

Süße Kostbarkeiten 2021

Unser Produktkatalog



PFALZGRAF

Ein Stück Schwarzwald



Heute

Über 180 Mitarbeiter sorgen täglich dafür, dass Kunden weltweit ein Stück Schwarzwald genießen können.

Die Pfalzgraf Erfolgsgeschichte

1964

Roland und Marlene Brünz eröffnen das Café Brünz im idyllischen Waldachtal im Schwarzwald - bis heute ein beliebtes Ausflugsziel für Touristen und Kurgäste. Mit viel Herzblut und Leidenschaft beginnt hier die spätere Erfolgsgeschichte der Pfalzgraf Konditorei. Bereits Mitte der 70er Jahre werden tiefgekühlte Torten und Kuchen an Gäste verschickt - zu dieser Zeit eine Pionierleistung.

1985

Die Pfalzgraf Konditorei in Pfalzgrafenweiler wird gegründet.

1989

Dirk Brünz tritt als geschäftsführender Gesellschafter in das inhabergeführte Familienunternehmen mit damals 15 Mitarbeitern ein.

2015

Mit 250 Mitarbeitern und einem täglichen Absatz von ca. 40.000 Tiefkühl-Torten und -Kuchen ist die Pfalzgraf Konditorei ein Marktführer im europäischen Food-Service-Bereich. 2015 zerstört ein Feuer die gerade neu gebaute Produktion mit über 20.000 m² Fläche.

2016

Das Unternehmen wurde in einer Rekordzeit von nur 9 Monaten wieder aufgebaut. Seit Juli 2016 werden in einem der modernsten Werke in Europa wieder köstliche Kuchen und Torten in Handwerksqualität exklusiv für den Profi-Markt hergestellt.

2020

Ein neues Hochregal-Rohstofflager mit 2.000 m² wird fertiggestellt.

Pfalzgraf ist ein Stück Schwarzwald.

Was ist für Sie kostbar?

In den letzten Monaten wurden wir alle mit der Frage konfrontiert, was wirklich wichtig und kostbar ist. Manchmal erkennen wir den wahren Wert von Dingen erst, wenn wir sie zu verlieren drohen.

In unserer eigenen Geschichte bei Pfalzgraf haben wir erlebt, dass wir aus Krisen nicht schwächer, sondern stärker hervorgegangen sind und dass Schwierigkeiten für uns immer auch Ansporn waren, neue Möglichkeiten zu sehen und Innovationen anzustoßen. Erst so sind wir zu dem Unternehmen geworden, das heute beste tiefgekühlte Torten und Kuchen im Profi-Food-Service herstellt und in weltweit 30 Länder exportiert.

Als echtes Familienunternehmen produzieren wir ausschließlich im Schwarzwald - also 100 Prozent made in Germany. Bewusst geben wir dabei regionalen Produkten und Erzeugern den Vorrang, weil wir uns für nachhaltige Lösungen einsetzen. Dieser Verantwortung für Umwelt und Gesellschaft werden wir auch deshalb gerecht, weil wir über eine der modernsten und ressourcenschonendsten Produktionsstätten Europas verfügen, in der sich Handwerk und Hightech verbinden.

Lernen Sie auf den folgenden Seiten unsere tiefgekühlten Kostbarkeiten kennen! Wir freuen uns auf eine erfolgreiche, gemeinsame Partnerschaft im Jahr 2021.

Mit genussvollen Grüßen aus Pfalzgrafenweiler

Ihr Dirk Brünz

Geschäftsführender Gesellschafter
Pfalzgraf Konditorei GmbH



Dirk Brünz

Worauf Sie sich verlassen können.

Unser Qualitätsversprechen

Bei Pfalzgraf ist nur drin, was draufsteht:

- keine Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker
- keine deklarationspflichtigen Farbstoffe
- keine gehärteten Fette oder Öle
- nur natürliche Aromen
- keine Sojazutaten
- ausschließlich Rindergelatine
- alle gebackenen Produkte (ohne Sahne) sind vegetarisch

Immer wieder staunen Konditoren und Experten der Branche über unsere Produktqualität, die wir ganzjährig gleichbleibend national wie international in der Lage sind zu liefern. Was das Erfolgsrezept dahinter ist?

Alles beginnt mit **ausgewählten Rohstoffen**, die wir ausschließlich von zertifizierten Lieferanten nach strengsten Qualitätsrichtlinien beziehen. Wir achten auf hochwertige Zutaten für unsere traditionellen Rezepturen und legen **Wert auf Regionalität** mit Herkunftsnachweis. Zum Beispiel kommt die Sahne für unsere Schwarzwälder Kirschtorte selbstverständlich vorrangig direkt aus dem Schwarzwald, genauso wie das Kirschwasser.

Unsere **hochmoderne Produktion** garantiert zusammen mit der transparenten Produktions- und Lieferkette 100% Rückverfolgbarkeit aller unserer Produkte und Rohstoffe.

Mehl vom Familienbetrieb nebenan

Überwiegend von Landwirten aus der südlichen Region Baden-Württembergs.

Molkereiprodukte von Schwarzwälder Milchbauern

Mit mindestens 30% Fettgehalt in der Sahne und garantiert ohne Gentechnik.

Äpfel aus der Region

Erntefrisch vorrangig aus der Bodenseeregion und aus Südtirol.

Kein Palmöl ist unser Ziel

Über 50% aller unserer Produkte sind bereits palmölfrei, die kontinuierliche Reduktion in den nächsten Jahren hat Priorität.

Höchste Hygienegarantie der Primärverpackung

Aus reiner Frischfaser ohne Recyclinganteil. So schließen wir einen Mineralöl-übergang von der Verpackung auf das Lebensmittel aus.

Wovon Sie nie genug bekommen können.

Unser Sortiment



Feinste gebackene Kuchen

Seiten 8-14



Rustikale Landfrauenkuchen

Seiten 16-17



Exquisite Sahne- und Cremetorten

Seiten 20-25



Köstliche Blechkuchen

Seiten 28-32



Wunderbare Sahneschnitten

Seiten 34-37



Produktübersicht

Seiten 42-43

Entdecken Sie auf einen Blick unsere laktosefreien und veganen Produkte sowie die Produkte ohne Palmöl.

**„Was wir am
liebsten machen?
Unsere Kunden
mit unserer ehrlichen
Art und flexiblen
Lösungen
begeistern.“**

Mike Barry Schuh
Vertriebsleitung International
Pfalzgraf Konditorei GmbH



Feinste gebackene Kuchen

Unser rundes Vergnügen

Was sie so besonders macht?

Klassische Rezepturen, die zu jeder Jahreszeit passen, sind ihr Geheimnis. Mit ausgezeichnetem Preis-Leistungs-Verhältnis und einfach im Handling: geschnitten oder ungeschnitten lieferbar.

Für wen sie sich besonders gut eignen?

Gefragt in der System- und Individualgastronomie, Cafeterien, Bäckereien, Coffee-Shops, Hotellerie oder in der Verkehrsgastronomie.



Unser Tipp:

Präsentieren Sie die geschnittenen Kuchenstücke modern auf einer Holz- oder Schieferplatte.



