Erfrischend fruchtig

ZITRONEN-SCHNITTE

ART.-NR. 64143

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! **Ohne Palmöl.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.500 g	28 x 38 cm	ca. 63 g	24	3

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 2 Stunden.

DOUBLE-CHOCOLATE-SCHNITTE

ART.-NR. 65704

Saftiger Schokoladen-Rührteig gefüllt mit verführerisch-zartschmelzender Schokocreme. Großzügig überzogen mit einem Topping aus Schokolade und Nougatcreme.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.000 g	19 x 28 cm	ca. 83 g	12	6

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 2 Stunden.

Locker und fluffig

GROSSMUTTERS APFEL-SCHNITTE

ART.-NR. 65932 | VORBESTELLARTIKEL

Heller, lockerer Rührteig, hergestellt mit vielen, frischen Apfelspalten. Der einzigartige Geschmack wird durch Zimt, Puderzucker und Mandelblättchen abgerundet.
Fruchtanteil: 40 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.000 g	19 x 28 cm	ca. 83 g	12	6

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 3 Stunden.

BANANE-JOHANNISBEER-SCHNITTE

ART.-NR. 64962

Im veganen Bananen-Rührteig stecken knackige Walnüsse, darauf Johannisbeeren. Das Ganze aufgepeppt mit einer Mischung aus Haselnüssen, Walnüssen, Mandeln und Haferflocken. **Ohne Palmöl.**
Fruchtanteil: 26 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.150 g	19 x 28 cm	ca. 96 g	12	6

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 3 Stunden.

HIMBEER-BROWNIE

ART.-NR. 66072

Ein glutenfreier Rührteig voll mit Schokolade und Roter Beete mit der typischen Brownie-Konsistenz. Über dem weichen Kern: Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Haselnüsse, Mandeln und Himbeeren!
Fruchtanteil: 9 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.050 g	19 x 28 cm	ca. 88 g	12	6

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 3 Stunden.

MEHRFRUCHT-SCHNITTE

ART.-NR. 64130

Ein Hingucker in jeder Vitrine. Üppig belegt mit Pfirsich- und Mandarinenfilets, Ananasstücken, Erdbeerhälften, Heidelbeeren und roten Johannisbeeren. Darunter liegt die leckere Frischkäse-Sahne zwischen zwei lockeren Rührteigböden. **Ohne Palmöl.**
Fruchtanteil: 29 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.800 g	19,5 x 29 cm	ca. 150 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 10 Stunden.

ERDBEER-SCHNITTE

ART.-NR. 65716

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.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.550 g	19,5 x 29 cm	ca. 129 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 10 Stunden.

BEEREN-SKYR-SCHNITTE, GLUTENFREI
ART.-NR. 64142

Cremige Vanille-Skyr-Sahne garniert mit fruchtig-frischen Beeren und einem knackig-kernigen Topping aus Sonnenblumen- und Kürbiskernen sowie gehackten Haselnüssen. Das alles auf einem glutenfreien Mandelboden. **Ohne Palmöl.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.450 g	19,5 x 29 cm	ca. 121 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

HEIDELBEER-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE, GLUTEN-/LAKTOSEFREI*, ART.-NR. 66095

Zwischen zwei glutenfreien Rührteigböden liegt eine laktosefreie* Käse-Sahne. Mit Heidelbeeren belegt und mit aromatischen Tortenguss überzogen. **Ohne Palmöl.**
Fruchtanteil: 18 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.950 g	19,5 x 29 cm	ca. 163 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

PFIRSICH-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE, GLUTEN-/LAKTOSEFREI*, ART.-NR. 65710

Eine laktosefreie* Käse-Sahne liegt zwischen zwei glutenfreien Rührteigböden. Großzügig mit Pfirsichwürfeln belegt und mit Guss überzogen. **Ohne Palmöl.**
Fruchtanteil: 20 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.000 g	19,5 x 29 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

SCHOKO-SAHNE-SCHNITTE MIT KAKAO-SAHNE-FÜLLUNG, GLUTEN-/LAKTOSEFREI*, ART.-NR. 65904

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

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.300 g	19,5 x 29 cm	ca. 108 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.

