KUCHEN

KUCHEN

Kuchen & Torten

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
After Eight Mini Cakes 54g	65 7682	mind. -18 °C	Karton 3 x 540 g (36 St./Lage)	Karton	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 1 Std., Auftauen (20 °C) ca. 30 Min.	mit Vorlaufzeit
Apfelkuchen m. Butterstreusel 2000 g	65 0482	mind. -18 °C	Karton 4 x 2000 g (ungeschn.)	Kuchen	Auftauen (20 °C) ca. 7 Std., Backofen (150 °C) ca. 15 Min.	vorrätig
Apfelkuchen m. Mürbeteiggitter 2500 g	65 7367	mind. -18 °C	Karton 4 x 2500 g (12 St./Kuchen)	Kuchen	Auftauen (20 °C) ca. 9 Std.	vorrätig
Apfeltarte 750 g	11 7728	mind. -18 °C	Karton 6 x 750 g (ungeschn.)	Kuchen	Auftauen (20 °C) ca. 6 Std., Backofen (160 – 180 °C) ca. 10 Min.	mit Vorlaufzeit
Apfeltorte gedeckt (m. Puderzucker) 2500 g	65 7362	mind. -18 °C	Karton 4 x 2500 g (12 St./Kuchen)	Kuchen	Auftauen (20 °C) ca. 9 Std.	vorrätig
Apfeltorte PREMIUM 2500 g	65 2840	mind. -18 °C	Karton 4 x 2500 g (12 St./Kuchen)	Kuchen	Auftauen (20 °C) ca. 9 Std., Backofen (150 °C) ca. 45 Min.	vorrätig
Apple Tart Maison 2500 g	30 1369	mind. -18 °C	Karton 1 x 2500 g (14 St./Kuchen)	Kuchen	Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	mit Vorlaufzeit
Apple-Toffee Kuchen 1450 g	65 6703	mind. -18 °C	Karton 6 x 1450 g (12 St./Kuchen)	Kuchen	Auftauen (20 °C) ca. 10 Std., Auftauen (6 – 7 °C) ca. 24 Std.	vorrätig
Banoffi Cream Pie 1300 g	45 7996	mind. -18 °C	Karton 1 x 1300 g (12 St./Kuchen)	Kuchen	Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	mit Vorlaufzeit
Big Apple Pie 2700 g	45 7617	mind. -18 °C	Karton 1 x 2700 g (14 St./Kuchen)	Kuchen	Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	vorrätig
Bigusto Carote e Crostata Pesche 1200 g	15 1620	mind. -18 °C	Karton 1 x 1200 g (14 St./Kuchen)	Kuchen	Auftauen (20 °C) ca. 2 – 3 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	vorrätig
Bigusto Mele e Crostata Cioccolato 1300 g	15 1517	mind. -18 °C	Karton 1 x 1300 g (14 St./Kuchen)	Kuchen	Auftauen (20 °C) ca. 2 – 3 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	vorrätig
Bigusto Nonna e Macao 1250 g	15 1516	mind. -18 °C	Karton 1 x 1250 g (14 St./Kuchen)	Kuchen	Auftauen (20 °C) ca. 2 – 3 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	vorrätig
Birne Helene Torte 2450 g	65 8194	mind. -18 °C	Karton 4 x 2450 g (ungeschn.)	Kuchen	Auftauen (4 °C) ca. 6 Std.	vorrätig
Blaubeerkuchen 1450 g	101 0039	mind. -18 °C	Karton 4 x 1450 g (ungeschn.)	Kuchen	Backofen (180 °C) ca. 75 Min.	mit Vorlaufzeit
Brownie rund 63g	49 9721	mind. -18 °C	Karton 60 x 63 g	Karton	Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	mit Vorlaufzeit

KUCHEN

Kuchen & Torten

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung		Status
Caramel Apple Granny Pie 2150 g	97 0537	mind. -18 °C	Karton 4 x 2150 g (14 St./Kuchen)	Kuchen		Auftauen (4 °C) ca. 24 Std., Auftauen Stück (4 °C) ca. 7-8 Std., Auftauen Stück (20 °C) ca. 1 Std.,	mit Vorlaufzeit
Caramel Apple Pie 2200 g	45 7603	mind. -18 °C	Karton 1 x 2200 g (14 St./Kuchen)	Kuchen		Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	vorrätig
Cheese Cake American 1450 g 24cm	65 1051	mind. -18 °C	Karton 6 x 1450 g (12 St./Kuchen)	Kuchen		Backofen (150 °C) ca. 30 Min.	vorrätig
Cheese Cake Cream Chocolate 2000 g	65 6836	mind. -18 °C	Karton 6 x 2000 g (14 St./Kuchen)	Kuchen		Auftauen (6 – 7 °C) ca. 24 Std.	vorrätig
Cheese Cake Cream New York Style 1950 g	65 6837	mind. -18 °C	Karton 6 x 1950 g (14 St./Kuchen)	Kuchen		Auftauen (6 – 7 °C) ca. 24 Std.	vorrätig
Cheese Cake Cream Strawberry 2000 g	65 6835	mind. -18 °C	Karton 6 x 2000 g (14 St./Kuchen)	Kuchen		Auftauen (6 – 7 °C) ca. 24 Std.	vorrätig
Cheese Cake Karamel 1450 g	65 5796	mind. -18 °C	Karton 6 x 1450 g (12 St./Kuchen)	Kuchen		Auftauen (4 °C) ca. 24 Std.	vorrätig
Cheese Cake Zitrone 1450 g	65 5795	mind. -18 °C	Karton 6 x 1450 g (12 St./Kuchen)	Kuchen		Auftauen (4 °C) ca. 24 Std.	vorrätig
Cheesecake 90 g	86 4601	mind. -18 °C	Karton 20 x 90 g	Karton		Auftauen (4 °C) ca. 3 Std.	vorrätig
Cheesecake American 1200 g	15 0154	mind. -18 °C	Karton 1 x 1200 g (ungeschn.)	Karton		Auftauen (20 °C) ca. 2 – 3 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	mit Vorlaufzeit
Cheesecake Brownie 1250 g	65 8165	mind. -18 °C	Karton 8 x 1250 g (12 St./Kuchen)	Kuchen		Auftauen (4 °C) ca. 6 Std.	vorrätig
Cheesecake Brulee 1400 g	15 0855	mind. -18 °C	Karton 1 x 1400 g (ungeschn.)	Karton		Auftauen (20 °C) ca. 4 – 5 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	vorrätig
Cheesecake Limoncello 1350 g	15 0189	mind. -18 °C	Karton 1 x 1350 g (ungeschn.)	Karton		Auftauen (20 °C) ca. 4 – 5 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	mit Vorlaufzeit
Cheesecake mit Erdbeeren 24 cm 1450 g	65 2221	mind. -18 °C	Karton 6 x 1450 g (12 St./Kuchen)	Kuchen		Auftauen (4 °C) ca. 24 Std.	vorrätig
Cheesecake New York 1930 g	97 0914	mind. -18 °C	Karton 4 x 1930 g (16 St./Kuchen)	Kuchen		Auftauen (4 °C) ca. 12 Std., Auftauen (20 °C) ca. 4 Std., Auftauen Stück (4 °C) ca. 7 – 8 Std., Auftauen Stück (20 °C) ca. 2 Std.	mit Vorlaufzeit
Cheesecake New York 2130 g	15 1515	mind. -18 °C	Karton 1 x 2130 g (16 St./Kuchen)	Kuchen		Auftauen (20 °C) ca. 4 – 5 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	vorrätig