Serviervorschlag für Art. 403 Bananen-Kranz

Black Forest Cheesecake



Raffiniert lecker: Eine cremige Schoko-Cheesecake-Masse aus Frischkäse und Sahne liegt auf einem Boden aus Schoko-Cookie-Teig mit einer fruchtigen Sauerkirszubereitung. Dekoriert mit Spänen aus zartbitterer Schokoladenkuvertüre. Für Genießer, die das Außergewöhnliche lieben.

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



Blueberry Cheesecake



Bei dieser leckeren Kombination aus Cheesecake-Masse mit Frischkäse und Sahne sowie saftigen Wildheidelbeeren greift jeder gerne zu. Der Boden besteht aus hellem Cookie-Teig.

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



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 hellem Cookie-Teig.

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



Käsetorte mit Mandarinen



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

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



Rahmkäsekuchen

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

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
210	ø 28 cm	2.000 g	ungeschnitten	ca. 12-14	4
9105	ø 28 cm	2.000 g	geschnitten	12	4





Aprikosen-Rahmkäsekuchen

Ein Käsekuchen mit frischem Quark und Sauerrahm, reichlich bedeckt mit Aprikosenhälften, die von Hand einzeln aufgelegt werden. Der Kuchen ist mit einer Eierschneckenmasse verfeinert und mit Gelee abgeglänzt. Eine fruchtige Alternative für Käsekuchenliebhaber!

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

Karotten-Nuss-Kuchen

Frische Karotten und fein gemahlene Haselnüsse vereinen sich in einer saftigen Rührmasse und verwandeln diesen Klassiker in einen luftigen Genuss! Der Kuchen ist mit einer weißen Schoko-Fettglasur bedeckt. Marzipanaufleger zur Dekoration liegen bei.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
106	ø 28 cm	1.400 g	ungeschnitten	ca. 12-14	4



Mohn-Mandarinen-Käsekuchen

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

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

Ur Korn-Johannisbeer-Kuchen



So lecker wie früher! Die Wiederentdeckung ursprünglicher Getreidearten, die besser verträglich sind als Weizen, ist eine Erfolgsgeschichte. Fruchtige Johannisbeeren, cremiger Schmand und der lockere Dinkel-Einkorn-Rührboden sorgen für ein einzigartiges Aroma. Der Kuchen ist mit Gelee abgeglänzt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
9199	ø 28 cm	1.400 g	geschnitten	12	4



Apfelkuchen mit Butterstreuseln

Mit dem Duft von köstlichem Apfelkuchen werden Kindheitserinnerungen wach. 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
200	ø 28 cm	2.000 g	ungeschnitten	ca. 12-14	4

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
223	ø 28 cm	1.400 g	geschnitten	12	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
203	ø 28 cm	2.250 g	geschnitten	12	4

Marmor-Kirsch-Sandkuchen

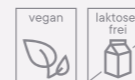


Eine helle und eine Schoko-Sandmasse wechseln sich ab, darauf eine Joghurtmasse und Sauerkirschen. Der Kuchen ist mit gehobelten Mandeln und Zimt dekoriert und mit Dekorpulver abgestaubt.

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



Apfel-Nuss-Kuchen



Saftige Apfelstücke, Apfelmasse und eine köstliche Nussmasse liegen auf einem Mürbteig. Eine Zucker-Zimt-Mischung rundet den Kuchen geschmacklich ab. Ein Kuchen ohne Rohstoffe tierischen Ursprungs.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
760	ø 28 cm	2.100 g	geschnitten	12	4

Himbeer-Haselnuss-Kuchen



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

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
9189	ø 28 cm	1.350 g	geschnitten	12	4



Servivorschlag für
Art. 9199 Urkorn-Johannisbeer-Kuchen



Sachertorte

Die Wiener Spezialität mit edlen Zutaten: Feinste Sachermasse und saftige Aprikosenkonfitüre treffen auf einen hochwertigen Überzug aus köstlichster Sahneschokoladenkuvertüre. Ein unvergleichliches Geschmackserlebnis! Schoko-Aufleger liegen als Dekor bei.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
100	ø 28 cm	1.400 g	ungeschnitten	ca. 12-14	4



Schokokuchen

Ein Schokoladenerlebnis der Extraklasse: Saftige Schoko-Rührmasse und ein Überzug aus kakaohaltiger Fettglasur vereinen sich in dieser köstlichen Kreation. Schokogenuß pur.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
224	ø 28 cm	1.050 g	geschnitten	12	4



Zwetschkuchen mit Butterstreuseln

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

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



Kirschkuchen mit Butterstreuseln

Edle süße Kirschen liegen in einem Rahmguss, darunter ein Mürbteig. Der Kuchen ist reichlich mit knusprigen Butterstreuseln bedeckt.

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



Waldbeeren-Tarte



Köstlicher, mit Joghurt-Pudding-Creme gefüllter Buttermürbteig bedeckt mit Pfirsichzubereitung. Belegt mit einer Mischung aus roten und schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren und Wildheidelbeeren, abgeglänzt mit Gelee und mit gehackten Haselnüssen dekoriert.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
160	ø 28 cm	1.650 g	geschnitten	12	4



Erdbeer-Tarte



Leckere Erdbeerbällchen und eine Erdbeerezubereitung liegen auf einer feinen Joghurt-Pudding-Creme, darunter ein knuspriger Buttermürbteig. Die Tarte ist mit Gelee abgeglänzt und mit gehackten Haselnüssen garniert.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
163	ø 28 cm	1.650 g	geschnitten	12	4



Johannisbeer-Himbeer-Tarte



Eine köstliche Beeren-Tarte aus zart-knusprigem Buttermürbteig, der mit frischer Joghurt-Pudding-Creme veredelt wurde. Belegt mit einer raffinierten Mischung aus roten Johannisbeeren und einer Himbeerezubereitung. Obendrauf eine knusprige Schicht Butterstreusel wie zu Großmutterns Zeiten.

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





Himbeer-Tarte



Ganze Himbeeren und eine Himbeerbereitung liegen auf einer feinen Joghurt-Puddingcreme, darunter ein leckerer Buttermürbteig. Die Tarte ist mit Gelee abgeglänzt und mit gehackten Haselnüssen garniert.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
9146	ø 28 cm	1.650 g	geschnitten	12	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
401	ø 22 cm	1.100 g	ungeschnitten	ca. 16-20	4



Bananen-Kranz



Einfach eine runde Sache. Der beliebte Kranz aus saftiger Bananenpüree-Rührmasse ist durchzogen mit Schokostreuseln. Geschmacklich und optisch verfeinert mit goldbraunen Haselnussblättchen. Ein rundum veganes Highlight!

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
403	ø 22 cm	1.050 g	ungeschnitten	ca. 16-20	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
410	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
415	ø 22 cm	1.100 g	ungeschnitten	ca. 16-20	4



Rustikale Landfrauenkuchen

Unser Hoch auf die Tradition

Was sie so besonders macht?

Hergestellt nach traditionellen Rezepten schwäbischer Landfrauen, sehen diese Kuchen nicht nur wie handgemacht aus, sondern schmecken auch genau so. Im üppigen Format von ø 36 cm.

Für wen sie sich besonders gut eignen?

Ideal für Cafeterien, Hotellerie, Bäckereien sowie die Individualgastronomie. Bereits in 14 großzügige Portionen geschnitten.



Unser Tipp:

Die Landfrauenkuchen lassen sich auch außerhalb der Stoßzeiten, je nach Bedarf, in einzelnen Portionen auftauen.

