

Feinste Genussmomente





Gebackene Kuchen



VEGETARISCH

Apfelkuchen mit Butterstreuseln

Ein wahrer Klassiker: Frische Apfelstücke und Sultaninen auf einem leckeren Mürbteig. Garniert mit einer goldgelben Schicht Butterstreusel.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57200	ø 28 cm	2.000 g	ungeschnitten	ca. 12-14	4



VEGETARISCH LAKTOSEFREI

Gourmet Apfeltorte

Der hohe Apfelanteil von ca. 70 % macht unsere Gourmet Apfeltorte extra fruchtig. Die von Hand eingelegten frischen Apfelstücke liegen auf einem Mürbteig, leicht bedeckt mit Mandelblättchen, Zimt und einer feinen Schicht Gelee.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57203	ø 28 cm	2.250 g	geschnitten	12	4



OHNE PALMÖL VEGETARISCH

Mohn-Butterstreusel-Kuchen

Eine lockere Mohnmasse liegt auf einem leckeren Buttermürbteig. Abgedeckt mit krossen Butterstreuseln ist dieser Mohn-Butterstreusel-Kuchen ein Hochgenuss.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
579275	ø 28 cm	1.700 g	geschnitten	12	4



VEGETARISCH

Kirschkuchen mit Butterstreuseln

Ein leckerer Mürbteig, bedeckt mit süßen Kirschen in einem cremigen Rahmguss mit Sauerrahm und Quark. Darauf reichlich knusprige Butterstreusel.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57230	ø 28 cm	1.900 g	ungeschnitten	ca. 12-14	4



VEGETARISCH

Rahmkäsekuchen

Einer der beliebtesten Klassiker nach schwäbischer Hausfrauenart: Käsemasse mit frischem Quark und Sauerrahm auf einem Mürbteigboden. Ein echter Genuss.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57210	ø 28 cm	2.000 g	ungeschnitten	ca. 12-14	4



VEGETARISCH

Käsetorte mit Mandarinen

Eine aufwendige Käsetorte mit einer hellen Rührmasse auf einem Mürbteig. Darauf befindet sich eine exquisite Käsemasse aus Quark, Sauerrahm und Joghurt. Der Kuchen ist mit Eierscheckenmasse, Mandarinen und Gelee dekoriert.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57171	ø 27 cm	2.350 g	ungeschnitten	ca. 12-16	4



VEGETARISCH

Mohn-Mandarinen-Käsekuchen

Zur klassischen Käsekuchenmasse gesellen sich eine geschmackvolle Mohnmasse und fruchtige Mandarinspalten. Mit Gelee abgeglänzt besticht der Mohn-Mandarinen-Käsekuchen durch seine interessante Optik.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57228	ø 28 cm	1.900 g	geschnitten	12	4



Birnen-Joghurt-Kuchen

Leckere Joghurtcreme und saftige Birnenspalten auf einer lockeren Sandmasse. Abgestaubt mit Kakaodekor und abgeglänzt mit Gelee ist der Birnen-Joghurt-Kuchen ein süßer Genuss!



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57223	ø 28 cm	1.400 g	geschnitten	12	4



Marmor-Kranz

Ein echter Klassiker unter den Kuchen mit seiner hellen und Schoko-Rührmasse. Geschmacklich ein wahrer Genuss – optisch mit der Garnierung aus Schokoblüten und Dekorpuder ein Hingucker.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57410	ø 22 cm	1.100 g	ungeschnitten	ca. 16-20	4



Landfrauenkuchen Käse-Kirsch

Ein Käse-Kirschkuchen wie aus dem Bilderbuch. Saftige Sauerkirschen und eine cremige, mit Frischkäse und Schlag-sahne verfeinerte Käsemasse auf einem Buttermürbteig. Der Kuchen ist mit Gelee überzogen.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
573891	ø 36 cm	2.700 g	geschnitten	14	2