HIMBEER-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE,
ART.-NR. 66094

Zwischen zwei lockeren Rührteigböden liegt eine leckere Käse-Sahne. Großzügig mit aromatischen Himbeeren belegt und mit fruchtigem Tortenguss abgeglänzt.
Fruchtanteil: 17 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.000 g	19,5 x 29 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.

ERDBEER-BUTTERMILCH-SCHNITTE,
ART.-NR. 66097

Zwischen zwei Rührteigböden liegt lockere Erdbeer-Buttermilch-Sahne. Ganzflächig belegt mit fruchtigen Erdbeerhälften. Überzogen mit Tortenguss. Ein himmlischer Genuss!
Fruchtanteil: 24 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.000 g	19,5 x 29 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

* Rest-Laktosegehalt: <100 mg/100 g

SCHWARZWÄLDER KIRSCH-SCHNITTE,

ART.-NR. 65622

Zwischen zwei dunklen Rührteigböden liegt eine Sahne, mit Kirschwasser verfeinert und Sauerkirsch-Zubereitung. Überzogen mit kirschwasserhaltiger Sahne, dekoriert mit Schokospänen. Enthält Alkohol.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.500 g	19,5 x 29 cm	ca. 125 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

LATTE-MACCHIATO-SCHNITTE,

ART.-NR. 65713 | VORBESTELLARTIKEL

Eine Kaffee-Sahne mit schokolierten Haselnüssen liegt zwischen zwei dunklen Rührteigböden. Darauf eine Sahne mit Vanillegeschmack. Gehobelte helle und dunkle Schokospäne dekorieren die Schnitte.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.500 g	19,5 x 29 cm	ca. 125 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.

WALNUSS-CRUNCH-SCHNITTE

ART.-NR. 65882 | VORBESTELLARTIKEL

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.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.500 g	19,5 x 29 cm	ca. 125 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.

KIRSCH-SCHOKO-CRISP-SCHNITTE,

ART.-NR. 65862

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! **Fruchtanteil: 24 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.100 g	19,5 x 29 cm	ca. 175 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

HIMBEER-KÄSE-SAHNE-DREIECKE,

ART.-NR. 64135

Zwischen zwei lockeren Rührteigböden liegt eine leckere Käse-Sahne. Großzügig mit aromatischen Himbeeren belegt und mit fruchtigem Tortenguss abgeglänzt.
Fruchtanteil: 17 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.000 g	19,5 x 29 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

ERDBEER-BUTTERMILCH-DREIECKE,

ART.-NR. 64136

Zwischen zwei Rührteigböden liegt eine lockere Erdbeer-Buttermilch-Sahne. Ganzflächig belegt mit fruchtigen Erdbeerhälften. Überzogen mit Tortenguss. Ein himmlischer Genuss!
Fruchtanteil: 23 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.000 g	19,5 x 29 cm	ca. 167 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 12 Stunden.

ERDBEER-JOGHURT-SAHNE-SCHNITTE,
ART.-NR. 65908

Aromatische Erdbeerhälften und -würfel kombiniert mit erfrischender Joghurt-Sahne auf einem lockeren hellen Rührteigboden. Abgerundet durch einen feinen Tortenguss.
Fruchtanteil: 37 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.350 g	19,5 x 29 cm	ca. 113 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 9 – 10 Stunden.

MANGO-CRÈME-FRAÎCHE-SCHNITTE,
ART.-NR. 65910

Exotisch-frische Kreation aus Mango-Zubereitung mit hochwertiger Crème-Fraîche-Sahnecreme, verstrudelt auf hellem Rührteigboden und mit feinem Tortenguss abgerundet.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.000 g	19,5 x 29 cm	ca. 83 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 8 – 9 Stunden.

MOUSSE AU CHOCOLAT-SCHNITTE,
ART.-NR. 65909

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

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.000 g	19,5 x 29 cm	ca. 83 g	12	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 8 – 9 Stunden.