Serviervorschlag für

Art. 389 Landfrauenkuchen Käse-Kirsch

Landfrauenkuchen Käse-Kirsch



Ein Käse-Kirschkuchen wie aus dem Bilderbuch. Saftige Kirschen betten sich in einer cremigen, mit Frischkäse und Schlagsahne verfeinerten Käsemasse. Der Clou ist der knusprige Buttermürbteigboden. Der Kuchen ist mit Gelee überzogen.

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



Landfrauenkuchen Zwetschge mit Butterstreuseln

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

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



Landfrauenkuchen Apfel

Frische Apfelhälften sinken in eine saftige Sandmasse, die auf einen Buttermürbteig gebettet ist. Der Kuchen ist mit gehackten Haselnüssen dekoriert und mit Gelee abgeglänzt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
391	ø 36 cm	2.250 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
394	ø 36 cm	2.600 g	geschnitten	14	2



„Qualität ist
niemals Zufall,
sondern immer
das Ergebnis
hoher Ziele.“

Christine Hermann
Leitung Qualitätssicherung
Pfalzgraf Konditorei GmbH



Exquisite Sahne- und Cremetorten

Unsere echten Herzstücke

Was sie so besonders macht?

Hochwertige Optik und Rezeptur bei höchstem Conveniencegrad von altbekannten Klassikern bis zu innovativen Trend-Torten.

Für wen sie sich besonders gut eignen?

Passend zu allen Anlässen für System- und Individualgastronomie, Coffee-Shops, Cafeterien, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und natürlich auch für Bäckereien.



Unser Tipp:

Individualisieren Sie die Torten mit wenigen Handgriffen zu persönlichen Highlights in Ihrem Sortiment.



Serviervorschlag für
Art. 625 Cold Brew Tea-Passionsfrucht-Torte

Mandarinen-Yuzu-Torte



Spitzenköche sind begeistert von der japanischen Yuzu. Ihre kräftige, aromatische Zitronen-Grapefruit-Note in einer Schmand-Sahne-Creme harmoniert wunderbar mit den süßen Mandarinen im Rührteigboden. Garniert mit Spänen aus zartbitterer Schokoladenkuvertüre und Dekorpuder.

* geänderte Portionenzahl

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen*	Kartoninhalt
622	ø 25 cm	1.700 g	geschnitten	12	4



Cold Brew Tea-Passionsfrucht-Torte



Ein Rührteigboden und ein dunkler Tortenboden, gefüllt mit einer Passionsfrucht- sowie einer Cold Brew Tea-Sahnecreme, dazwischen eine Passionsfruchtzubereitung. Eine mit kakaohaltiger Fettglasur verstrudelte Passionsfruchtzubereitung ziert die feinsäuerlich-fruchtige Torte.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
625	ø 25 cm	1.850 g	geschnitten	12	4



Premium Frankfurter Kranz



Das ist vollendete Patisseriekunst! Feine Buttercreme und eine fruchtige Himbeer-Johannisbeerbereitung schmiegen sich zwischen helle Wiener Böden. Der Kranz ist mit Haselnusskrokant und Pflanzenfettcreme ummantelt und mit Belegkirschen auf Buttercremetupfen dekoriert.

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



Zitronen-Gin-Buttercremetorte



Eine aufwendige Torte aus Buttercreme mit Zitronengeschmack zwischen drei hellen Tortenböden mit Zitronengeschmack und einem Schoko-Tortenboden. Verfeinert mit Zitronenzubereitung und Dry Gin aus dem Schwarzwald. Dekorativ abgerundet mit kakaohaltiger Fettglasur und gehobelten Mandeln.

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



Nuss-Buttercremetorte



Eine Torte für festliche Anlässe. Zarte Haselnuss-Buttercreme mit Amaretto-Geschmack liegt zwischen drei Nuss- und einem Schoko-Tortenboden. Abgerundet wird die Torte durch eine verstrudelte Aprikosenzubereitung, Haselnusskrokantstreusel und gehackte Haselnüsse als Randgarnierung.

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





Marzipan-Cremetorte



Eine Cremetorte für anspruchsvolle Feinschmecker: Vier helle Tortenböden, dazwischen eine Creme mit Amaretto-Aroma, Schokoladenstücken und eine fruchtige Himbeerbereitung. Die Torte ist mit Marzipan umhüllt. Walnussdekor aus Marzipan liegt bei.

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



Pistazien-Mohn-Sahnetorte



Diese exquisite Tortencreation entführt Sie in eine neue Geschmackswelt: köstliche Pistazien- und Mohnsahne, dazwischen eine Himbeerbereitung auf schmackhaften Nuss-Tortenböden. Die Torte ist mit Marzipan umhüllt und mit einer kakaohaltigen Fettglasur aufwendig dekoriert.

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



Original Schwarzwälder Kirsch-Torte



Eine der beliebtesten Torten: der Klassiker aus frischer Sahne, saftiger Sauerkirs zubereitung und original Schwarzwälder Kirschwasser auf zarten Schoko-Tortenböden. Original mit Sahnekuppel. Späne aus Schokoladenkuvertüre als Randgarnierung.

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



Mousse au Chocolat-Torte



Nicht nur als Dessert, sondern auch als Torte ein Genuss: Mousse au Chocolat. Zwischen zwei Schoko-Tortenböden befindet sich eine Komposition aus Mousse au Chocolat und Sahne mit weißer Schokolade. Dekoriert mit Spänen aus Schokoladenkuvertüre und einem Hauch Dekorpuder.

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



Schoko-Sahnetorte



Eine Variation aus frischer Vanille- und Schokosahne sowie einem hellen und zwei Schoko-Tortenböden. Als Highlight wird der helle Boden als Kuppel eingelegt. Garniert mit Vanillesahne und einer kakaohaltigen Fettglasur. Späne aus Schokoladenkuvertüre als Randgarnierung.

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



Maulwurf-Sahnetorte

Ein Hingucker auf jeder Kaffeetafel: Dunkler und heller Tortenboden mit einer Füllung aus Vanillesahne. In der Sahne mischen sich fruchtige Mandarinensegmente mit zartbitteren Schokoladenstücken. Mit Schokosahne und dunklem Kekskrümelteig sieht die Maulwurfkuppel zum Anbeißen aus.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
616	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 Tortenböden. Abgedeckt mit einem Rührteigboden und Dekorpuder.

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



Eierlikör-Schoko-Sahnetorte



Willkommen im Schlaraffenland! Diese Torte lässt Naschkatzen aufhorchen: saftige Birnenzubereitung in luftiger Schokosahne und eine exquisite Eierlikörsahne betten sich hier zwischen einen hellen Tortenboden und leckeren Rührteigboden.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
690	ø 28 cm	1.400 g	ungeschnitten	ca. 14	4
9111	ø 28 cm	1.400 g	geschnitten	14	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
300	ø 28 cm	1.300 g	eingeteilt	14	4



Nuss-Sahnetorte

Unser Geheimtipp für alle Nussliebhaber: köstliche Haselnussahne zwischen zwei hellen und einem als Kuppel eingelegten Schoko-Tortenboden. Dekoriert mit verstrudelter kakaohaltiger Fettglasur und gehackten, gerösteten Haselnüssen.

