

KUCHEN & TORTEN

Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit unseren exquisiten Tortenkreationen.
Von fruchtig-frisch bis sahnig-cremig, jede unserer Torten ist ein Kunstwerk für sich.



Die Krönung in Ihrer Kuchentheke

Erlenbacher



390765

Eierlikör-Torte

der Eierlikör ist nicht zu schwär. Spaß beiseite, Eierlikör-Fans werden sie lieben: Auf einem Mürbeteigboden liegt ein dunkler Rührteigboden, darauf eine Vanille-Sahne mit Schokosplittern, bedeckt von einem saftigen Nuss- Rührteigboden. Was dann folgt, ist köstliche Eierlikör-Sahne getoppt von verstrudeltem Eierlikör-Soße. Aber bitte mit Sahne! Und Schokoraseln, **enthält Alkohol**, Ø 24 cm, ungeschnitten, 4 Stück à 1850 g/Karton



Torten

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

PFALZGRAF



670516

Pistazien-Mohn-Sahnetorte

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



PFALZGRAF



670510

Marzipan-Cremetorte

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



Erlenbacher



390523

Käse-Sahne Torte

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

Erlenbacher



390770

Schwarzwälder-Kirsch-Torte

So viel Kirsche gab's noch nie! Unsere neue Schwarzwälder-Kirsch-Torte zeigt sich mit reichlich Fruchtblag umgeben von Sahnetupfen und Schokoraspeln. Kirschwasser-Sahne und Kirsch-Fruchtzubereitung liegen zwischen Wiener Böden und die Randgarnierung aus Schokoraspeln lässt den Blick über die einzelnen Schichten gleiten. **enthält Alkohol**, Ø 24 cm, ungeschnitten, 4 Stück à 1900 g/Karton

Erlenbacher



390778

Himbeer-Käse-Sahne-Torte

Bringen wir himbeerige Frische auf den Tortenteller! Mit einem Mürbeteigboden und zwei Biskuitböden, zwischen die wir eine lockere Käse-Sahne verteilen. Darauf legen wir jede Menge aromatische Himbeeren – und schließen mit Tortenguss und gehackten **Haselnüssen** ab. Fruchtanteil 19%, Ø 28 cm, ungeschnitten, 4 Stück à 2200 g/Karton





390907

Schoko-Sahne-Duo

Schokolade und Sahne sind das perfekte Paar. Auf unserem Mürbeteigboden und zwischen drei dunklen Rührteigböden geben wir ihnen genug Platz, um sich geschmacklich voll zu entfalten. Und mit der Randgarnierung aus weißen und zartbitteren Schokorondies machen wir ihr Glück perfekt, Ø 28 cm, ungeschnitten, 4 Stück à 2050 g/Karton



390982

Zwetschkuchen mit Butterstreusel

Ihr Weg in den Pflaumenhimmel führt über diesen saftigen Mürbeteig unter einem hellen Rührteigboden. Wir belegen alles händisch mit halben Zwetschgen, die ihre natürliche Süße und Saftigkeit geradezu himmlisch entfalten. Und obendrauf? Frohlocken goldbraun gebackene, leicht abgeglänzte Streusel. Halleluja! Fruchtanteil 52 % Ø 28 cm, in 12 Portionen geschnitten, 4 Stück à 1800 g/Karton



390985

Kirschkuchen mit Butterstreusel

Es ist zum neidisch werden: Unser Mürbeteig genießt die beste Lage direkt unter unserem hellen, luftigen Muffinteig. Gleich darüber haben wir eine frische Kirsch-Fruchtzubereitung und einen Mix aus saftigen Süß- und Sauerkirschen verteilt – und dieses Kuchen gewordene Stück Glück mit dünn abgeglänzten, goldbraun gebackenen Streusel gekrönt. Fruchtanteil 43%, Ø 28 cm, in 12 Portionen geschnitten, 4 Stück à 1700 g/Karton



