PFALZGRAF

Ein Stück Schwarzwald

Windmann
Partner der Gastronomie

Service-Bund. food service. jederzeit. an jedem Ort.

Neuheiten 2020

URKORN-JOHANNISBEER-KUCHEN

Eine Rührmasse mit Einkornvollkorn- und Dinkelmehl, darauf eine Schmandmasse, die mit Speisequark und Schlagsahne abgerundet ist. Reichlich bedeckt mit Johannisbeeren und mit Gelee abgeglänzt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
120714	ø 28 cm	1.400 g	geschnitten	12	4

JOHANNISBEER-HIMBEER-TARTE

Eine köstliche Beeren-Tarte aus zart-knusprigem Buttermürbteig, der mit frischer Joghurtcreme veredelt wurde. Belegt mit einer raffinierten Mischung aus roten Johannisbeeren und einer Himbeerzubereitung. Obendrauf eine knusprige Schicht Streusel wie zu Großmutters Zeiten.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
61666	ø 28 cm	1.450 g	geschnitten	12	4

BANANEN-KRANZ

Ein saftiger Bananenpüree-Rührteig ist durchzogen mit veganen Schokoladenstreuseln. Geschmacklich und optisch abgerundet mit Haselnussblättchen.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
120721	ø 22 cm	1.050 g	ungeschnitten	ca. 16-20	4

ZITRONEN-GIN-BUTTERCREMETORTE

Ein dunkler und drei helle Biskuitböden gefüllt mit einer feinen Buttercreme mit Zitronengeschmack und einer Zitronenzubereitung. Der dunkle Biskuitboden ist mit Gin getränkt. Ein aufwendiges Dekor sowie Mandelblättchen als Randgarnierung runden die Torte als optisches Highlight ab.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
120727	ø 28 cm	2.250 g	ungeschnitten	ca. 16	4

MANDARINEN-YUZU-TORTE

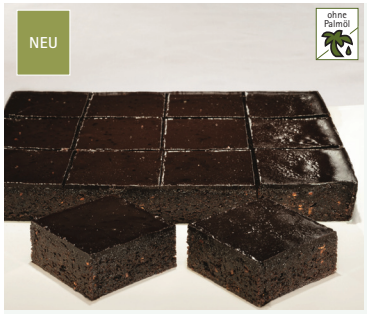
Ein Rührteigboden mit Mandarinen und ein heller Tortenboden sind gefüllt mit einer Yuzu-Schmand-Sahne, die mit Speisequark abgerundet ist. Garniert mit Spänen aus zartbitterer Schokoladenkuvertüre und Dekorpuder.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
120729	ø 25 cm	1.700 g	geschnitten	14	4

KIRSCH-STREUSEL-BLECHKUCHEN

Ein Klassiker aus dem Schwarzwald. Aromatische Kirschen vereinen sich mit dem saftigen Quarkteig und den knusprigenStreuseln zu einer Kombination, die allen schmeckt. Ein allseits beliebter, unkomplizierter Blechkuchen.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
120733	25 x 38 cm	2.700 g	geschnitten	20	3



BROWNIE

Schokolade in seiner schönsten Form. Es heißt, Brownies seien entstanden, weil man das Backpulver vergessen hatte. Wir verfeinern diesen beliebten Klassiker mit leckeren Kakao-Nibs und krönen ihn mit einer kakaohaltigen Fettglasur.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
120734	25 x 38 cm	1.700 g	geschnitten	24	3

APFEL-QUITTE-SAHNESCHNITTE

Frucht hoch zwei.
Köstliche Apfelsahne zwischen zwei zarten Böden aus hellem und dunklem Biskuit, reichlich bedeckt mit einem aromatischen Quittentopping. Ein Genuss für Gaumen und Auge gleichermaßen.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
120739	25 x 38 cm	2.150 g	geschnitten	20	3

Exquisite Sahne- und Cremetorten

HIMBEER-KÄSE-SAHNETORTE

Ein üppiger Belag aus aromatischen Himbeeren und Gelee liegt auf dunklem Biskuitboden. Darunter köstliche Käsesahne auf einem hellen Biskuit- und einem Mürbteigboden. Gehackte Mandeln als Randgarnierung.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
103624	ø 28 cm	2.500 g	ungeschnitten	ca. 16	4