KUCHEN

Kuchen & Torten

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung		Status
Cheesecake Raspberry 1580 g	49 9830	mind. -18 °C	Karton 2 x 1580 g (14 St./Kuchen)	Kuchen		Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std.	mit Vorlaufzeit
Choco Crossies Mini Cakes 52g	65 7680	mind. -18 °C	Karton 3 x 520 g (36 St./Lage)	Karton		Auftauen (6 – 7 °C) ca. 1 Std., Auftauen (20 °C) ca. 30 Min.	mit Vorlaufzeit
Choco Nocciola 1200 g	15 0691	mind. -18 °C	Karton 1 x 1200 g (ungeschn.)	Karton		Auftauen (20 °C) ca. 2 – 3 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	vorrätig
Chocolate Fondant Cake 2350 g	15 1501	mind. -18 °C	Karton 1 x 2350 g (16 St./Kuchen)	Karton		Auftauen (20 °C) ca. 4 – 5 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	mit Vorlaufzeit
Cocco Nocciola 1250 g	15 0775	mind. -18 °C	Karton 1 x 1250 g (ungeschn.)	Kuchen		Auftauen (20 °C) ca. 2 – 3 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	vorrätig
Coconut Flan 28cm 2000 g	101 0191	mind. -18 °C	Karton 5 x 2000 g (ungeschn.)	Karton		Backofen (160 °C) ca. 80 Min.	mit Vorlaufzeit
Crostata al Limone 1400 g	30 0640	mind. -18 °C	Karton 1 x 1400 g (14 St./Kuchen)	Karton		Auftauen (20 °C) ca. 3 Std.	mit Vorlaufzeit
Eierschecken-Kuchen 1750 g	65 8128	mind. -18 °C	Karton 4 x 1750 g (12 St./Kuchen)	Kuchen		Auftauen (4 °C) ca. 6 Std.	vorrätig
Erdbeer Fruchtkuchen 26cm 1750 g	65 2685	mind. -18 °C	Karton 4 x 1750 g (ungeschn.)	Kuchen		Auftauen (6 – 7 °C) ca. 14 Std.	vorrätig
Erdbeer-Buttermilch-Torte 2400 g	65 4786	mind. -18 °C	Karton 4 x 2400 g (ungeschn.)	Kuchen		Auftauen (6 – 7 °C) ca. 20 Std.	vorrätig
Erdbeertarte 1300 g 28cm	65 2751	mind. -18 °C	Karton 4 x 1300 g (12 St./Kuchen)	Kuchen		Auftauen (6 – 7 °C) ca. 13 Std.	mit Vorlaufzeit
Erdbeer-Vanille-Torte 2150 g	65 7837	mind. -18 °C	Karton 4 x 2150 g (12 St./Kuchen)	Kuchen		Auftauen (6 – 7 °C) ca. 20 Std.	vorrätig
Esterhazy-Torte 24cm 1300 g	65 6866	mind. -18 °C	Karton 6 x 1300 g (12 St./Kuchen)	Kuchen		Auftauen (6 – 7 °C) ca. 12 Std.	mit Vorlaufzeit
Flan Nature Puddingkuchen 2000 g	101 0206	mind. -18 °C	Karton 5 x 2000 g (ungeschn.)	Kuchen		Backofen (160 °C) ca. 80 Min.	mit Vorlaufzeit
Flockensahne-Torte 1500 g	65 7369	mind. -18 °C	Karton 4 x 1500 g (12 St./Kuchen)	Kuchen		Auftauen (6 – 7 °C) ca. 14 Std.	vorrätig
Gourmet Strawberry Cake 2050 g	65 6699	mind. -18 °C	Karton 4 x 2050 g (12 St./Kuchen)	Kuchen		Auftauen (6 – 7 °C) ca. 14 Std.	vorrätig