390725

Birne-Helene-Torte

Unsere schöne Helene! Ein Mürbeteigboden, auf dem wir zwischen zwei Biskuitböden eine Schicht aus Kakao-Sahne und Birnenstücken verteilen. Jetzt folgen eine Birnen-Sahne mit Birnenstückchen und ein weiterer Biskuitboden. Der krönende Abschluss: Birnen-Sahne mit verstrudelm Dekor aus Birnen-Fruchtzubereitung, dunkler Kakao-creme und Schokoladenraspeln. Fruchtanteil 21 %, Ø 28 cm, ungeschnitten, 4 Stück à 2350 g/Karton



390874

Erdbeer-Buttermilch-Torte

Halbe Erdbeeren? Voll gut! Wir beginnen mit einem Mürbeteigboden, auf dem wir zwischen zwei Biskuitböden Erdbeer-Buttermilch-Sahne auslegen. Darüber Buttermilch-Sahne und ein letzter Biskuitboden. Und dann: Erdbeerhälften satt! Mit Tortenguss und randgarniert mit gehackten Haselnüssen. Fruchtanteil 20%, Ø 28 cm, ungeschnitten, 4 Stück à 2250 g/Karton





390877

Caramel Brownie Cheesecake Supreme

Welcome to the sweet and salty adventure! Ein salziger Bröselboden trifft auf köstliche Karamell-Creme, leckere Brownie-Würfel und Walnüsse. Gebettet auf einer cremigen mit Schoko-Tropfen durchzogenen Mascarpone-Käsemasse und mit dunklen Kringeln dekoriert ist dieser Cheesecake ein Hingucker in jeder Kuchentheke, Ø 24 cm, in 14 Portionen geschnitten, 4 Stück à 1950 g/Karton



390360

Mandarinen-Käse-Sahne-Torte

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



390743

Premium-Rahm-Käse-Torte

Unsere Premium Rahm-Käse-Torte wird zum herrschaftlichen Genuss für Zunge und Gaumen. Kein Wunder: Schließlich thront unsere cremige Rahm-Käsemasse mit Eiern und frischem Quark auf einem knusprig gebackenen Mürbeteigboden. God save the cake, Ø 28 cm, in 12 Portionen geschnitten, 4 Stück à 2150 g/Karton



390793

Premium Apfeltorte

Da will jeder Apfel mit rein, wenn er mal groß und saftig ist: Auf unseren knusprigen Mürbeteig legen wir eine Apfelfüllung aus frischen Früchten, streuen Apfelssegmente ein und garnieren alles mit knackigen Mandelplättchen. Das sieht selbstgebacken aus und schmeckt auch so! Fruchtanteil 69 %, Ø 28 cm, in 12 Portionen geschnitten, 4 Stück à 2500 g/Karton



Kuchen

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

390998

Erdbeer Fruchtkuchen

dünner Mürbeteig, darauf lockerer Biskuitboden, frische Sahne-Puddingcreme und ein Kakao-Biskuitboden. Jetzt verteilen wir fast verschwenderisch aromatische Erdbeerrhäften. Noch schnell mit Tortenguss abgeglänzt, randhoch mit gehackten, gerösteten Haselnüssen garniert – und schon wünschen wir Ihnen süße Erdbeerträume! Fruchtanteil 29%, ø 28cm, in 12 Portionen geschnitten, 4 Stück à 2150 g/Karton



390807

Schoko-Kuchen

Schokoladig, schokoladiger, Erlenbacher Schoko-Kuchen: Für diese Steigerung haben wir unseren ohnehin schon schokoladigen Schoko-Rührteig mit reichhaltig verlockender Schokoladencreme gefüllt – und dann mit kakaohaltigen Fettglasur überzogen und mit Kringeln aus Nougatcreme verziert, Ø 24 cm, in 12 Portionen geschnitten, 6 Stück à 1000 g/Karton