HIMBEER-QUARK-SCHNITTE
ART.-NR. 64141

Auf einem lockeren Rührteigboden befindet sich eine frischkäsehaltige Creme. Darauf aufgelegt eine Schicht Himbeeren und abgeglänzt mit Tortenguss.
Fruchtanteil: 29 %.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.100 g	19,5 x 29 cm	ca. 46 g	24	6

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Schnitte ca. 8 Stunden.

Mit Bourbon-Vanille

FLOCKENSAHNE-TORTE,
ART.-NR. 66013

Auf einem hellen Muffinboden liegen abwechselnd lockere Bourbon-Vanille-Sahne und luftig-leckere Brandteigböden, dazwischen befindet sich eine Schicht Kirsch-Fruchtzubereitung. Der Brandteigdeckel ist mit Dekorpuder abgestäubt.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.500 g	ø 24 cm	ca. 125 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

CHOCOLATE CRUNCH CAKE,

ART.-NR. 66015 | VORBESTELLARTIKEL

Auf einem dunklen Rührteigboden liegt eine Crunch-Schicht aus Nougatcreme, feinen Keksblättchen und gehackten Haselnüssen. Darauf folgen eine helle Creme und eine mit Schlagsahne und Frischkäse verfeinerte Schokocreme-Füllung. Ein Topping aus Rührteigwürfeln, Kakaocreme und grob gehackten Haselnüssen rundet das Produkt ab. Randgarniert mit dunklen Rührteigbröseln.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.600 g	ø 24 cm	ca. 133 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 15 Stunden.

HIMBEER-JOGHURT-SAHNE-TORTE,

ART.-NR. 66012

Leckere Komposition aus einer erfrischenden Joghurt-Sahne und Himbeer-Sahne zwischen lockeren Tortenböden. Ganzflächig bedeckt mit aromatischen Himbeeren und randgarniert mit weißen Schokorondies. **Fruchtanteil: 19 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.100 g	ø 24 cm	ca. 175 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE,

ART.-NR. 66073

Auf einem lockeren Boden liegt eine Kirsch-Fruchtzubereitung, bedeckt von einer leckeren Kakao-Sahne. Darauf wechseln sich dunkle Biskuitböden mit Kirschwasser-Sahne ab. Dekoriert mit Garnierkirschen und Schokospänen. Enthält Alkohol.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.750 g	ø 24 cm	ca. 146 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

KÄSE-SAHNE-TORTE,

ART.-NR. 65956 | VORBESTELLARTIKEL

Eine leckere Käse-Sahne liegt zwischen drei hellen Böden.
Mit Puderzucker abgestäubt und mit gehackten Mandeln randgarniert.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.450 g	ø 24 cm	ca. 121 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

ERDBEER-VANILLE-TORTE,

ART.-NR. 66900

Zwischen zwei hellen Muffinböden liegt ein Duett aus feiner Bourbon-Vanille-Sahne und Erdbeer-Joghurt-Sahne. Darauf eine Bourbon-Vanille-Sahne und ein heller Biskuitboden. Aromatische Erdbeeren mit Tortenguss abgeglänzt runden den Tortentraum ab. Dekoriert mit weißen Schokorondies. **Fruchtanteil: 21 %.**

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
2.150 g	ø 24 cm	ca. 179 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

HASELNUSS-SAHNE-TORTE,

ART.-NR. 65947

Auf einem Mürbeteigboden liegen abwechselnd Haselnuss-Biskuitböden und Haselnuss-Sahne mit Haselnuss-Stückchen. Mit einem Dekor aus Nougatcreme und kandierten Walnüssen verziert, mit Tortenguss abgeglänzt und mit Haselnüssen randgarniert.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
2.200 g	ø 28 cm	16	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

SCHOKO-SAHNE-DUO,

ART.-NR. 66043

Auf einem Mürbeteigboden liegen zwischen drei dunklen Rührteigböden köstliche helle Sahne und Kakao-Sahne. Abgerundet durch eine Randgarnierung weißer und zartbitter Schokorondies.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
2.050 g	ø 28 cm	16	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

HERRENTORTE,

ART.-NR. 65927

Auf einem Mürbeteigboden liegt ein Duett aus köstlicher Schokocreme und lockeren Biskuitböden in 5 Schichten, verfeinert mit Rumtränke und dunklen Schokorondies randgarniert. Enthält Alkohol.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
2.200 g	ø 28 cm	16	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 12 Stunden.