KUCHEN

Kuchen & Torten

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Herrentorte 2200 g	65 8187	mind. -18 °C	Karton 4 x 2200 g (ungeschn.)	Kuchen	Auftauen (4 °C) ca. 6 Std.	vorrätig
Himbeer-Cheese-Cake 1450 g	65 3325	mind. -18 °C	Karton 6 x 1450 g (12 St./Kuchen)	Kuchen	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 17 Std.	vorrätig
Himbeer-Jogurt-Sahne-Torte 2100 g	65 6780	mind. -18 °C	Karton 4 x 2100 g (12 St./Kuchen)	Kuchen	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 20 Std.	vorrätig
Himbeer-Käse-Sahne Torte 2200 g	65 0450	mind. -18 °C	Karton 4 x 2200 g (ungeschn.)	Kuchen	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 15 Std.	vorrätig
Hunky & Chunky Pie 1800 g	90 2659	mind. -18 °C	Karton 4 x 1800 g (12 St./Kuchen)	Kuchen	Auftauen (20 °C) ca. 4 – 5 Std, Auftauen (4 °C) ca. 6 – 8 Std. Für flüssige Karamellsauce: Kuchenstück (TK) Mikrowelle (1000W) ca. 20 – 30 Sek. Kuchenstück (aufgetaut) Mikrowelle (600W) ca. 20 Sek.	vorrätig
Iced Carrot Cake Gateau 2500 g	30 1366	mind. -18 °C	Karton 1 x 2500 g (14 St./Kuchen)	Kuchen	Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	mit Vorlaufzeit
Käsekuchen Mandarinen 2150 g	65 0485	mind. -18 °C	Karton 4 x 2150 g (14 St./Kuchen)	Kuchen	Auftauen (20 °C) ca. 8 Std., Backofen (150 °C) ca. 30 Min.	vorrätig
Käse-Sahne-Torte 1450 g	65 6778	mind. -18 °C	Karton 4 x 1450 g (12 St./Kuchen)	Kuchen	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 23 Std.	vorrätig
Käse-Sahne-Torte 1800 g	65 4361	mind. -18 °C	Karton 4 x 1800 g (ungeschn.)	Kuchen	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 23 Std.	vorrätig
Key Lime Pie 2240 g	97 0447	mind. -18 °C	Karton 4 x 2240 g (14 St./Kuchen)	Kuchen	Auftauen (4 °C) ca. 12 Std., Auftauen Stück (4 °C) ca. 1 Std., Auftauen Stück (20 °C) ca. 30 Min.	mit Vorlaufzeit
Key Lime Zitronen Pie Florida 2100 g	45 7504	mind. -18 °C	Karton 1 x 1850 g (12 St./Kuchen)	Kuchen	Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	mit Vorlaufzeit
Kirsch-Butterstreusel-Torte PREMIUM 2000 g	65 6385	mind. -18 °C	Karton 4 x 2000 g (12 St./Kuchen)	Kuchen	Auftauen (20 °C) ca. 10 Std.	vorrätig
Kirsch-Käse-Sahne-Traum 2500 g	65 0455	mind. -18 °C	Karton 4 x 2500 g (ungeschn.)	Kuchen	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 14 Std.	vorrätig
Kuchen am Stiel Nuss, fertig geb. 60 g	62 0692	mind. -18 °C	Karton 24 x 60 g	Karton	Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	mit Vorlaufzeit
Kuchen am Stiel Schokolade, fertig geb. 60 g	62 0691	mind. -18 °C	Karton 24 x 60 g	Karton	Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	mit Vorlaufzeit

KUCHEN

Kuchen & Torten

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Las Vegas "4Layers" Carrot Cake 25 cm 2000 g	65 5287	mind. -18 °C	Karton 4 x 2000 g (12 St./Kuchen)	Kuchen	Auftauen (20 °C) ca. 3 Std., Auftauen (6 – 7 °C) ca. 6 Std.	vorrätig
LBH Apfel Streuselkuchen 3000 g	65 6477	mind. -18 °C	Karton 2 x 3000 g (halbiert)	Karton	Auftauen (20 °C) ca. 4 Std., Backofen (150 °C) ca. 15 Min.	vorrätig
LBH Käse Mandarinen Kuchen 3800 g	65 6471	mind. -18 °C	Karton 2 x 3800 g (halbiert)	Karton	Auftauen (20 °C) ca. 7 Std., Backofen (150 °C) ca. 20 Min.	vorrätig
LBH Käsekuchen Streuselkuchen 3500 g	65 6473	mind. -18 °C	Karton 2 x 3500 g (halbiert)	Karton	Auftauen (20 °C) ca. 7 Std., Backofen (150 °C) ca. 20 Min.	vorrätig
LBH Kirsch Streuselkuchen 3000 g	65 6475	mind. -18 °C	Karton 2 x 3000 g (halbiert)	Karton	Auftauen (20 °C) ca. 4 Std., Backofen (150 °C) ca. 15 Min.	vorrätig
LBH Rhababer-Erdbeer Kuchen 3000 g	65 6747	mind. -18 °C	Karton 2 x 3000 g (halbiert)	Karton	Auftauen (20 °C) ca. 4 Std., Backofen (150 °C) ca. 15 Min.	vorrätig
LBH Zwetschgenkuchen 3000 g	65 6479	mind. -18 °C	Karton 2 x 3000 g (halbiert)	Karton	Auftauen (20 °C) ca. 4 Std., Backofen (150 °C) ca. 15 Min.	vorrätig
Lemon Ring Cake 1100 g	30 1090	mind. -18 °C	Karton 4 x 1100 g (ungeschn.)	Kuchen	Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	vorrätig
Lion Mini Cakes 54g	65 7678	mind. -18 °C	Karton 3 x 540 g (36 St./Lage)	Karton	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 1 Std., Auftauen (20 °C) ca. 30 Min.	mit Vorlaufzeit
Love Cakes "Schoko-Banane" 700 g	65 7733	mind. -18 °C	Karton 3 x 700 g (12 St./Lage)	Lage	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 6 Std.	mit Vorlaufzeit
Love Cakes Cheesecake 1080 g	65 7737	mind. -18 °C	Karton 3 x 1080 g (12 St./Lage)	Lage	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 6 Std.	mit Vorlaufzeit
Love Cakes Chocolate Fudge 700 g	65 7731	mind. -18 °C	Karton 3 x 700 g (12 St./Lage)	Lage	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 6 Std.	mit Vorlaufzeit
Love Cakes Himbeer 1080 g	65 7729	mind. -18 °C	Karton 3 x 1080 g (12 St./Lage)	Lage	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 6 Std.	mit Vorlaufzeit
Mandarinen-Käse-Sahne-Torte 2500 g	65 0451	mind. -18 °C	Karton 4 x 2500 g (ungeschn.)	Kuchen	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 16 Std.	vorrätig
Mandelkuchen Santiago 800 g	65 0526	mind. -18 °C	Karton 4 x 800 g (ungeschn.)	Kuchen	Auftauen (20 °C) ca. 1,5 Std., Auftauen (6 – 7 °C) ca. 4,5 Std., Backofen (150 °C) ca. 15 Min.	vorrätig
Mandeltarta m. dunkl. Schoko "Almondy" 900 g	65 1238	mind. -18 °C	Karton 6 x 1000 g (12 St./Kuchen)	Kuchen	Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	mit Vorlaufzeit