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



Latte Macchiato-Sahnetorte



Latte Macchiato – auch als Torte ein Trend! Zwei Schoko-Tortenböden sind mit Kaffee- und Vanillesahne gefüllt. Weiße Schokoladenspäne und darüber gesiebtes Kakaodekor vollenden diese Torte. Späne aus Schokoladenkuvertüre zieren den Rand.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
605	ø 28 cm	1.850 g	ungeschnitten	ca. 16	4



Sahnetorte Tiramisu



Zwei helle Tortenböden, einer davon reichlich mit Kaffee getränkt, dazwischen mit Amaretto-Geschmack verfeinerte Tiramisu-Quark-Sahne und Kaffeesahne. Besonderer Blickfang: dekorative Mulden auf der mit Kakaodekor bedeckten Oberfläche.

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



Pfirsich Melba-Sahnetorte



Verspricht als Dessert und Torte Genuss pur! Drei helle Tortenböden sind gefüllt mit leckerer Pfirsichsahne. Die Torte besticht vor allem durch die Pfirsichzubereitung und das Topping aus Himbeerezubereitung. Mit gehobelten Mandeln als Randgarnierung.

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



Frischkäse-Sahnetorte

Feine Mandarinen geben der Frischkäse-Sahnetorte den fruchtigen Geschmack: Auf einem Kekskrümelteig liegt eine dicke Schicht aus mit Frischkäse verfeinerter Sahne. Darauf ein heller Tortenboden, dekoriert mit saftigen Mandarinen, die mit Gelee überzogen sind.

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



Exotic-Torte

Ein Blickfang in jeder Tortenvitrine: Ananas, Papaya und Guave liegen mit Gelee umhüllt auf zwei hellen Tortenböden, die mit feiner Vanillesahne gefüllt sind. Darunter ein knuspriger Mürbteigboden und geröstete, gehackte Mandeln als Randgarnierung.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Kartoninhalt
290	ø 28 cm	2.250 g	geschnitten	14	4

Beerentorte mit Waldfrüchten

Genuss der Extraklasse: Feine Vanillesahne zwischen einem hellen und einem Schoko-Tortenboden auf knusprigem Mürbteig, bedeckt mit roten und schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren und Wildheidelbeeren. Überzogen mit Gelee, verziert mit gerösteten, gehackten Mandeln.

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



Erdbeerkuchen

Verführerisch lachen sie einen an: Die aromatischen Erdbeerrhälften sind mit fruchtigem Gelee überzogen. Darunter liegt eine feine Buttermilchsahne zwischen zwei hellen Tortenböden auf knusprigem Mürbteig. Gehackte Mandeln als Randgarnierung.

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



Erdbeer-Frischkäse-Sahnetorte

Leckere Frischkäsesahne sowie Frischkäsesahne mit Erdbeergeschmack liegen auf einem Kekskrümelteig. Die Torte ist mit Erdbeerwürfeln und einer Erdbeerezubereitung dekoriert und mit Gelee überzogen. Sommerlich erfrischend!

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



Himbeerkuchen

Aromatische Himbeeren liegen mit Gelee bedeckt auf zwei hellen Tortenböden, die mit lockerer Vanillesahne gefüllt sind. Darunter ein knuspriger Mürbteig. Gehackte Mandeln als Randgarnierung.

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



Himbeer-Käse-Sahnetorte

Tauchen Sie ein in eine Welt fruchtigen Genießens: Ein üppiger Belag aus aromatischen Himbeeren und Gelee liegt auf einem Schoko-Tortenboden. Darunter köstliche Käsesahne auf einem hellen Tortenboden und einem Mürbteig. Gehackte Mandeln als Randgarnierung.

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



**„Dass Sie beste
Rohstoffqualität
und maximale
Warenverfügbarkeit
zu einem fairen Preis
erhalten - dafür sind
wir für Sie da.“**

Christian Gerbing
Prokurist und Einkaufsleitung
Pfalzgraf Konditorei GmbH



Köstliche Blechkuchen

Unser Stückchen Glück

Was sie so besonders macht?

Entscheidend ist die Mischung aus Geschmack, handgemachter Optik und maximaler Wirtschaftlichkeit. Die Portionen können einzeln aufgetaut werden.

Für wen sie sich besonders gut eignen?

Gefragt in Cafeterien, im Catering, in der Verpflegungs-, Verkehrs- und Systemgastronomie und im sozialen Bereich.



Unser Tipp:

Eine kurze Antauzeit von 10 bis 15 Minuten ist hilfreich, damit sich der Kuchen leichter aus der Verpackung lösen lässt.

Serviervorschlag für Art. 568 Urkorn-Heidelbeer-Himbeer-Blechkuchen



Wiener Apfel-Blechkuchen

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

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
567	25 x 38 cm	1.900 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Apfel-Butterstreusel-Blechkuchen

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

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
576	25 x 38 cm	2.900 g	geschnitten	16	9,5 x 6,2 cm	3
572	25 x 38 cm	2.900 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3
9716	25 x 38 cm	2.900 g	geschnitten	35	5,4 x 5,0 cm	3



Zwetschgen-Blechkuchen mit Butterstreuseln

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

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
544	25 x 38 cm	2.600 g	geschnitten	16	9,5 x 6,2 cm	3
550	25 x 38 cm	2.600 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3
9239	25 x 38 cm	2.600 g	geschnitten	35	5,4 x 5,0 cm	3



Russischer Zupfkuchen

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

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
539	25 x 38 cm	3.000 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Rhabarber-Erdbeer-Blechkuchen

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

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
543	25 x 38 cm	2.000 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3





Kirsch-Butterstreusel-Blechkuchen



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

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
465	25 x 38 cm	2.700 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



NEU

Ur Korn-Heidelbeer-Himbeer-Blechkuchen



Der nussigerhafte Geschmack des Dinkel-Einkorn-Rührbodens, ergänzt durch eine cremige Käsemasse aus Frischkäse, Quark und Sahne sowie fruchtigen Wildheidelbeeren und Himbeeren machen diese Kombination zum Geschmackserlebnis. Der Kuchen ist mit Gelee überzogen.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
568	25 x 38 cm	2.050 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	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	Portionsgröße	Kartoninhalt
562	25 x 38 cm	1.900 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Schoko-Kirsch-Blechkuchen



Leckere Schoko-Rührmasse mit saftigen Kirschen und aufwendig eingespritzten Persipan-Sternen. Ein Genuss, der auf der Zunge zergeht.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
594	25 x 38 cm	2.400 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Schoko-Kokos-Blechkuchen



Ein Fest für Kokosliebhaber: Eine zarte Kokosmasse schmiegt sich in eine saftige Schoko-Rührmasse. Der Kuchen ist dekoriert mit Kokosflocken und mit Gelee abgeglänzt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
460	25 x 38 cm	2.500 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Mohn-Butterstreusel-Blechkuchen

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

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
583	25 x 38 cm	2.800 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Käse-Blechkuchen

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

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
598	25 x 38 cm	2.600 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Nuss-Karamell-Blechkuchen



Ein wahres Highlight – fürs Auge und den Gaumen. Eine hochwertige Rührmasse mit Karamellgeschmack wechselt sich mit einer köstlichen Haselnuss-Rührmasse ab und schafft eine einmalige Optik. Mit gehobelten Haselnüssen dekoriert darf dieser Kuchen auf keiner Kaffeetafel fehlen.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
551	25 x 38 cm	1.550 g	geschnitten	24	6,3 x 6,2 cm	3