Landfrauenkuchen Zwetschge mit Butterstreuseln

Ein traditionelles Geschmackserlebnis! in Hefeteig ist mit Zwetschgen belegt, mit einer Creme mit Persipannote und krossen Butterstreuseln verfeinert. Der Kuchen ist mit Gelee abgeglänzt.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57390	ø 36 cm	3.100 g	geschnitten	14	2



Landfrauenkuchen Wildheidelbeere

Köstlicher Fruchtgenuss! Leckere Wildheidelbeeren liegen auf einer Schmandmasse, darunter ein Mürbteig. Der Kuchen ist mit Gelee abgeglänzt.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57394	ø 36 cm	2.600 g	geschnitten	14	2



Landfrauenkuchen Rhabarber-Erdbeere

Die Grundlage aus Buttermürbteig und Sandmasse ist mit einer leichten Joghurtmasse bedeckt. Darauf eine Schicht aus saftigen Erdbeeren und Rhabarberstücken, verfeinert mit knusprigen Butterstreuseln.



Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
579297	ø 36 cm	2.550 g	geschnitten	14	2





Sahne- und Cremetorten



Erdbeerkuchen

Auf einer feinen Buttermilchsahne, verteilt zwischen zwei hellen Tortenböden, liegt ein Genuss aus aromatischen Erdbeerehälften. Überzogen mit fruchtigem Gelee und abgerundet von einem Boden aus Buttermürbteig und einer Randgarnierung aus gerösteten, gehackten Mandeln.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57275	ø 28 cm	2.250 g	ungeschnitten	ca. 14	4



Beerentorte mit Waldfrüchten

Leckere Vanillesahne zwischen einem hellen und einem Schoko-Tortenboden auf einem Buttermürbteig, bedeckt mit roten und schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren und Wildheidelbeeren. Überzogen mit Gelee und verziert mit gerösteten, gehackten Mandeln.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57240	ø 28 cm	2.050 g	ungeschnitten	ca. 14	4



Himbeer-Stracciatella-Torte

Ein saftiger Rührteig mit feinem Marzipan und Schokoladenstreuseln, bedeckt mit einer köstlichen Himbeerezubereitung und Vanillesahne. Garniert mit einem Dekor aus Himbeerezubereitung und einer kakao-haltigen Fettglasur.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
579150	ø 28 cm	1.700 g	geschnitten	12	4



Premium Frankfurter Kranz

Feine Buttercreme und eine fruchtige Himbeer-Johannisbeer-Zubereitung zwischen hellen Wiener Böden. Die Umman-telung mit Haselnusskrokant und Pflanzenfettcreme sowie die Dekoration aus Belegkirschen auf Buttercremetupfen machen den Kranz zu vollendeter Patisseriekunst.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57425	ø 28 cm	2.400 g	ungeschnitten	20	2



Marzipan-Cremetorte

Vier helle Tortenböden, dazwischen eine Creme mit Amaretto-Aroma, Schokoladenstücke und eine fruchtige Himbeerezubereitung. Umhüllt von einer Schicht Marzipan ist diese Torte ein Genuss für Marzipan-Liebhaber. Walnussdekor aus Marzipan liegt bei.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57510	ø 28 cm	1.950 g	ungeschnitten	ca. 16	4



Pistazien-Mohn-Sahnetorte

Köstliche Pistazien- und Mohnsahne, dazwischen eine Himbeerezubereitung auf leckeren Haselnuss-Tortenböden. Umhüllt mit einer Schicht aus Marzipan, dekoriert mit einer kakaohaltigen Fettglasur ist diese Torte Genuss pur.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57516	ø 28 cm	2.250 g	ungeschnitten	ca. 16	4



Käse-Sahnetorte

Perfekt für heiße Sommertage: Erfrischende Käsesahne aus feiner Sahne, Quark und Joghurt liegt zwischen lockeren Tortenböden. Abgedeckt mit einem Rührteigboden und Dekorpudder.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57630	ø 28 cm	1.800 g	ungeschnitten	ca. 16	4