KUCHEN

Kuchen & Torten

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung		Status
Mandeltarta m. Karamell u. Erdnüssen 1200 g	65 1237	mind. -18 °C	Karton 6 x 1000 g (12 St./Kuchen)	Kuchen		Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	mit Vorlaufzeit
Mandeltarta m. Marabou "Almondy" 1000 g	65 1290	mind. -18 °C	Karton 6 x 1000 g (12 St./Kuchen)	Kuchen		Auftauen (20 °C) ca. 45 Min.	mit Vorlaufzeit
Mandeltarta m. Toblerone "Almondy" 1000 g	65 1255	mind. -18 °C	Karton 6 x 1000 g (12 St./Kuchen)	Kuchen		Auftauen (20 °C) ca. 45 Min.	mit Vorlaufzeit
Mandeltarta mit Daim "Almondy" 1000 g	65 1234	mind. -18 °C	Karton 6 x 1000 g (12 St./Kuchen)	Kuchen		Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	mit Vorlaufzeit
Mega Fab Choc Fudge Cake 2100 g	45 7865	mind. -18 °C	Karton 1 x 2100 g (14 St./Kuchen)	Kuchen		Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	vorrätig
Miami SchokoladenTorte 1900 g	65 5286	mind. -18 °C	Karton 4 x 1900 g (12 St./Kuchen)	Kuchen		Auftauen (20 °C) ca. 3 Std., Auftauen (6 – 7 °C) ca. 6 Std.	vorrätig
Moelleux Choc 26cm 900 g	101 0458	mind. -18 °C	Karton 6 x 900 g (ungeschn.)	Karton		Antauen (20 °C) ca. 1 Std., Backofen (160 °C) ca. 45 Min.	mit Vorlaufzeit
Mousse al Cioccolato 1400 g	15 1476	mind. -18 °C	Karton 1 x 1400 g (ungeschn.)	Karton		Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	vorrätig
Mousse Stracciatella 1000 g	15 1177	mind. -18 °C	Karton 1 x 1000 g (ungeschn.)	Karton		Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	mit Vorlaufzeit
Omas Rahmkäse-Torte 2500 g	65 5894	mind. -18 °C	Karton 4 x 2500 g (ungeschn.)	Kuchen		Auftauen (20 °C) ca. 10 Std., Auftauen (4 °C) ca. 10 Std., Backofen (150 °C) ca. 40 Min.	vorrätig
Pecan Pie 1300 g	45 7609	mind. -18 °C	Karton 1 x 1300 g (12 St./Kuchen)	Kuchen		Auftauen (4 °C) ca. 6-7 Std.	vorrätig
Pfirsich-Rahm-Käse-Torte 28cm 2400 g	65 7360	mind. -18 °C	Karton 4 x 2400 g (12 St./Kuchen)	Kuchen		Auftauen (20 °C) ca. 7 Std.	vorrätig
Premium Rahm Käse Torte 2150 g	65 4781	mind. -18 °C	Karton 4 x 2150 g (12 St./Kuchen)	Kuchen		Auftauen (20 °C) ca. 6 Std., Backofen (150 °C) ca. 40 Min.	vorrätig
Premium Zebra-Rahm-Käse-Torte 28 cm 2250 g	65 5590	mind. -18 °C	Karton 4 x 2250 g (12 St./Kuchen)	Kuchen		Auftauen (20 °C) ca. 6,5 Std., Backofen (150 °C) ca. 25 Min.	vorrätig
Premium-Apfel-Butterstreusel-Torte 2100 g	65 6384	mind. -18 °C	Karton 4 x 2100 g (12 St./Kuchen)	Kuchen		Auftauen (20 °C) ca. 9 Std., Backofen (150 °C) ca. 60 Min.	vorrätig
Premium-Rahmkäse-Butterstreusel-Torte 28cm 2100 g	65 6387	mind. -18 °C	Karton 4 x 2100 g (12 St./Kuchen)	Kuchen		Auftauen (20 °C) ca. 8 Std., Backofen (150 °C) ca. 60 Min.	vorrätig

KUCHEN

Kuchen & Torten

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Premium-Zwetschgen-Butterstr.-Torte 2000 g	65 6386	mind. -18 °C	Karton 4 x 2000 g (12 St./Kuchen)	Kuchen	Auftauen (20 °C) ca. 9 Std.	vorrätig
Quark-Mohn-Streuselkuchen2100 g	65 8126	mind. -18 °C	Karton 4 x 2100 g (12 St./Kuchen)	Kuchen	Auftauen (4 °C) ca. 6 Std.	mit Vorlaufzeit
Rahm-Käsekuchen mit Mürbeteigrand 2150 g	65 4002	mind. -18 °C	Karton 4 x 2150 g (ungeschn.)	Kuchen	Auftauen (20 °C) ca. 7 Std., Backofen (150 °C) ca. 30 Min.	vorrätig
Rübli Torte 1400 g 28cm (m. Puderzucker)	65 7377	mind. -18 °C	Karton 4 x 1400 g (12 St./Kuchen)	Kuchen	Auftauen (20 °C) ca. 3 Std., Auftauen (6 – 7 °C) ca. 6 Std.	vorrätig
Sachertorte 1500 g	65 5984	mind. -18 °C	Karton 4 x 1500 g (12 St./Kuchen)	Kuchen	Auftauen (20 °C) ca. 4 Std.	vorrätig
Schoko Kuchen 1000 g	65 4881	mind. -18 °C	Karton 6 x 1000 g (12 St./Kuchen)	Kuchen	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 12 Std., Auftauen (20 °C) ca. 4 Std.	vorrätig
Schoko-Kuppelkuchen 1400 g	90 8196	mind. -18 °C	Karton 1 x 1400 g (12 St./Kuchen)	Kuchen	Auftauen (20 °C) ca. 4 – 5 Std, Auftauen (4 °C) ca. 6 –8 Std. Für den flüssigen Kern: Kuchenstück (TK) Mikrowelle 1000W) ca. 20 – 30 Sek. Kuchenstück (aufgetaut) Mikrowelle (600W) ca. 20 Sek.	vorrätig
Schokoladen Kuppeltorte 1250 g	65 4702	mind. -18 °C	Karton 4 x 1250 g (12 St./Kuchen)	Kuchen	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 12 Std., Auftauen (20 °C) ca. 4 Std.	vorrätig
Schokoladen-Birnen-Kuchen 1400 g	15 1074	mind. -18 °C	Karton 1 x 1400 g (ungeschn.)	Karton	Auftauen (20 °C) ca. 4 – 5 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	vorrätig
Schokoladentarte 1000 g	65 1881	mind. -18 °C	Karton 4 x 1000 g (12 St./Kuchen)	Kuchen	Auftauen (20 °C) ca. 1,5 Std., Auftauen (6 – 7 °C) ca. 4 Std.	mit Vorlaufzeit
Schoko-Orangen-Kuchen 1000 g	65 6446	mind. -18 °C	Karton 6 x 1000 g (12 St./Kuchen)	Kuchen	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 12 Std., Auftauen (20 °C) ca. 4 Std.	vorrätig
Schoko-Sahne-Duo 2200 g Torte	65 7026	mind. -18 °C	Karton 4 x 2200 g (ungeschn.)	Kuchen	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 14 Std.	mit Vorlaufzeit
Schwarzwälder-Kirsch-Torte 1750 g	65 6772	mind. -18 °C	Karton 4 x 1750 g (12 St./Kuchen)	Kuchen	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 19 Std.	vorrätig
Schwarzwälder-Kirschtorte 2000 g	65 4360	mind. -18 °C	Karton 4 x 2000 g (16 St./Kuchen)	Kuchen	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 19 Std.	vorrätig