NEU

Apfel-Mandel-Blechkuchen



Dieser Blechkuchen ist ein Genuss. Wunderbar lockere Sandmasse belegt mit frischen Äpfeln und verführerisch-knusprigen Mandelsplittern. Denn Nüsse und Äpfel sind immer eine unwiderstehliche Kombination.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
552	25 x 38 cm	2.250 g	geschnitten	24	6,3 x 6,2 cm	3



Zitronen-Blechkuchen



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

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
556	25 x 38 cm	1.400 g	geschnitten	24	6,3 x 6,2 cm	3



Marmor-Blechkuchen



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

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
557	25 x 38 cm	1.700 g	geschnitten	24	6,3 x 6,2 cm	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	Portionsgröße	Kartoninhalt
466	25 x 38 cm	1.700 g	geschnitten	24	6,3 x 6,2 cm	3



Schoko-Blechkuchen



Schokolade pur für Schokoladenliebhaber! Eine feine Schoko-Rührmasse ist mit zartbitteren Schokoladenblüten dekoriert.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
571	25 x 38 cm	1.400 g	geschnitten	24	6,3 x 6,2 cm	3



Butterstreusel-Blechkuchen



Der beliebte Streuselkuchen ist ein traditioneller 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	Portionsgröße	Kartoninhalt
573	25 x 38 cm	1.600 g	geschnitten	24	6,3 x 6,2 cm	3



Heidelbeer-Limetten-Blechkuchen



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

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
762	25 x 38 cm	1.900 g	geschnitten	24	6,3 x 6,2 cm	3



Wunderbare Sahneschnitten

Unser Fest für die Sinne

Was sie so besonders macht?

Eine Augenweide auf jeder Kuchentafel oder in der Vitrine mit einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis.

Für wen sie sich besonders gut eignen?

Ideal für Coffee-Shops, Bäckereien, Krankenhäuser, Cafeterien, Hotellerie, in der Schifffahrt sowie im Catering und in der Systemgastronomie.



Unser Tipp:

Bringen Sie Abwechslung in Ihre Theke! Teilen Sie die Portionen diagonal.



Serviervorschlag für
Art. 481 Apfel-Quitte-Sahneschnitte

Apfel-Quitte-Sahneschnitte



Frucht hoch zwei. Köstliche Apfelsahne zwischen einem hellen und einem Schoko-Tortenboden, reichlich gefüllt und bedeckt mit einem aromatischen Quittentopping. Ein Genuss für Gaumen und Auge gleichermaßen.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
481	25 x 38 cm	2.150 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Tiramisu-Sahneschnitte



Schön fürs Auge: zwei Tortenböden, einer davon getränkt mit Kaffee, dazwischen eine aromatische Tiramisu-Quark-Sahne mit Amaretto-Geschmack und eine Kaffeesahne. Die Schnitte ist mit Tiramisu-Sahne bedeckt und mit Kakaodekor abgestaubt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
522	25 x 38 cm	2.250 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Himbeer-Stracciatella-Sahneschnitte



Ein Traum für Naschkatzen: Rührmasse mit Marzipan und Schoko-Streuseln, bedeckt mit köstlicher Himbeereubereitung und Vanillesahne. Aufwendig dekoriert mit einer kakaohaltigen Fettglasur.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
575	25 x 38 cm	1.700 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Käse-Sahneschnitte mit Mandarinen



Als Gaumenfreude von keiner Kaffeetafel wegzudenken. Zwischen zwei Tortenböden schmiegt sich erfrischende Käsesahne aus frischer Sahne, Quark und Joghurt. In ihr eingebettet liegt eine leckere Mandarinenzubereitung.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
540	25 x 38 cm	1.750 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Schwarzwälder Kirsch-Sahneschnitte



Die kleinen Kunstwerke 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	Portionsgröße	Kartoninhalt
527	25 x 38 cm	2.250 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3





Donauwelle (Sauerkirsch-Sahneschnitte)



Dieser Klassiker sollte auf keiner Kaffeetafel fehlen! Sauerkirschen versinken in einer eleganten Kombination aus einer hellen und einer Schoko-Sandmasse sowie einem großzügigen Belag aus Vanillesahne. Abgestaubt mit Kakaodekor.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
526	25 x 38 cm	1.950 g	geschnitten	16	9,5 x 6,2 cm	3
528	25 x 38 cm	1.950 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Premium Donauwelle (Sauerkirsch-Sahneschnitte)

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	Portionsgröße	Kartoninhalt
595	25 x 38 cm	2.050 g	geschnitten	16	9,5 x 6,2 cm	3
596	25 x 38 cm	2.050 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	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	Portionsgröße	Kartoninhalt
525	25 x 38 cm	1.800 g	geschnitten	16	9,5 x 6,2 cm	3
529	25 x 38 cm	1.800 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Mandarinen-Sahneschnitte



Zwei Tortenböden sind mit feiner Vanillesahne gefüllt. Darauf liegt eine üppige Schicht aus saftiger Mandarinzubereitung, Mandarinspalten und Gelee.

* Artikel 535: 10 % weniger Zucker

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
535*	25 x 38 cm	2.900 g	geschnitten	16	9,5 x 6,2 cm	3
533	25 x 38 cm	2.900 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Erdbeer-Joghurt-Sahneschnitte



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

* Artikel 9190: 10 % weniger Zucker

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
9190*	25 x 38 cm	2.800 g	geschnitten	16	9,5 x 6,2 cm	3
591	25 x 38 cm	2.800 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3

Erdbeer-Sahneschnitte



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

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
590	25 x 38 cm	2.900 g	geschnitten	16	9,5 x 6,2 cm	3
588	25 x 38 cm	2.900 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3
9717	25 x 38 cm	2.900 g	geschnitten	35	5,4 x 5,0 cm	3



Beeren-Sahneschnitte



Beerig-lecker! Diese Schnitte erfreut Frucht- und Schokofreunde gleichermaßen: Vanillesahne zwischen zwei Schoko-Tortenböden, darauf eine Beerenzubereitung. Die Schnitte ist mit roten Johannisbeeren und Wildheidelbeeren bedeckt und mit Gelee überzogen.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
534	25 x 38 cm	2.650 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Himbeer-Sahneschnitte



Bei dieser Kreation heißt es: Himbeeren satt! Ein Schoko- und ein heller Tortenboden, dazwischen leckere Vanillesahne. Die Schnitte ist üppig mit Himbeeren bedeckt und mit Gelee abgeglänzt.

Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
536	25 x 38 cm	2.500 g	geschnitten	20	9,5 x 5,0 cm	3



Pfirsich-Sahneschnitte



Fruchtige Pfirsichsahne auf hellem Tortenboden, bedeckt mit erfrischenden Pfirsichwürfeln, mit Gelee abgeglänzt. Fruchtig-locker!