391116

Cherry Cake

Wo gehts eigentlich zu dieser Wolke Sieben? Immer hier entlang: über zwei Rührteigböden mit Sauerkirschzubereitung gehts hinauf zu Sauerkirschzubereitung in luftiger Kakao-creme und über Sauerkirschcreme auf den roten Guss. Der Ausblick ist himmlisch!, Ø 24 cm, in 14 Portionen geschnitten, 4 Stück à 1525 g/Karton



391117

Blueberry Cake

Blaubeeren in einem Rahmen aus Kakao-creme und dunklem Rührteig, untermalt von vanilliger Creme. Die Blaubeeren gibt's in Creme, als gefriergetrockneter Crunch in der Mitte und als Blaubeer-Zubereitung. Im Anschnitt wie gemalt. Ein Bild von einem Blaubeerkuchen, 4 Stück à 1425 g/Karton



Flach & elegant

Lust auf eine Torte, die Ihre Sinne kitzelt? Unsere Torten sind wie ein kleines Genuss-Abenteuer – jede Schicht ein neuer Kick! Zwischen zwei saftigen Böden versteckt sich eine fruchtige oder knusprige Überraschung, die Ihnen das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt.

Freuen Sie sich dann auf pure Fruchtfreude: Freche Heidelbeeren, sommerliche Mangos und sündige Kirschen warten darauf, probiert zu werden.



391118

Mango Cake

Zwei luftige Mandelrührteigböden zwischen denen sich eine helle Creme mit dünnen Keksblättchen versteckt und darauf wartet, entdeckt zu werden. Und obendrüber Mango-Zubereitung mit Mango-Stückchen und Mango- und Vanille-Creme. Der gelbe Tortenguss rundet das cremig-leichte Prachtstück ab und lädt zur Veredelung ein. 4 Stück à 1475 g/Karton





391007

Gedeckte Apfel-Schnitte

Apfel in Hülle (und Fülle). Für diesen Klassiker umhüllen wir eine fruchtig-saftige Schicht aus frischen Äpfeln mit Mürbeteigboden. Eine seidenmatte Zuckerguss-Schicht rundet die fein-säuerliche Geschmacksnote für Sie ab. Fruchtanteil 59%, 28 x 38 cm, in 20 Portionen geschnitten, 3 Stück à 3150 g/Karton



Köstliche Blechkuchen

Diese Kuchenspezialitäten vom Blech schmecken wie selbst gebacken.

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



390726

Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte

Wenn die Kuckucksuhr Kuchenzeit schlägt, tischen wir Ihnen feinste Sahne zwischen zwei dunklen Rührteigböden auf und verfeinern mit einem Schuss Kirschwasser und Sauerkirsch-Zubereitung. Natürlich überzogen mit kirschwasserhaltiger Sahne und Schokospänen. So macht man das im Schwarzwald, **enthält Alkohol**, 19,5 x 29 cm, in 12 Portionen geschnitten, 4 Stück à 1500 g/Karton



391001

Donauwelle

Wie bitte? Sie lieben saftige Sauerkirschen, eingebunden in einen lockeren, hell-dunklen Rührteig – und mit heller Creme und kakaohaltiger Fettglasur on top? Dann sind wir in Sachen Genuss wohl wieder mal auf einer Donauwellenlänge, 28 x 38 cm, in 20 Portionen geschnitten, 3 Stück à 2200 g/Karton



391005

Rhabarber-Erdbeer-Butterstreusel-Schnitte

Rhabarber küsst Erdbeere! Unsere saftigen Sommerliebste umhüllen wir mit einem leckeren Rührteig und legen sie dann auf einen krossen Mürbeteig. Jetzt noch Butterstreusel drüber und fertig ist das süß-säuerliche Sommer-Geschmackserlebnis! Fruchtanteil 28%, 28 x 38 cm, in 20 Portionen geschnitten, 3 Stück à 2400 g/Karton



670539

Russischer Zupfkuchen

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



390919

Zitronen-Schnitte (vegan)