BEERENTORTE MIT WALDFRÜCHTEN

Ein heller und ein dunkler Biskuit auf knusprigem Mürbteigboden, dazwischen eine Vanillesahne, bedeckt mit einer Mischung aus Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren und Wildheidelbeeren. Der Kuchen ist mit Gelee überzogen, geröstete und gehackte Mandeln zieren den Tortenrand.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
105102	ø 28 cm	2.050 g	ungeschnitten	ca. 14	4

ERDBEER-FRISCHKÄSE-SAHNETORTE

Leckere Frischkäse-Sahne sowie Frischkäse-Sahne mit Erdbeergeschmack liegen auf einem Kekskrümelteig. Die Torte ist mit Erdbeerwürfeln und einer Erdbeerzubereitung dekoriert und mit Gelee überzogen.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
105097	ø 28 cm	1.900 g	ungeschnitten	ca. 16	4

ERDBEERKUCHEN

Die aromatischen Erdbeerhälften sind mit einem fruchtigen Gelee überzogen. Darunter liegt eine feine Buttermilchsahne zwischen zwei hellen Biskuitböden auf knusprigem Mürbteigboden. Gehackte Mandeln als Randgarnierung.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
103626	ø 28 cm	2.250 g	ungeschnitten	ca. 14	4

PFIRSICH MELBA-SAHNETORTE

Verspricht als Dessert und Torte Genuss pur! Drei helle Biskuitböden sind gefüllt mit leckerer Pfirsichsahne. Die Torte besticht vor allem durch die Pfirsichfüllung und das Topping aus Himbeerzubereitung.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
41370	ø 28 cm	1.950 g	ungeschnitten	ca. 16	4

MAULWURF-SAHNETORTE

Dunkler und heller Buiskuitboden mit einer Füllung aus Vanillesahne. In der Sahne mischen sich fruchtige Mandarinensegmente mit zartbitteren Schokoladenstückchen. Mit Schokosahne und dunklem Kekskrümelteig ein Hingucker.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
73000	ø 28 cm	2.000 g	geschnitten	14	4

KÄSE-SAHNETORTE

Für heiße Sommertage! Erfrischende Käsesahne aus feiner Sahne, Quark und Joghurt liegt leicht zwischen lockeren Biskuitböden. Abgedeckt mit einem Rührteigdeckel und Dekorpuder.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
41363	ø 28 cm	1.800 g	ungeschnitten	ca. 16	4

MANDEL-BIENENSTICH

In verhaltener Süße und geschmacklicher Eleganz präsentiert sich der Mandel-Bienenstich: lockere Vanillesahne zwischen zartem Hefeteig, bedeckt mit gehobelten Mandeln und einer Karamellglasur.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
41348	ø 28 cm	1.300 g	eingeteilt	14	4

Exquisite Sahne- und Cremetorten

PISTAZIEN-MOHN-SAHNETORTE

Köstliche Pistazien- und Mohnsahne, dazwischen eine Himbeer-Fruchtfüllung auf schmackhaften Nuss-Biskuitböden. Die Torte ist mit Marzipan umhüllt und mit einer kakaohaltigen Fettglasur aufwendig dekoriert.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
58838	ø 28 cm	2.250 g	ungeschnitten	ca. 16	4

MARZIPAN-CREMETORTE

Vier helle Biskuitböden, dazwischen eine Creme mit Amaretto-Aroma, Schokoladenstücken und eine fruchtige Himbeerfüllung. Die Torte ist mit Marzipan umhüllt. Walnussdekor aus Marzipan liegt bei.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
52200	ø 28 cm	1.950 g	ungeschnitten	ca. 16	4

ORIGINAL SCHWARZWÄLDER KIRSCH-TORTE

Der Klassiker aus frischer Sahne, saftigen Sauerkirschen und original Schwarzwälder Kirschwasser auf zarten Schokoladen-Biskuitböden. Original mit Sahnekuppel. Späne aus Schokoladenkuvertüre als Randgarnierung.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
40167	ø 28 cm	2.100 g	ungeschnitten	16	4