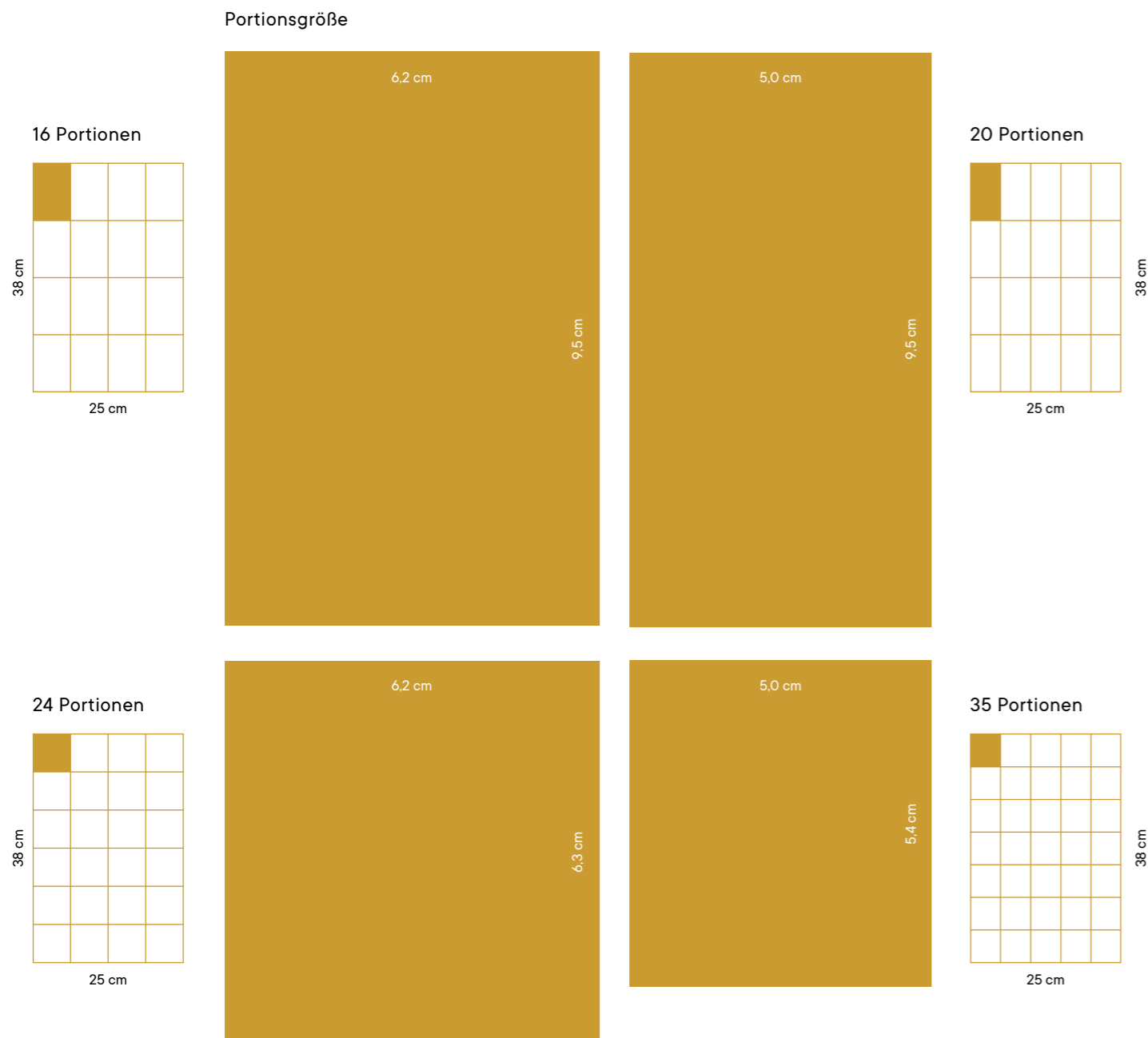
Artikel-Nr.	Maße	Gewicht	Schnitt	Portionen	Portionsgröße	Kartoninhalt
752	25 x 38 cm	1.900 g	geschnitten	24	6,3 x 6,2 cm	3



Wovon Sie sich ein Stück abschneiden können.

Unsere Portionsgrößen

Die verschiedenen Portionsgrößen unserer Blechkuchen und Sahneschnitten sind auf die Bedürfnisse Ihrer Kunden zugeschnitten. Die Portionen können einzeln aufgetaut werden.



Unsere Blechkuchen und Sahneschnitten im Überblick

Wiener Apfel-Blechkuchen (S. 29)



16 Port.
20 Port.
35 Port.

Art. 567

Apfel-Butterstreusel-Blechkuchen (S. 29)



Art. 576
Art. 572
Art. 9716

Zwetschgen-Blechkuchen (S. 29)	Russischer Zupfkuchen (S. 29)	Rhabarber-Erdbeer-Blechkuchen (S. 29)	Kirsch-Butterstreusel-Blechkuchen (S. 30)	Urkorn-Heidelbeer-Himbeer-Blechkuchen (S. 30)	Kirsch-Sand-Blechkuchen (S. 30)	Schoko-Kirsch-Blechkuchen (S. 30)	Schoko-Kokos-Blechkuchen (S. 30)
16 Port. Art. 544 20 Port. Art. 550 35 Port. Art. 9239	Art. 539	Art. 543	Art. 465	Art. 568	Art. 562	Art. 594	Art. 460
Mohn-Butterstreusel-Blechkuchen (S. 31)	Käse-Blechkuchen (S. 31)	Nuss-Karamell-Blechkuchen (S. 31)	Apfel-Mandel-Blechkuchen (S. 31)	Zitronen-Blechkuchen (S. 31)	Marmor-Blechkuchen (S. 32)	Brownie (S. 32)	Schoko-Blechkuchen (S. 32)
20 Port. Art. 583 24 Port.	Art. 598	Art. 551	Art. 552	Art. 556	Art. 557	Art. 466	Art. 571
Butterstreusel-Blechkuchen (S. 32)	Heidelbeer-Limetten-Blechkuchen (S. 32)	Apfel-Quitte-Sahneschnitte (S. 35)	Tiramisu-Sahneschnitte (S. 35)	Himbeer-Stracciatella-Sahneschnitte (S. 35)	Käse-Sahneschnitte mit Mandarinen (S. 35)	Schwarzwälder-Kirsch-Sahneschnitte (S. 35)	Donauwelle (S. 36)
16 Port. Art. 573 20 Port. 24 Port.	Art. 762	Art. 481	Art. 522	Art. 575	Art. 540	Art. 527	Art. 526 Art. 528
Premium Donauwelle (S. 36)	Mandel-Bienenstich-Schnitte (S. 36)	Mandarinen-Sahneschnitte (S. 36)	Erdbeer-Joghurt-Sahneschnitte (S. 36)	Erdbeer-Sahneschnitte (S. 37)	Beeren-Sahneschnitte (S. 37)	Himbeer-Sahneschnitte (S. 37)	Pfirsich-Sahneschnitte (S. 37)
16 Port. Art. 595 20 Port. Art. 596 24 Port. 35 Port.	Art. 525 Art. 529	Art. 535 Art. 533	Art. 9190 Art. 591	Art. 590 Art. 588	Art. 534	Art. 536	Art. 752
				Art. 9717			

„Zuverlässige Mitarbeiter,
hochmoderne Technik,
fehlerfreier Herstellungs-
prozess und einwandfreie
Produktqualität –
das ist seit jeher
unser Erfolgsrezept.“

Otto Zimmermann
Prokurist und Betriebsleitung
Pfalzgraf Konditorei GmbH

Wie Sie Stück für Stück vorgehen.