KUCHEN

Kuchen & Torten

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Selva Nera 1150 g	15 1333	mind. -18 °C	Karton 1 x 1150 g (ungeschn.)	Karton	Auftauen (20 °C) ca. 4 – 5 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	vorrätig
Stracciatella Kirsch Torte 2400 g	65 7358	mind. -18 °C	Karton 4 x 2400 g (ungeschn.)	Kuchen	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 14 Std.	vorrätig
Strawberries & Cream Cheesecake 2270 g	97 2558	mind. -18 °C	Karton 2 x 2270 g (14 St./Kuchen)	Kuchen	Auftauen (4 °C) ca. 6-8 Std., Auftauen Stück (4 °C) ca. 4 Std.	mit Vorlaufzeit
Sunshine Cakes Apfel 125 g	65 7862	mind. -18 °C	Karton 3 x 1500 g (12 St./Lage)	Lage	Auftauen (20 °C) ca. 2 Std.	mit Vorlaufzeit
Sunshine Cakes Erdbeer-Rhabarber110 g	65 7864	mind. -18 °C	Karton 3 x 1320 g (12 St./Lage)	Lage	Auftauen (20 °C) ca. 2 Std.	mit Vorlaufzeit
Sunshine Cakes Schoko 90 g	65 7863	mind. -18 °C	Karton 3 x 1080 g (12 St./Lage)	Lage	Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	mit Vorlaufzeit
Tartelette Apfel 110 g	11 2151	mind. -18 °C	Karton 24 x 110 g	Karton	Backofen (160 °C) ca. 10 Min.	vorrätig
Tartelette Aprikose 110 g	11 2152	mind. -18 °C	Karton 24 x 110 g	Karton	Backofen (160 °C) ca. 10 Min.	vorrätig
Tartelette Blaubeer 120 g	11 8338	mind. -18 °C	Karton 24 x 120 g	Karton	Auftauen (4 °C) ca. 2 Std.	vorrätig
Tartelette Caramel-Nuss 90 g	11 8314	mind. -18 °C	Karton 24 x 90 g	Karton	Auftauen (4 °C) ca. 2 Std.	vorrätig
Tartelette Cassis (schw. Johannisbeere) 135 g	101 0080	mind. -18 °C	Karton 48 x 135 g	Karton	Backofen (180 °C) ca. 25 Min.	mit Vorlaufzeit
Tartelette Himbeer 110 g	11 8339	mind. -18 °C	Karton 24 x 110 g	Karton	Auftauen (4 °C) ca. 2 Std.	vorrätig
Tartelette Himbeer 165 g	101 4380	mind. -18 °C	Karton 27 x 165 g	Karton	Auftauen (4 °C) ca. 5 Std.	mit Vorlaufzeit
Tartelette Lemon 115 g	101 0261	mind. -18 °C	Karton 54 x 115 g	Karton	Auftauen (4 °C) ca. 5 Std.	mit Vorlaufzeit
Tartelette Normandy Apple 130 g	101 0409	mind. -18 °C	Karton 54 x 130 g	Karton	Backofen (180 °C) ca. 25 Min.	mit Vorlaufzeit
Tartelette Zitrone 120 g	11 8397	mind. -18 °C	Karton 24 x 120 g	Karton	Auftauen (4 °C) ca. 2 Std.	vorrätig
Tartelette Zitrone-Baiser 120 g	11 8348	mind. -18 °C	Karton 24 x 120 g	Karton	Auftauen (4 °C) ca. 2 Std.	vorrätig