SAHNETORTE TIRAMISU

Zwei helle Biskuitböden, einer davon reichlich mit Kaffee getränkt, dazwischen mit Amaretto-Geschmack verfeinerte Tiramisu-Quark-Sahne und Cappuccino-Sahne.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
58841	ø 28 cm	1.750 g	ungeschnitten	ca. 16	4

SCHOKO-SAHNETORTE

Frische Vanille- und Schokosahne sowie helle und dunkle Biskuitböden. Als Highlight wird der helle Boden als Kuppel eingelegt. Garniert mit Vanillesahne und einer kakaohaltigen Fettglasur. Späne aus Schokoladen-kuvertüre als Randgarnierung.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
41362	ø 28 cm	1.900 g	ungeschnitten	ca. 16	4

MOUSSE AU CHOCOLAT-TORTE

Zwischen zwei dunklen Biskuitböden befindet sich eine Komposition aus Mousse au Chocolat und Sahne mit weißer Schokolade. Dekoriert mit Schokoladenkuvertürespänen und einem Hauch Dekorpuder.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
86153	ø 28 cm	1.500 g	ungeschnitten	ca. 16	4

EIERLIKÖR-SCHOKO-SAHNETORTE

Willkommen im Schlaraffenland! Diese Torte lässt Naschkatzen aufhorchen: Ein heller Biskuitboden und ein Rührteigboden, darauf saftige Birnenstücke, Schokosahne und exquisite Eierlikörsahne.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
41368	ø 28 cm	1.400 g	ungeschnitten	ca. 14	4

NUSS-BUTTERCREMETORTE CAFÉ BRÜNZ

Die Haselnuss-Buttercreme liegt zwischen drei Nuss- und einem Schoko-Biskuitboden. Verfeinert wird die Torte durch eine verstrudelte Aprikosenzubereitung, Haselnusskro-kantstreusel und gehackte Haselnüsse als Randgarnierung.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
57001	ø 28 cm	2.500 g	ungeschnitten	ca. 16	4

Feinste Kuchen und Obstkuchen

BIRNEN-JOGHURT-KUCHEN

Eine Sandmasse ist mit einer leckeren Joghurtcreme und saftigen Birnenspalten bedeckt. Der Kuchen ist mit Kakaodekor abgestaubt und mit Gelee abgeglänzt. Eine süße Köstlichkeit!

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
59805	ø 28 cm	1.400 g	geschnitten	12	4

HIMBEER-HASELNUSS-KUCHEN

Auf einem Haselnuss-Rührteig mit Karamellaroma liegen eine Schicht Creme und Himbeeren. Der Kuchen ist mit Gelee abgeglänzt. Fruchtig lecker! Ein Kuchen ohne Rohstoffe tierischen Ursprungs.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
109166	ø 28 cm	1.350 g	geschnitten	12	4

ZWETSCHGENKUCHEN MIT BUTTERSTREUSELN

Der Herbstklassiker zeichnet sich durch seine besonders handwerkliche Optik und den tollen Geschmack aus: fruchtig-saftige Zwetschgen auf einer Vanillecreme mit einer Persipannote, darunter ein Mürbteig. Der Kuchen ist mit leckeren Butterstreuseln bedeckt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
41352	ø 28 cm	1.750 g	ungeschnitten	ca. 12-14	4

APFELKUCHEN MIT BUTTERSTREUSELN

Frische Apfelstücke und Sultaninen auf einem Mürbteig bilden eine unwiderstehlich fruchtige Kombination. Der Kuchen ist mit goldgelben Butterstreuseln bedeckt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
43013	ø 28 cm	2.000 g	ungeschnitten	ca. 12-14	4

GOURMET APFELTORTE

Extra fruchtig durch den hohen Apfelanteil von 70 %. Erlesene, von Hand eingelegte, knackig-frische Apfelstücke liegen auf einem Mürbteig, leicht bedeckt mit Mandelblättchen, Zimt und einer feinen Schicht Gelee.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
103680	ø 28 cm	2.250 g	geschnitten	12	4

CHEESECAKE NEW YORK STYLE

Der beliebte Klassiker aus den USA erfreut sich auch bei uns immer größerer Beliebtheit: Eine feine Cheesecake-Masse aus Frischkäse und Sahne liegt auf einem Boden aus hellen Cookie-Streuseln.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
114814	ø 24 cm	1.700 g	geschnitten	12	6