Unsere Auftautipps

Kühlkette

Die Kühlkette ist stets einzuhalten. Die Kuchen und Torten müssen bis zum Auftauen ständig bei -18 °C oder kälter aufbewahrt werden.

Transport und Lagerung

Der Transport sowie die Lagerung haben grundsätzlich waagrecht zu erfolgen.

Optimale Auslageoptik

Die perfekte Auslageoptik erhalten Sie, wenn Sie sämtliches Verpackungsmaterial (auch das weiße Papierband, welches um diverse Torten gelegt ist) im gefrorenen Zustand entfernen. Bei Blechkuchen und Sahneschnitten ist eine kurze Antauzeit von ca. 10-15 Minuten in der Verpackung hilfreich, um den Kuchen leichter von der Verpackung zu lösen. Anschließend das Produkt auf eine Kuchenplatte stellen und im Kühlschrank oder Kühlhaus auftauen lassen.

Auftauzeiten

Die Auftauzeiten können je nach Produkt variieren. Die Auftauzeiten einzelner Torten und Kuchen betragen daher 6-12 Stunden. Wir empfehlen, die leckeren Kuchen und Torten im Kühlschrank oder Kühlhaus bei max. +8 °C am Vortag des Verzehres aufzutauen.

Optimaler Glanz

Den optimalen Glanz erhalten einige Produkte erst nach dem vollständigen Auftauen.

Erwärmen

Das Erwärmen im Backofen kurz vor dem Servieren ist bei einzelnen gebackenen Produkten (ohne Schokolade, ohne Sahne, ohne Creme) möglich.

Schneiden

Das Schneiden der Kuchen und Torten sollte stets mit einem feuchten, angewärmten und schmalen Kuchenmesser erfolgen.

Wiedereinfrieren

Das Wiedereinfrieren der aufgetauten Kuchen und Torten ist nicht möglich.

Verzehrzeiträume

Wir empfehlen, die aufgetauten Artikel im Kühlschrank zu lagern (bei max. +8 °C) und innerhalb der folgenden Zeiträume zu verzehren:

- Gebackene Produkte: ca. 3-4 Tage
- Sahneprodukte: ca. 2 Tage
- Obstkuchen: ca. 1-2 Tage

Guten
Appetit!



Serviervorschlag für
Art. 168 Johannisbeer-Himbeer-Tarte

Art.	Artikelbezeichnung	Portionen	Stück/Ktn (VE)	Ktn/Lage	Ktn/Pal	A = enthält Alkohol L = laktosefrei, P = ohne Palmöl V = vegan Kennzeichnung loser Ware*	ohne Gelatine/ für Vegetarier geeignet	Seite
Gebackene Kuchen								
100	Sachertorte 1.400 g, ø 28 cm, ungeschnitten	12-14	4	4	40	2	•	12
106	Karotten-Nuss-Kuchen 1.400 g, ø 28 cm, ungeschnitten	12-14	4	4	40		•	11
160	Waldbeeren-Tarte 1.650 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	56	P	•	13
163	Erdbeer-Tarte 1.650 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	56	P	•	13
168	Johannisbeer-Himbeer-Tarte 1.450 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	56	P	•	13
171	Käsetorte mit Mandarinen 2.350 g, ø 27 cm, ungeschnitten	12-16	4	4	36		•	9
200	Apfelkuchen mit Butterstreusel 2.000 g, ø 28 cm, ungeschnitten	12-14	4	4	52		•	10
202	Black Forest Cheesecake 1.700 g, ø 24 cm, geschnitten	12	6	6	42	P	•	9
203	Gourmet Apfeltorte 2.250 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	36	L	•	10
205	Blueberry Cheesecake 1.700 g, ø 24 cm, geschnitten	12	6	6	42	P	•	9
206	Cheesecake New York Style 1.700 g, ø 24 cm, geschnitten	12	6	6	42	P	•	9
209	Aprikosen-Rahmkäsekuchen 2.100 g, ø 28 cm, ungeschnitten	12-14	4	4	52		•	10
210/9105	Rahmkäsekuchen 2.000 g, ø 28 cm, ungeschnitten/geschnitten	12-14/12	4	4	52		•	9
220/227	Zwetschgenkuchen mit Butterstreusel 1.750 g, ø 28 cm, ungeschn./geschn.	12-14/12	4	4	52	3	•	13
223	Birnen-Joghurt-Kuchen 1.400 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	40	P	•	11
224	Schokokuchen 1.050 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	56	P 1	•	12
228	Mohn-Mandarinen-Käsekuchen 1.900 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	52		•	10
230	Kirschkuchen mit Butterstreusel 1.900 g, ø 28 cm, ungeschnitten	12-14	4	4	52		•	13
231	Marmor-Kirsch-Sandkuchen 1.400 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	40	P	•	11
401	Haselnuss-Kranz 1.100 g, ø 22 cm, ungeschnitten	16-20	4	6	48	P	•	14
403	Bananen-Kranz 1.050 g, ø 22 cm, ungeschnitten	16-20	4	6	48	L, P, V	•	14
410	Marmor-Kranz 1.100 g, ø 22 cm, ungeschnitten	16-20	4	6	48	P	•	14
415	Zitronen-Kranz 1.100 g, ø 22 cm, ungeschnitten	16-20	4	6	48	P	•	14
760	Apfel-Nuss-Kuchen 2.100 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	36	L, V	•	10
9146	Himbeer-Tarte 1.650 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	56	P	•	14
9189	Himbeer-Haselnuss-Kuchen 1.350 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	56	L, P, V	•	11
9199	Urkorn-Johannisbeer-Kuchen 1.400 g, ø 28 cm, geschnitten	12	4	4	56	P	•	11

Landfrauenkuchen ø 36 cm

389	NEU Landfrauenkuchen Käse-Kirsch 2.700 g, geschnitten	14	2	6	66	P	•	17
390	Landfrauenkuchen Zwetschge mit Butterstreusel 3.100 g, geschnitten	14	2	6	66	3	•	17
391	Landfrauenkuchen Apfel 2.250 g, geschnitten	14	2	6	66		•	17
394	Landfrauenkuchen Wildheidelbeere 2.600 g, geschnitten	14	2	6	66		•	17

Sahne- und Cremetorten

240	Beerentorte mit Waldfrüchten 2.050 g, ø 28 cm, ungeschnitten	14	4	4	36			25
255	Himbeer-Käse-Sahnetorte 2.500 g, ø 28 cm, ungeschnitten	16	4	4	28			25
270	Himbeerkuchen 2.050 g, ø 28 cm, ungeschnitten	14	4	4	36			25
275	Erdbeerkuchen 2.250 g, ø 28 cm, ungeschnitten	14	4	4	36			25
290	Exotic-Torte 2.250 g, ø 28 cm, geschnitten	14	4	4	36			24
300	Mandel-Bienenstich 1.300 g, ø 28 cm, eingeteilt	14	4	4	36			23
425	Premium Frankfurter Kranz 2.400 g, ø 28 cm, ungeschnitten	20	2	4	36		•	21
510	Marzipan-Cremetorte 1.950 g, ø 28 cm, ungeschnitten	16	4	4	28	A	•	22
514	Nuss-Buttercremetorte 2.500 g, ø 28 cm, ungeschnitten	16	4	4	28	A	•	21
516	Pistazien-Mohn-Sahnetorte 2.250 g, ø 28 cm, ungeschnitten	16	4	4	28	A 1		22
600/609	Original Schwarzwälder Kirsch-Torte 2.180 g, ø 28 cm, ungeschnitten/geschnitten	16	4	4	28	A, P		22
605	Latte Macchiato-Sahnetorte 1.850 g, ø 28 cm, ungeschnitten	16	4	4	28	P		24
610	Schoko-Sahnetorte 1.900 g, ø 28 cm, ungeschnitten	16	4	4	28	P 1		22
612	Mousse au Chocolat-Torte 1.500 g, ø 28 cm, ungeschnitten	16	4	4	36	P		22