KUCHEN

Kuchen & Torten

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung		Status
Tiramisu-Erdbeer-Torte 1900 g	65 7364	mind. -18 °C	Karton 4 x 1900 g (ungeschn.)	Kuchen		Auftauen (6 – 7 °C) ca. 14 Std.	vorrätig
Tiramisu-Tondo geschnitten 1150 g	15 3364	mind. -18 °C	Karton 1 x 1150 g (12 St./Kuchen)	Karton		Auftauen (20 °C) ca. 2 – 3 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	mit Vorlaufzeit
Toffee Crunch Pie m. Dime 2100 g	45 7604	mind. -18 °C	Karton 1 x 2100 g	Kuchen		Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	mit Vorlaufzeit
Torta Cappuccino 1150 g	15 2072	mind. -18 °C	Karton 1 x 1150 g (12 St./Kuchen)	Kuchen		Auftauen (20 °C) ca. 2 – 3 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	vorrätig
Torta Caprese "Capri" 950 g	15 1682	mind. -18 °C	Karton 1 x 950 g (ungeschn.)	Karton		Auftauen (20 °C) ca. 4 – 5 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	vorrätig
Torta della Nonna 1300 g	15 1290	mind. -18 °C	Karton 1 x 1300 g (ungeschn.)	Karton		Auftauen (20 °C) ca. 4 – 5 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	vorrätig
Torta di Carote 1150 g	15 0168	mind. -18 °C	Karton 1 x 1150 g (ungeschn.)	Karton		Auftauen (20 °C) ca. 4 – 5 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	mit Vorlaufzeit
Torta di Mele 1300 g	15 1294	mind. -18 °C	Karton 1 x 1300 g (ungeschn.)	Karton		Auftauen (20 °C) ca. 4 – 5 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	vorrätig
Torta Fragoline 1150 g	15 3208	mind. -18 °C	Karton 1 x 1150 g (ungeschn.)	Karton		Auftauen (20 °C) ca. 2 – 3 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	vorrätig
Torta Frutti di Bosco 1300 g	15 1314	mind. -18 °C	Karton 1 x 1300 g (ungeschn.)	Karton		Auftauen (20 °C) ca. 2 – 3 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	vorrätig
Torta Frutti di Bosco 1400 g	65 7374	mind. -18 °C	Karton 4 x 1400 g (12 St./Kuchen)	Kuchen		Auftauen (6 – 7 °C) ca. 18 Std.	vorrätig
Torta Frutti di Bosco e Mascarpone 1350 g	15 0342	mind. -18 °C	Karton 1 x 1350 g (ungeschn.)	Kuchen		Auftauen (20 °C) ca. 2 – 3 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	mit Vorlaufzeit
Torta Limone 1000 g	15 1452	mind. -18 °C	Karton 1 x 1000 g (ungeschn.)	Karton		Auftauen (20 °C) ca. 2 – 3 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	vorrätig
Torta Mele e Mandorle 1250 g	15 1096	mind. -18 °C	Karton 1 x 1250 g (ungeschn.)	Karton		Auftauen (20 °C) ca. 2 – 3 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	vorrätig
Torta Ricotta 1000 g	15 1261	mind. -18 °C	Karton 1 x 1000 g (ungeschn.)	Karton		Auftauen (20 °C) ca. 4 – 5 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	vorrätig
Weißer-Schoko-Kuchen1150 g	65 7859	mind. -18 °C	Karton 6 x 1150 g (12 St./Kuchen)	Kuchen		Auftauen (6 – 7 °C) ca. 12 Std., Auftauen (20 °C) ca. 4 Std.	vorrätig

KUCHEN

Plattenkuchen & Riegel

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Amaretto 900 g (Riegel)	15 3917	mind. -18 °C	Karton 900 g (ungeschn.)	Karton	Auftauen (20 °C) ca. 2 – 3 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	mit Vorlaufzeit
Apfelkuchen 137,5 g	20 6020	mind. -18 °C	Karton 32 x 137,5 g	Karton	Auftauen (20 °C) ca. 3 Std.	mit Vorlaufzeit
Apfel-Mandel-Schnitte 2250 g	65 0505	mind. -18 °C	Karton 3 x 2250 g (16 St./Lage)	Lage	Auftauen (20 °C) ca. 8 Std., Backofen (150 °C) ca. 30 Min.	vorrätig
Apfel-Schnitte m. Butterstreusel 3300 g	65 0492	mind. -18 °C	Karton 3 x 3300 g (16 St./Lage)	Lage	Auftauen (20 °C) ca. 8 Std., Backofen (150 °C) ca. 30 Min.	vorrätig
Apfelschnitte mit Butterstreuseln 3700 g	65 0498	mind. -18 °C	Karton 3 x 3700 g (ungeschn.)	Lage	Auftauen (20 °C) ca. 8 Std., Backofen (150 °C) ca. 30 Min.	vorrätig
Apple Bread	39 1925	mind. -18 °C	Karton 2 Kuchen	Karton	Auftauen (4 °C) ca. 7-8 Std.	vorrätig
Banana Bread	39 1926	mind. -18 °C	Karton 2 Kuchen	Karton	Auftauen (4 °C) ca. 7-8 Std.	vorrätig
Bavarois Caraibe 700 g (Riegel)	30 1293	mind. -18 °C	Karton 6 x 700 g (ungeschn.)	Kuchen	Auftauen (4 °C) ca. 4 Std.	mit Vorlaufzeit
Beerenfrucht-Buttermilch-Schnitte 2000 g	65 6089	mind. -18 °C	Karton 4 x 2000 g (12 St./Lage)	Lage	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 20 Std.	mit Vorlaufzeit
Blondies 800 g	05 8300	mind. -18 °C	Karton 8 x 800 g	Lage		vorrätig
Brodericks Belgian Chocolate Caramel Nut Brownie	39 6005	mind. -18 °C	Karton 2 x 9 St.	Karton	Auftauen (4 – 7 °C) ca. 8 Std.	vorrätig
Brodericks Belgian Chocolate Tiffin	39 6004	mind. -18 °C	Karton 2 x 9 St.	Karton	Auftauen (4 – 7 °C) ca. 8 Std.	vorrätig
Brodericks Caramel Shortbread	39 6002	mind. -18 °C	Karton 2 x 9 St.	Karton	Auftauen (4 – 7 °C) ca. 8 Std.	vorrätig
Brodericks Mixed TrayBake 36 St.	39 1392	mind. -18 °C	Karton 4 x 9 St.	Karton	Auftauen (4 – 7 °C) ca. 8 Std.	vorrätig
Brodericks Rocky Road	39 6003	mind. -18 °C	Karton 2 x 9 St.	Karton	Auftauen (4 – 7 °C) ca. 8 Std.	vorrätig
Brodericks White Chcocolate Peanut Crunch	39 6009	mind. -18 °C	Karton 2 x 9 St.	Karton	Auftauen (4 – 7 °C) ca. 8 Std.	vorrätig
Brownie 83g	65 6994	mind. -18 °C	Karton 3 x 1000 g (12 St./Lage)	Lage	Auftauen (4 °C) ca. 6 Std.	vorrätig
Brownie Mini Star 20 g	14 0124	mind. -18 °C	Karton 4 x 240 g (120 St./Lage)	Lage	Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	mit Vorlaufzeit