Pfirsich-Melba-Sahnetorte

Helle Tortenböden, gefüllt mit Pfirsichzubereitung, leckerer Pfirsichsahne und einem Topping aus Himbeerbereitung. Gehobelte Mandeln als Randgarnierung runden die Torte ab.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57620	ø 28 cm	1.950 g	ungeschnitten	ca. 16	4



Eierlikör-Schoko-Sahnetorte

Eine saftige Birnenzubereitung in Schoko-sahne und eine exquisite Eierlikörsahne zwischen einem hellen Tortenboden und leckerem Rührteigboden.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
579111	ø 28 cm	1.400 g	geschnitten	14	4



Original Schwarzwälder Kirschtorte

Der Klassiker aus frischer Sahne, saftiger Sauerkirschzubereitung und Schwarzwälder Kirschwasser auf zarten Schoko-Tortenböden. Original mit Sahnekuppel und Spänen aus Schokoladenkuvertüre als Randgarnierung

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57600	ø 28 cm	2.180 g	ungeschnitten	16	4



Apfel-Butterstreusel-Blechkekchen

Auf einem Quarkteig liegen frische Äpfel und Sultaninen, die mit krossen goldgelben Butterstreuseln bedeckt sind. Unwiderstehlich lecker!

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57572	25 x 38 cm	2.900 g	geschnitten	20	3



Wiener Apfel-Blechkekchen

Eine lockere Sandmasse mit Karamellgeschmack, feine Walnüsse und frische Äpfel. Garniert mit leicht karamellisierten Haselnussblättchen.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57567	25 x 38 cm	1.900 g	geschnitten	20	3



Rhabarber-Erdbeer-Blechkekchen

Eine leckere Kombination aus saftigen Erdbeeren und Rhabarberstücken auf feiner Sandmasse, bedeckt mit krossen Butterstreuseln. Sommerlich lecker!

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57543	25 x 38 cm	2.000 g	geschnitten	20	3



Kirsch-Sand-Blechkekchen

Eine lockere Sandmasse mit herrlich saftigen Kirschen. Gehackte Haselnüsse runden das Ganze geschmacklich und optisch ab. Der Kuchen ist dezent mit Dekorpuder abgestaubt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57562	25 x 38 cm	1.900 g	geschnitten	20	3



Kirsch-Butterstreusel-Blechkuchen

Aromatische Kirschfüllung, saftiger Quarteig und knusprige Butterstreusel: Eine Kombination, der kaum jemand widerstehen kann.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57465	25 x 38 cm	2.700 g	geschnitten	20	3



Schoko-Kokos-Blechkuchen

Ein Fest für Kokosliebhaber: Eine zarte Kokosmasse auf einer saftigen Schoko-Rührmasse. Der Kuchen ist mit Kokosflocken dekoriert und mit Gelee abgeglänzt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57460	25 x 38 cm	2.500 g	geschnitten	20	3



Mohn-Butterstreusel-Blechkuchen

Ein weiterer Klassiker unter den Blechkuchen: Eine saftige Mohnmasse liegt unter krossen Butterstreuseln auf einem Quarteigboden.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57583	25 x 38 cm	2.800 g	geschnitten	20	3



Russischer Zupfkuchen

Hochwertige Käsemasse aus Quark und Sauerrahm auf einem Schoko-Quarteigboden, bedeckt mit krossen Schoko-Butterstreuseln. Wer kann da schon widerstehen?

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57539	25 x 38 cm	3.000 g	geschnitten	20	3



Käse-Blechkuchen

Quarteig mit einer lockeren Käsemasse aus frischem Quark und Sauerrahm, bedeckt mit einer Eierschneckenmasse. Seit jeher beliebt!