ERDBEER-KÄSE-SAHNE-TÖRTCHEN,

ART.-NR. 65888 | VORBESTELLARTIKEL

Ein genussvolles Arrangement aus leckerer Käse-Sahne und fruchtig-aromatischen Erdbeerwürfeln auf einem Mürbeteigboden.
Fruchtanteil: 23 %.

Gewicht	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
900 g	ca. 75 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) alle Törtchen ca. 6 Stunden.

HIMBEER-WEISSE SCHOKOLADE-TÖRTCHEN,

ART.-NR. 65889

Unwiderstehlich gut. Besonders aromatische Himbeeren und mit weißer Schokolade verfeinerte Puddingcreme auf einem Mürbeteigboden führen zu einem unverwechselbaren Geschmackserlebnis.
Fruchtanteil: 25 %.

Gewicht	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.080 g	ca. 90 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) alle Törtchen ca. 6 Stunden.

LATTE-MACCHIATO-TÖRTCHEN,

ART.-NR. 65885

Auf einem Mürbeteigboden schichten sich aromatische Kaffee- und Vanillesahne. In der Mitte ein köstlicher Kern aus verfeinerter Kaffee-Nougatcreme und Milchschokoladentrapeze. Abgepudert mit Milch-Kakao-Dekorpuder.

Gewicht	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
660 g	ca. 55 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) alle Törtchen ca. 4 Stunden.

MOUSSE AU CHOCOLAT-TÖRTCHEN,

ART.-NR. 65890

Auf einem Mürbeteigboden befinden sich zweierlei luftigleichte Mousse au Chocolat. Veredelt wird diese Komposition durch weiße und zartbitter Schokoladenraspeln.

Gewicht	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
900 g	ca. 75 g	12	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) alle Törtchen ca. 5 Stunden.

Begeisternde FRISCHE

WWW.INNSTOLZ-FRISCHDIENST.DE

INNSTOLZ Frischdienst

Artikel Nr.	Artikelbeschreibung	Stück-gewicht	Stück pro Karton	Vorge-schnit-tene Portionen pro Stück
Klassische Rundkuchen, vorgeschnitten ø 28 cm, ø 26 cm, ø 24 cm				
65028	Apfeltorte mit Mürbeteiggitter	2.500 g	4	12
65714	Aprikosen-Kuchen (vegan)	1.570 g	4	12
65711	Feinster Apfelkuchen (vegan)	2.250 g	4	12
65709	Pfirsich-Rahm-Käse-Torte	2.400 g	4	12
65036	Premium Apfeltorte	2.500 g	4	12
Klassische Rundkuchen, ungeschnitten ø 28 cm, ø 26 cm, ø 18 cm				
65042	Rahm-Käsekuchen mit Mandarinen	2.150 g	4	
66098	Omas Rahm-Käse-Torte	2.500 g	4	
Crazy Cheesecake Club, vorgeschnitten ø 24 cm				
64820	Creamy Blueberry (vegan)	1.525 g	4	14
64822	Creamy Raspberry (vegan)	1.575 g	4	14
Plattenkuchen, vorgeschnitten 28 x 38 cm				
65903	Creme-Streusel-Schnitte	2.100 g	3	24
64131	Donauwelle	2.200 g	3	20
65995	Gedeckte Apfel-Schnitte	3.150 g	3	20
61107	Käse-Schnitte	3.100 g	3	20
65038	Kirsch-Rhabarber-Schnitte	1.800 g	3	20
65923	Kirsch-Streusel-Schnitte	1.800 g	3	20
64132	Mohn-Butterstreusel-Schnitte	2.350 g	3	20
61038	Pflaumen-Butterstreusel-Schnitte	2.750 g	3	20
64143	Zitronen-Schnitte (vegan)	1.500 g	3	24
Plattenkuchen, vorgeschnitten 19 x 28 cm				
64962	Banane-Johannisbeer-Schnitte (vegan)	1.150 g	6	12
65704	Double-Chocolate-Schnitte	1.000 g	6	12
65932	Großmutters Apfel-Schnitte	1.000 g	6	12
66072	Himbeer-Brownie (glutenfrei)	1.050 g	6	12
Klassische Sahne-/Creme- und Fruchtschnitten, vorgeschnitten 19,5 x 29 cm				
64142	Beeren-Skyr-Schnitte (glutenfrei)	1.450 g	4	12
66097	Erdbeer-Buttermilch-Schnitte	2.000 g	4	12
66095	Heidelbeer-Käse-Sahne-Schnitte (gluten-/laktosefrei)	1.950 g	4	12
66094	Himbeer-Käse-Sahne-Schnitte	2.000 g	4	12
65862	Kirsch-Schoko-Crisp-Schnitte	2.100 g	4	12
65713	Latte-Macchiato-Schnitte	1.500 g	4	12
65710	Pfirsich-Käse-Sahne-Schnitte (gluten-/laktosefrei)	2.000 g	4	12
65904	Schoko-Sahne-Schnitte mit Kakao-Sahne-Füllung (gluten-/laktosefrei)	1.300 g	4	12
65622	Schwarzwälder Kirsch-Schnitte	1.500 g	4	12