KUCHEN

Plattenkuchen & Riegel

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Brownie mit Himbeeren 850 g	65 7410	mind. -18 °C	Karton 3 x 850 g (16 St./Lage)	Karton	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 24 Std.	vorrätig
Brownies 80 g	11 2195	mind. -18 °C	Karton 4 x 2400 g (30 St./Lage)	Lage	Auftauen (4 °C) ca. 1 Std.	vorrätig
Brownies american Style 1000 g	65 5658	mind. -18 °C	Karton 3 x 1000 g (16 St./Lage)	Lage	Auftauen (4 °C) ca. 24 Std.	vorrätig
Butter-Mandel-Kuchen 175 g	20 6250	mind. -18 °C	Karton 12 x 175 g	Karton	Auftauen (20 °C) ca. 3 Std.	vorrätig
Buttermilch-Erdbeer-Schnitte 1150 g	65 7129	mind. -18 °C	Karton 6 x 1150 g (10 St./Lage)	Lage	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 8 Std.	vorrätig
Cakewich Erdbeere	65 7703	mind. -18 °C	Karton 6 x 720 g (12 St./Lage)	Lage	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 4 Std.	mit Vorlaufzeit
Cakewich Schoko	65 7707	mind. -18 °C	Karton 6 x 720 g (12 St./Lage)	Lage	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 4 Std.	mit Vorlaufzeit
Carrot & Walnut Cake 1800 g	90 2662	mind. -18 °C	Karton 3 x 1800 g (21 St./Lage)	Lage	Auftauen (4 °C) ca. 16-18 Std., Auftauen (20 °C) ca. 5-6 Std.	vorrätig
Chocolate Peanut Butter Stack 1390 g	97 1877	mind. -18 °C	Karton 8 x 1390 g (8 St./Riegel)	Kuchen	Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	
Coconut & Raspberry Loaf	39 1933	mind. -18 °C	Karton 2 Kuchen	Karton	Auftauen (4 °C) ca. 7-8 Std.	vorrätig
Cookies & Cream Stack 1080 g	97 2557	mind. -18 °C	Karton 8 x 1080 g (8 St./Riegel)	Kuchen	Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	
Creme-Streusel-Schnitte 2100 g	65 7545	mind. -18 °C	Karton 3 x 2100 g (24 St./Lage)	Lage	Auftauen (20 °C) ca. 4 Std., Backofen (150 °C) ca. 15 Min.	vorrätig
Donauwelle 1000 g	65 4282	mind. -18 °C	Karton 6 x 1000 g (12 St./Lage)	Lage	Auftauen (20 °C) ca. 5-6 Std., Auftauen (6 – 7 °C) ca. 8-9 Std.	vorrätig
Donauwelle 2100 g	65 0496	mind. -18 °C	Karton 3 x 2100 g (16 St./Lage)	Lage	Auftauen (20 °C) ca. 2,5 Std., Auftauen (6 – 7 °C) ca. 6 Std.	vorrätig
Double Chocolate Schnitte 1000 g	65 5692	mind. -18 °C	Karton 6 x 1000 g (12 St./Lage)	Lage	Auftauen (20 °C) ca. 2 – 3 Std., Auftauen (6 – 7 °C) ca. 3-4 Std.	vorrätig
Double-Chocolate-Schnitte 1000 g	65 6701	mind. -18 °C	Karton 3 x 1000 g (12 St./Lage)	Lage	Auftauen (20 °C) ca. 2,5 Std., Auftauen (6 – 7 °C) ca. 6 Std.	vorrätig
Duo Erdbeer-Mandarinen-Sahne-Schnitte 1950 g (gluten- & laktosefrei)	65 5278	mind. -18 °C	Karton 4 x 1950 g (2 x 6 St./Lage)	Lage	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 11 Std.	mit Vorlaufzeit

KUCHEN

Plattenkuchen & Riegel

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Erdbeer-Buttermilch-Dreiecke 2000 g	65 7372	mind. -18 °C	Karton 4 x 2000 g (12 St./Lage)	Lage	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 20 Std.	vorrätig
Erdbeer-Buttermilch-Schnitte 2000 g	65 3250	mind. -18 °C	Karton 4 x 2000 g (12 St./Lage)	Lage	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 20 Std.	vorrätig
Erdbeer-Cheesecake-Schnitte 1500 g	65 7725	mind. -18 °C	Karton 6 x 1500 g (12 St./Lage)	Lage	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 9 Std.	vorrätig
Erdbeer-Himbeer-Joghurt-Schnitte 2000 g	65 6026	mind. -18 °C	Karton 4 x 2000 g (12 St./Lage)	Lage	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 20 Std.	mit Vorlaufzeit
Erdbeer-Joghurt-Sahne-Sch. BACKHITS 1350 g	65 4291	mind. -18 °C	Karton 6 x 1350 g (12 St./Lage)	Lage	Auftauen (20 °C) ca. 5-6 Std., Auftauen (6 – 7 °C) ca. 9 – 10 Std.	vorrätig
Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte 1350 g	65 7350	mind. -18 °C	Karton 6 x 1350 g (24 St./Lage)	Lage	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 10 Std.	vorrätig
Esterhazy-Dreiecke 1250 g	65 7414	mind. -18 °C	Karton 6 x 1250 g (12 St./Lage)	Lage	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 12 Std.	mit Vorlaufzeit
Flockensahne-Schnitte 1100 g	65 7252	mind. -18 °C	Karton 4 x 1100 g (12 St./Lage)	Lage	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 11 Std.	vorrätig
Frutta Lunga 1450 g	15 0122	mind. -18 °C	Karton 1 x 1450 g (ungeschn.)	Karton	Auftauen (20 °C) ca. 2 – 3 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	mit Vorlaufzeit
Himbeer Cheese Cake-Schnitte 2350 g	65 4840	mind. -18 °C	Karton 3 x 2350 g (48 St./Lage)	Lage	Auftauen (20 °C) ca. 6-7 Std., Auftauen (6 – 7 °C) ca. 10 – 11 Std.	vorrätig
Himbeer-Heidelbeer-Dreiecke 2600 g	65 7942	mind. -18 °C	Karton 3 x 2600 g (24 St./Lage)	Lage	Auftauen (20 °C) ca. 5 Std.	mit Vorlaufzeit
Himbeer-Käse-Sahne-Dreiecke 2000 g	65 7370	mind. -18 °C	Karton 4 x 2000 g (12 St./Lage)	Lage	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 17 Std.	vorrätig
Himbeer-Quark-Schnitte 1100 g	65 6499	mind. -18 °C	Karton 6 x 1100 g (24 St./Lage)	Lage	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 11 Std.	vorrätig
Himbeer-Quark-Schnitte BACKHITS 1350 g	65 5690	mind. -18 °C	Karton 6 x 1350 g (12 St./Lage)	Lage	Auftauen (20 °C) ca. 5-6 Std., Auftauen (6 – 7 °C) ca. 9 – 10 Std.	vorrätig
Himbeer-Vanille-Dreiecke 950 g	65 7809	mind. -18 °C	Karton 6 x 950 g (12 St./Lage)	Lage	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 15 Std.	vorrätig
Javanais 700 g (Riegel)	30 1290	mind. -18 °C	Karton 6 x 700 g (ungeschn.)	Kuchen	Auftauen (4 °C) ca. 4 Std.	mit Vorlaufzeit
Joghurt-Exotic-Schnitte 2000 g	65 3248	mind. -18 °C	Karton 4 x 2000 g (12 St./Lage)	Lage	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 11 Std.	mit Vorlaufzeit