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57598	25 x 38 cm	2.600 g	geschnitten	20	3



Butterstreusel-Blechkuchen

Ein traditioneller und beliebter Blechkuchen aus süßem Hefeteig mit einer leckeren Vanillecreme und einem Belag aus knusprigen, goldgelben Butterstreuseln. Ein Klassiker, bei dem jeder gerne zugreift.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57573	25 x 38 cm	1.600 g	geschnitten	24	3



Zitronen-Blechkuchen

Fruchtig-frische Rührmasse mit Zitronengranulat, dekoriert mit Hagelzucker und Dekorpuder. Einfach lecker!

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57556	25 x 38 cm	1.400 g	geschnitten	24	3



Nuss-Karamell-Blechkuchen

Hochwertige Rührmasse mit Karamellschmack auf einer köstlichen Haselnuss-Rührmasse. Darauf gehobelte Haselnüsse und Dekorpuder, die unseren Kuchen geschmacklich abrunden.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57551	25 x 38 cm	1.550 g	geschnitten	24	3



Sahneschnitten 25 x 38 cm



OHNE PALMÖL



Mandel-Bienenstich-Schnitte

Angefangen bei der Decke aus gehobelten Mandeln mit einer verfeinerten Karamellglasur über die im Geschmack fein abgerundete, lockere Vanillesahne bis zum zartem Hefeteig sind unsere Mandel-Bienenstich-Schnitten Schicht für Schicht ein Genuss.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57529	25 x 38 cm	1.800 g	geschnitten	20	3



OHNE PALMÖL



Himbeer-Stracciatella-Sahneschnitte

Der Boden aus einer Rührmasse mit Marzipan und Schoko-Streuseln, darauf eine Mischung aus köstlicher Himbeerbereitung und Vanillesahne. Aufwendig dekoriert mit einer kakaohaltigen Fettglasur.



OHNE PALMÖL



MIT ALKOHOL



Schwarzwälder Kirsch-Sahneschnitte

Die Leckereien aus frischer Sahne, saftiger Sauerkirschezubereitung, original Schwarzwälder Kirschwasser sowie zarten Schoko-Tortenböden garantieren süßen Hochgenuss. Garniert mit Spänen aus Schokoladenkuvertüre sehen sie aus wie handgefertigt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57575	25 x 38 cm	1.700 g	geschnitten	20	3

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57527	25 x 38 cm	2.250 g	geschnitten	20	3



OHNE PALMÖL



Mandarinen-Sahneschnitte

Zwei helle Tortenböden, gefüllt mit feiner Vanillesahne. Darauf liegt eine üppige Schicht aus saftiger Orangen-Mandarinen-Zubereitung, Mandarinen-spalten und Gelee.



OHNE PALMÖL



Erdbeer-Sahneschnitte

Die Sahneschnitte ist mit frischer Buttermilchsahne zwischen zwei hellen Tortenböden gefüllt und reichlich mit köstlichen Erdbeerhälften und fruchtigem Gelee bedeckt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57533	25 x 38 cm	2.900 g	geschnitten	20	3

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57588	25 x 38 cm	2.900 g	geschnitten	20	3



OHNE PALMÖL



Himbeer-Sahneschnitte

Mehr Himbeeren geht fast nicht. Ein Schoko- und ein heller Tortenboden, dazwischen leckere Vanillesahne, üppig mit Himbeeren bedeckt, abgeglänzt mit Gelee.



OHNE PALMÖL



Beeren-Sahneschnitte

Ein Genuss für Frucht- und Schokofreunde gleichermaßen: Vanillesahne zwischen zwei Schoko-Tortenböden, darauf rote Johannisbeeren und Wildheidelbeeren in Geleeguss.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57536	25 x 38 cm	2.500 g	geschnitten	20	3

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57534	25 x 38 cm	2.650 g	geschnitten	20	3



EDGAR
Blumenröther
GROSSHANDEL OHG

**Industriestraße 8
96342 Stockheim
Tel.: 09265/9911-0
Fax.: 09265/9911-99
info@blumenroether-edgar.de
www.blumenroether-gh.de**