Artikel Nr.	Artikelbeschreibung	Stück-gewicht	Stück pro Karton	Vorge-schnit-tene Portionen pro Stück
Sahne-/Creme- und Fruchtdreiecke, vorgeschnitten 19,5 x 29 cm				
64136	Erdbeer-Buttermilch-Dreiecke	2.000 g	4	12
64135	Himbeer-Käse-Sahne-Dreiecke	2.000 g	4	12
Sahne-/Creme- und Fruchtschnitten, vorgeschnitten 19,5 x 29 cm				
65908	Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte	1.350 g	6	12
65716	Erdbeer-Schnitte (vegan)	1.550 g	4	12
64141	Himbeer-Quark-Schnitte	1.100 g	6	24
65910	Mango-Crème-Fraîche-Schnitte	1.000 g	6	12
64130	Mehrfrucht-Schnitte	1.800 g	4	12
65909	Mousse au Chocolat-Schnitte	1.000 g	6	12
65882	Walnuss-Crunch-Schnitte	1.500 g	4	12
Torten, vorgeschnitten ø 24 cm				
66015	Chocolate Crunch Cake	1.600 g	4	12
66900	Erdbeer-Vanille-Torte	2.150 g	4	12
66013	Flockensahne-Torte	1.500 g	4	12
66012	Himbeer-Joghurt-Sahne-Torte	2.100 g	4	12
65956	Käse-Sahne-Torte	1.450 g	4	12
66073	Schwarzwälder Kirschtorte	1.750 g	4	12
Torten, ungeschnitten ø 28 cm				
65947	Haselnuss-Sahne-Torte	2.200 g	4	
65927	Herrentorte	2.200 g	4	
66043	Schoko-Sahne-Duo	2.050 g	4	
Törtchen				
65888	Erdbeer-Käse-Sahne-Törtchen	900 g	4	
65889	Himbeer-weiße Schokolade-Törtchen	1.080 g	4	
65885	Latte-Macchiato-Törtchen	660 g	4	
65890	Mousse au Chocolat-Törtchen	900 g	4	

Gedruckt auf nachhaltigem Papier

2023-03

Inn-stolz 1898

Servicetelefon: +49 (0)991 / 37065-525
Bestellfax: +49 (0)991 / 37065-530
E-Mail: bestell@innstolz.de

ZUM WEBSHOP:

Angebote freibleibend • Irrtum vorbehalten • Preise in Euro zzgl. MwSt. • Lieferung ausschließlich zu unseren Geschäftsbedingungen

IFS

Bio-Sortiment zertifiziert durch Kontrollstelle: DE-ÖKO-003

MSC-C-53069

ASC-C-00812