Art.	Artikelbezeichnung	Portionen	Stück/Ktn (VE)	Ktn/Lage	Ktn/Pal	A = enthält Alkohol L = laktosefrei, P = ohne Palmöl V = vegan Kennzeichnung loser Ware*	ohne Gelatine/ für Vegetarier geeignet	Seite
Sahne- und Cremetorten								
615	Sahnetorte Tiramisu 1.750 g, ø 28 cm, ungeschnitten	16	4	4	28	A, P		24
616	Maulwurf-Sahnetorte 2.000 g, ø 28 cm, geschnitten	14	4	4	28			23
619	Zitronen-Gin-Buttercremetorte 2.250 g, ø 28 cm, ungeschnitten	16	4	4	28	A 1	•	21
620	Pfirsich Melba-Sahnetorte 1.950 g, ø 28 cm, ungeschnitten	16	4	4	28	L, P		24
622	Mandarinen-Yuzu-Torte 1.700 g, ø 25 cm, geschnitten	12	4	6	42	P		21
625	NEU Cold Brew Tea-Passionsfrucht-Torte 1.850 g, ø 25 cm, geschnitten	12	4	6	42	P		21
628	Erdbeer-Frischkäse-Sahnetorte 1.900 g, ø 28 cm, ungeschnitten	16	4	4	36			25
630/632	Käse-Sahnetorte 1.800 g, ø 28 cm, ungeschnitten/geschnitten	16	4	4	28			23
640	Nuss-Sahnetorte 1.900 g, ø 28 cm, ungeschnitten	16	4	4	28		1	23
645	Frischkäse-Sahnetorte 1.950 g, ø 28 cm, ungeschnitten	16	4	4	36			24
690/9111	Eierlikör-Schoko-Sahnetorte 1.400 g, ø 28 cm, ungeschnitten/geschnitten	14	4	4	36	A		23

Blechkuchen 25 x 38 cm

460	Schoko-Kokos-Blechkuchen 2.500 g, geschnitten	20	3	8	56	P	•	30
465	Kirsch-Butterstreusel-Blechkuchen 2.700 g, geschnitten	20	3	8	56	P	•	30
466	Brownie 1.700 g, geschnitten	24	3	8	64	P 1	•	32
539	Russischer Zupfkuchen 3.000 g, geschnitten	20	3	8	56		•	29
543	Rhabarber-Erdbeer-Blechkuchen 2.000 g, geschnitten	20	3	8	56		•	29
544/550/9239	Zwetschgen-Blechkuchen mit Butterstreusel 2.600 g, geschnitten	16/20/35	3	8	56		3	29
551	Nuss-Karamell-Blechkuchen 1.550 g, geschnitten	24	3	8	72	P	•	31
552	NEU Apfel-Mandel-Blechkuchen 2.250 g, geschnitten	24	3	8	64	P	•	31
556	Zitronen-Blechkuchen 1.400 g, geschnitten	24	3	8	72	P	•	31
557	Marmor-Blechkuchen 1.700 g, geschnitten	24	3	8	64	P	•	32
562	Kirsch-Sand-Blechkuchen 1.900 g, geschnitten	20	3	8	64		•	30
567	Wiener Apfel-Blechkuchen 1.900 g, geschnitten	20	3	8	64		•	29
568	NEU Urkorn-Heidelbeer-Himbeer-Blechkuchen 2.050 g, geschnitten	20	3	8	64	P	•	30
571	Schoko-Blechkuchen 1.400 g, geschnitten	24	3	8	72	P	•	32
573	Butterstreusel-Blechkuchen 1.600 g, geschnitten	24	3	8	72	P	•	32
576/572/9716	Apfel-Butterstreusel-Blechkuchen 2.900 g, geschnitten	16/20/35	3	8	56		•	29
583	Mohn-Butterstreusel-Blechkuchen 2.800 g, geschnitten	20	3	8	56		•	31
594	Schoko-Kirsch-Blechkuchen 2.400 g, geschnitten	20	3	8	56	P 3	•	30
598	Käse-Blechkuchen 2.600 g, geschnitten	20	3	8	56		•	31
762	Heidelbeer-Limetten-Blechkuchen 1.900 g, geschnitten	24	3	8	72	L, P, V	•	32

Sahneschnitten 25 x 38 cm

481	Apfel-Quitte-Sahneschnitte 2.150 g, geschnitten	20	3	8	56	P		35
522	Tiramisu-Sahneschnitte 2.250 g, geschnitten	20	3	8	56	A, P		35
525/529	Mandel-Bienenstich-Schnitte 1.800 g, geschnitten	16/20	3	8	64			36
526/528	Donauwelle (Sauerkirsch-Sahneschnitte) 1.950 g, geschnitten	16/20	3	8	64	P		36
527	Schwarzwälder Kirsch-Sahneschnitte 2.250 g, geschnitten	20	3	8	56	A, P		35
534	Beeren-Sahneschnitte 2.650 g, geschnitten	20	3	8	56	P		37
535/533	Mandarinen-Sahneschnitte 2.900 g, geschnitten	16/20	3	8	56	P		36
536	Himbeer-Sahneschnitte 2.500 g, geschnitten	20	3	8	56	P		37
540	Käse-Sahneschnitte mit Mandarinen 1.750 g, geschnitten	20	3	8	72	P		35
575	Himbeer-Stracciatella-Sahneschnitte 1.700 g, geschnitten	20	3	8	72	P 1		35
590/588/9717	Erdbeer-Sahneschnitte 2.900 g, geschnitten	16/20/35	3	8	56	P		37
595/596	Premium Donauwelle (Sauerkirsch-Sahneschnitte) 2.050 g, geschnitten	16/20	3	8	64		1	36
752	Pfirsich-Sahneschnitte 1.900 g, geschnitten	24	3	8	64	L, P		37
9190/591	Erdbeer-Joghurt-Sahneschnitte 2.800 g, geschnitten	16/20	3	8	56	P		36

* 1) mit kakaohaltiger Fettglasur * 2) mit Farbstoff * 3) Persipan * Kennzeichnung loser Ware gemäß §9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung



PFALZGRAF

Ein Stück Schwarzwald

Pfalzgraf ist ein führendes Familienunternehmen mit Sitz im Schwarzwald, das mit seinen tiefgekühlten Torten und Kuchen exklusiv den Profi-Markt beliefert: Großhändler, Groß- und Filialbäckereien, Coffee-Shops, Systemgastronomie, Gastronomie im Sozial- und Gesundheitsbereich sowie Hotels, Restaurants und Catering-Unternehmen.

Pfalzgraf Konditorei GmbH
Zeißstraße 6, D-72285 Pfalzgrafeweiler
Tel +49 7445 8510-0, info@pfalzgraf.de

www.pfalzgraf.de