Es ist an der Zeit für mehr Zitrone! Wir veredeln unseren Muffinboden mit einer köstlich-erfrischenden Zitronencreme und einer Krone aus weißem Schnee. Ohne Palmöl, in 24 Portionen geschnitten, 28 x 38 cm, 3 Stück à 1500 g/Karton



391006

Kirsch-Marmor-Schnitte

Also ob unser lockerer Marmor-Rührteig mit seinen hellen und dunklen Nuancen nicht genug wäre, schenken wir ihm noch eine fruchtige Note: Wir versenken saftige Kirschen, glänzen mit Tortenguss ab – und gönnen Ihnen diesen frischen Marmorgenuss mit 26% Fruchtanteil, 28 x 38 cm, in 20 Portionen geschnitten, 3 Stück à 1850 g/Karton





391008 Schoko-Kokos-Schnitte

Kokosnuss mit Schokokuss. Was wie ein Zungenbrecher klingt, ist eigentlich eine Gaumenfreude mit karibischem Flair. Denn auf unserem leckeren Schoko-Rührteig verteilen wir eine helle, saftige Kokosfüllung, die wir großzügig mit Kokosraspeln bestreuen, 28 x 38 cm, in 20 Portionen geschnitten, 3 Stück à 2400 g/Karton



670425 Premium Frankfurter Kranz

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



390827 Kirsch-Schoko-Crisp-Schnitte

Cremig und knackig, süß und sauer: Nie waren Gegensätze köstlicher! Zunächst verteilen wir eine hell-dunkel verstrudelte Creme auf einem Crispboden. Und dann geht es schon direkt mit unserer Mischung aus süßen und sauren Kirschen weiter, Fruchtanteil 24 %, 19,5 x 29 cm, in 12 Portionen geschnitten, 4 Stück à 2100 g/Karton



390733 Himbeer-Käse-Sahne-Schnitte

Wir verteilen leckere Käse-Sahne zwischen zwei lockeren Rührteigböden, belegen sie verschwenderisch mit aromatischen Himbeeren und glänzen mit Tortenguss ab. Fruchtanteil 17 %, 19,5 x 29 cm, in 12 Portionen geschnitten, 4 Stück à 2000 g/Karton



391004 Mohn-Butterstreusel-Schnitte

Unser heller Rührteig und die köstliche, dunkle Mohnpudding-Creme sehen schon alleine beeindruckend lecker aus. Wir decken sie trotzdem noch großzügig mit goldgelben Butterstreuseln und Dekorpudder ab – denn so verdient sich unsere Schnitte auch ihren guten Namen, 28 x 38 cm, in 20 Portionen geschnitten, 3 Stück à 2350 g/Karton



390735 Pflaumen-Schnitte mit Butterstreusel

In diesem rustikalen Klassiker belegen wir unseren kross gebackenen Mürbeteig mit einer satten Schicht aus süß-säuerlichen Pflaumenhälften. Da dürfen unsere groben, goldgelb-knusprigen und mit Tortenguss abgeglänzten Butterstreusel natürlich nicht fehlen, Fruchtanteil 28%, 28 x 38 cm, in 20 Portionen geschnitten, 3 Stück à 2750 g/Karton



**391002
Apfel-Schnitte mit Butterstreusel**
auf einem krossen Mürbeteig liegt eine saftige Schicht aus Apfelstücken und Rosinen, darauf grobe goldbraun gebackene Butterstreusel, 28 x 38 cm, in 20 Portionen geschnitten, 3 Stück à 3300 g/Karton



**390736
Käse-Schnitte**
Auf unseren Mürbeteig breiten wir eine leckere Käsemasse mit Eiern und frischem Quark aus. Dann backen wir den Kuchen goldgelb – und verzieren dieses Prachtstück liebevoll mit handwerklichem Löffeldecor. Alles andere wäre ja auch Käse, 28 x 38 cm, in 20 Portionen geschnitten, 3 Stück à 3100 g/Karton