MOHN-MANDARINEN-KÄSEKUCHEN

Eine klassische Käsekuchenmasse trifft auf eine geschmackvolle Mohnfüllung und wird durch fruchtige Mandarinenspalten abgerundet! Der Kuchen ist mit Gelee abgeglänzt und besticht durch seine aufwendige Optik.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
61690	ø 28 cm	1.900 g	geschnitten	12	4

RAHMKÄSEKUCHEN

Einer der beliebtesten Klassiker nach schwäbischer Hausfrauenart: cremige Käsemasse mit frischem Quark und Sauerrahm auf einem Mürbteigboden. Biss für Biss ein Genuss.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
41345	ø 28 cm	2.000 g	ungeschnitten	ca. 12-14	4

Feinste Kuchen und Obstkuchen

APRIKOSEN-RAHMKÄSEKUCHEN

Ein Käsekuchen mit frischem Quark und Sauerrahm, reichlich bedeckt mit Aprikosenhälften, die von Hand einzeln aufgelegt werden. Der Kuchen ist mit einer Eierscheckenmasse verfeinert und mit Gelee abgeglänzt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
90988	ø 28 cm	2.100 g	ungeschnitten	ca. 12-14	4

MARMOR-KRANZ

Der Klassiker unter den Kuchen: Die helle und die Schoko-Rührmasse harmonieren in Optik und Geschmack. Die Garnierung aus Schokoblüten und Dekorpuder rundet den Kuchen ab.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
70124	ø 22 cm	1.100 g	ungeschnitten	ca. 16-20	4

HASELNUSS-KRANZ

Verführung zum Genuss: Der Kuchen besteht aus einer feinen, saftigen Haselnuss-Rührmasse. Die Garnierung aus gehackten Haselnüssen und Dekorpuder lässt den Kuchen wie selbst gemacht aussehen.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
70123	ø 22 cm	1.100 g	ungeschnitten	ca. 16-20	4

ZITRONEN-KRANZ

Der Zitronen-Kranz schmeckt herrlich erfrischend! Eine köstliche Rührmasse ist mit fruchtigem Zitronengranulat gespickt. Der Kuchen ist dezent mit Dekorpuder verfeinert.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
70036	ø 22 cm	1.100 g	ungeschnitten	ca. 16-20	4

SCHOKO-BLECHKUCHEN

Schokolade pur für Schokoladenliebhaber! Eine feine Schokoladenrührmasse ist mit zartbitteren Schokoladenblüten dekoriert.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
95329	25 x 38 cm	1.400 g	geschnitten	24	3

MARMOR-BLECHKUCHEN

Der zeitlose Klassiker ist bei Jung und Alt beliebt. Die helle und die dunkle Rührmasse wechseln sich ab und harmonieren in Optik und Geschmack. Der Kuchen ist mit Schokoblüten dekoriert.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
80885	25 x 38 cm	1.700 g	geschnitten	24	3

ZITRONEN-BLECHKUCHEN

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit diesem köstlichen Kuchen! Fruchtig-frischer Rührteig mit Zitronengranulat, dekoriert mit Hagelzucker und Dekorpuder. Einfach lecker!

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
95330	25 x 38 cm	1.400 g	geschnitten	24	3

HEIDELBEER-LIMETTEN-BLECHKUCHEN

Ein unkomplizierter Kuchen, nicht nur für Veganer: Auf einer erfrischenden Rührmasse mit Limettengeschmack liegen eine Vanillecreme und Wildheidelbeeren. Der Kuchen ist mit Gelee abgeglänzt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
114819	25 x 38 cm	1.900 g	geschnitten	24	3

Köstliche Blechkuchen

RUSSISCHER ZUPFKUCHEN

Der Kuchen sieht wie selbst gemacht aus! Die hochwertige Käsemasse aus Quark und Sauerrahm auf einem Schoko-Quarkteigboden ist mit krossen Schoko-Butterstreuseln bedeckt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
52213	25 x 38 cm	3.000 g	geschnitten	20	3

APFEL-BUTTERSTREUSEL-BLECHKUCHEN

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

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
52221	25 x 38 cm	2.900 g	geschnitten	20	3