390741

Käse-Mandarin-Schnitte

Wer es cremig und fruchtig mag, sollte hier mal reinschmecken: Auf unseren knusprigen Mürbeteigboden legen wir eine cremige Käsefüllung. Saftige Mandarinenfilets geben unserer Schnitte ihre satte Fruchtigkeit. Und obendrauf gibt's natürlich glänzenden Tortenguss. Fruchtanteil 15%, in 20 Portionen geschnitten, 3 Stück à 3200 g/Karton



390732

Mandarin-Käse-Sahne-Schnitte

Das Filetstück unter den Käse-Sahne-Schnitten. Unsere frische Käse-Sahne zwischen zwei lockeren Rührteigböden haben wir für Sie extra üppig mit unwiderstehlichen Mandarinenfilets belegt und mit fruchtigem Tortenguss abgeglänzt. Fruchtanteil 23 %, 19,5 x 29 cm, in 12 Portionen geschnitten, 4 Stück à 2000 g/Karton



390586

Mousse-au-Chocolat-Schnitte

unwiderstehliches Arrangement aus weißer Mousse au Chocolat und Mousse au Chocolat, locker und leicht miteinander verstrudelt auf dunklem Rührteigboden und mit einzigartigem Dekor, 19,5 x 29 cm, in 12 Portionen geschnitten, 6 Stück à 1000 g/Karton



390832

Sauerkirsch-Schoko-Sahne-Schnitte

Wer kann da schon widerstehen? Lassen Sie sich durch unsere zarte Kirschwasser-Sahne verführen – eingebettet in unseren schokoladigen Rührteig mit saftigen, dicht an dicht platzierten Sauerkirschen, **enthält Alkohol**, Fruchtanteil 35%, 19,5 x 29 cm, in 12 Portionen geschnitten, 6 Stück à 1350 g/Karton



390730

Erdbeer-Buttermilch-Schnitte

Hier wird's frisch auf dem Kuchenteller! In dieser Schnitte legen wir eine lockere Erdbeer-Buttermilch-Sahne zwischen zwei Rührteigböden, belegen sie mit ordentlich fruchtigen Erdbeerkhälften und überziehen alles mit Tortenguss. Fruchtanteil 24%, 19,5 x 29 cm, in 12 Portionen geschnitten, 4 Stück à 2000 g/Karton



390773

Mehrfrucht-Schnitte

Eine Schnitte wie ein bunter Obststand! Zwischen zwei lockere Rührteigböden ziehen wir erstmal leckere Frischkäse-Sahne ein. Obendrauf folgt: Obst, Obst, Obst! Pfirsich- und Mandarinenfilets, Ananasstücke, Erdbeerkhälften, Heidelbeeren und rote Johannisbeeren! Ohne Palmöl. Fruchtanteil 29 %, 29 x 19,5 cm, in 12 Portionen geschnitten, 4 Stück à 1800 g/Karton



390813

Brownie

Lassen Sie sich von unserem Brownie im American Style in den saftigen Schokoladenbann ziehen. Wir durchziehen unseren dunklen Rührteig mit köstlicher Schokocreme – und dekorieren ihn mit gehackten Walnüssen und dunklen Kringeln. Sie wollten es ja nicht anders, 19 x 28 cm, in 16 Portionen geschnitten, 3 Stück à 1000 g/Karton



390727

Bienenstich-Schnitte

Bienenstich, wir lieben dich! Wir legen unsere besonders sahnige Puddingcreme zwischen deine zwei Böden – und gönnen dir eine knusprige Mandel-Masse als Überzug. So gefällt du uns, 19,5 x 29 cm, in 12 Portionen geschnitten, 4 Stück à 1400 g/Karton



GASTROSERVICE
Pierron

Schwedter Allee 21
16303 Schwedt/Oder
Tel.: 03332/83 56 9-0
Fax: 03332/83 56 9-29

order@gastroservice-pierron.de
www.pierron.de

02/2025

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