KÄSE-BLECHKUCHEN

Der Käsekuchen ist in der Beliebtheitsskala der Gäste seit jeher weit vorn. Dieser Käse-Blech-kuchen
besteht aus einer lockeren Käsemasse mit frischem Quark und Sauerrahm mit Eierscheckenguss auf einem Quarkteig.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
52223	25 x 38 cm	2.600 g	geschnitten	20	3

WIENER APFEL-BLECHKUCHEN

Genuss pur: eine lockere Sandmasse mit Karamellgeschmack, feine Walnüsse und frische Äpfel, garniert mit Haselnussblättchen, die mit einer Karamellglasur leicht bedeckt sind.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
75198	25 x 38 cm	1.900 g	geschnitten	20	3

KIRSCH-SAND-BLECHKUCHEN

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
52219	25 x 38 cm	1.900 g	geschnitten	20	3

ZWETSCHGEN-BLECHKUCHEN

Dieser Klassiker ist der Star. Fruchtige Zwetschgen und krosse Butterstreusel liegen auf einem Quarkteig und einer lockeren Creme mit Vanille- und Persipannote.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
103674	25 x 38 cm	2.600 g	geschnitten	20	3

RHABARBER-ERDBEER-BLECHKUCHEN

Rhabarber und Erdbeeren ergänzen sich geschmacklich hervorragend! Saftige Erdbeeren und Rhabarber auf lockerer, feiner Sandmasse, bedeckt mit krossen Butterstreuseln. Sommerlich lecker!

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
52215	25 x 38 cm	2.000 g	geschnitten	20	3

HIMBEER-STRACCIATELLA-SAHNESCHNITTE

Rührteig mit Marzipan und Schokoladenstreuseln, bedeckt mit köstlicher Himbeer-Fruchtfüllung und Vanillesahne. Aufwendig dekoriert mit einer kakaohaltigen Fettglasur.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
90301	25 x 38 cm	1.700 g	geschnitten	20	3

Wunderbare Sahneschnitten

PREMIUM DONAUWELLE

Viele Naschkatzen freuen sich darüber: Unser Klassiker mit einer Glasur. Eine leckere Kombination aus einer hellen und einer Schoko-Sandmasse, dazwischen feine Sauerkirschen, bedeckt mit Vanillesahne und einer kakaohaltigen Fettglasur.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
114817	25 x 38 cm	2.050 g	geschnitten	16	3

ERDBEER-JOGHURT-SAHNESCHNITTE

Lockere, frische Joghurt-Sahne liegt zwischen zwei Biskuitböden und ist gefüllt mit halben Erdbeeren. Als optisches Highlight liegen geröstete Mandelblättchen auf der Joghurt-Schnitte. Herrlich erfrischend!

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
109167	25 x 38 cm	2.800 g	geschnitten	20	3

ERDBEER-SAHNESCHNITTE

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

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
103673	25 x 38 cm	2.900 g	geschnitten	20	3

MANDARINEN-SAHNESCHNITTE

Zwei Biskuitböden sind mit feiner Vanillesahne gefüllt. Darauf liegt eine üppige Schicht aus saftiger Mandarinen-Fruchtfüllung, Mandarinenspalten und Gelee.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
51991	25 x 38 cm	2.900 g	geschnitten	20	3

SCHWARZWÄLDER KIRSCH-SAHNESCHNITTE

Aus frischer Sahne, saftigen Sauerkirschen, original Schwarzwälder Kirschwasser sowie zarten Schokoladen-Biskuitböden. Garniert mit Schokoladenkuvertürespänen sehen sie aus wie handgefertigt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
43035	25 x 38 cm	2.250 g	geschnitten	20	3

MANDEL-BIENENSTICH-SCHNITTE

Schicht für Schicht ein Genuss: oben gehobelte Mandeln mit einer verfeinerten Karamellglasur, darunter eine im Geschmack fein abgerundete, lockere Vanillesahne zwischen zartem Hefeteig. Reinbeißen und genießen!

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
43036	25 x 38 cm	1.800 g	geschnitten	20	3

Windmann Kartoffel-Feinkost GmbH & Co. KG
Oeynhausener Str. 101 * 32584 Löhne * Tel.: 05732 9688-0 * 05732 9688-77 * E-Mail: service@windmann-sb.de