KUCHEN

Plattenkuchen & Riegel

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Joghurt-Pfirsich-Schnitte 1150 g	65 7131	mind. -18 °C	Karton 6 x 1150 g (10 St./Lage)	Lage	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 8 Std.	vorrätig
Käse Schnitte 3400 g	65 0501	mind. -18 °C	Karton 3 x 3400 g (ungeschn.)	Lage	Auftauen (20 °C) ca. 8 Std., Backofen (150 °C) ca. 30 Min.	vorrätig
Kirsch-Butterstreusel-Schnitte 2800 g	65 7515	mind. -18 °C	Karton 3 x 2800 g (16 St./Lage)	Lage	Auftauen (20 °C) ca. 8 Std., Backofen (150 °C) ca. 30 Min.	vorrätig
Kirsch-Mamor-Schnitte 1700 g	65 6443	mind. -18 °C	Karton 3 x 1700 g (16 St./Lage)	Lage	Auftauen (20 °C) ca. 3 Std., Backofen (150 °C) ca. 15 Min.	vorrätig
Kirsch-Rhabarber-Schnitte 1800 g	65 0493	mind. -18 °C	Karton 3 x 1800 g (16 St./Lage)	Lage	Auftauen (20 °C) ca. 8 Std., Backofen (150 °C) ca. 30 Min.	vorrätig
Kirsch-Rhabarber-Schnitte 2000 g	65 0499	mind. -18 °C	Karton 3 x 2000 g (ungeschn.)	Lage	Auftauen (20 °C) ca. 8 Std., Backofen (150 °C) ca. 30 Min.	vorrätig
Kirschrührkuchen 137g	20 6052	mind. -18 °C	Karton 32 x 137g	Karton	Auftauen (20 °C) ca. 3 Std.	mit Vorlaufzeit
Kirsch-Schoko-Crisp Schnitte 2100 g	65 6090	mind. -18 °C	Karton 4 x 2100 g (12 St./Lage)	Lage	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 20 Std.	vorrätig
Latte-Machiato-Schnitte 1500 g	65 4782	mind. -18 °C	Karton 4 x 1500 g (12 St./Lage)	Lage	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 12 Std.	mit Vorlaufzeit
Lemon Cake Classic 75 g	14 0366	mind. -18 °C	Karton 25 x 75 g	Karton	Auftauen (20 °C) ca. 60-90 Min.	vorrätig
Mandarinen-Käse-Sahne-Dreiecke 2000 g	65 7371	mind. -18 °C	Karton 4 x 2000 g (12 St./Lage)	Lage	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 11 Std.	vorrätig
Mandarinen-Käse-Sahne-Schn. BACKHITS 1100 g	65 6716	mind. -18 °C	Karton 6 x 1100 g (12 St./Lage)	Lage	Auftauen (20 °C) ca. 5-6 Std., Auftauen (6 – 7 °C) ca. 9 – 10 Std.	vorrätig
Mandarinen-Käse-Sahne-Schnitte	65 3269	mind. -18 °C	Karton 4 x 2000 g (12 St./Lage)	Lage	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 11 Std.	vorrätig
Mandel-Bienenstich-Schnitte 1250 g	65 4186	mind. -18 °C	Karton 4 x 1250 g (12 St./Lage)	Lage	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 8-9 Std.	vorrätig
Mango-Creme-Fraiche-Sch: BACKHITS 1000 g	65 4292	mind. -18 °C	Karton 6 x 1000 g (12 St./Lage)	Lage	Auftauen (20 °C) ca. 4 Std., Auftauen (6 – 7 °C) ca. 8-9 Std.	vorrätig
Mango-Créme-Fraiche-Schnitte 1100 g	65 7286	mind. -18 °C	Karton 6 x 1100 g (24 St./Lage)	Lage	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 8 Std.	vorrätig
Marble Cake Classic 75 g	14 0367	mind. -18 °C	Karton 25 x 75 g	Karton	Auftauen (20 °C) ca. 60-90 Min.	vorrätig

KUCHEN

Plattenkuchen & Riegel

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung		Status
Millefoglie 1350 g	15 1292	mind. -18 °C	Karton 1 x 1350 g (ungeschn.)	Karton		Auftauen (4 °C) ca. 12 Std., Auftauen (20 °C) ca. 2 – 3 Std.	mit Vorlaufzeit
Mohn-Streusel-Schnitte 185 g	20 6030	mind. -18 °C	Karton 32 x 185 g	Karton		Auftauen (20 °C) ca. 3 Std.	mit Vorlaufzeit
Mohn-Streusel-Schnitte 2350 g	65 0506	mind. -18 °C	Karton 3 x 2350 g (16 St./Lage)	Lage		Auftauen (20 °C) ca. 8 Std., Backofen (150 °C) ca. 30 Min.	vorrätig
Mousse au Chocolat-Sch. BACKHITS 1000 g	65 4294	mind. -18 °C	Karton 6 x 1000 g (12 St./Lage)	Lage		Auftauen (20 °C) ca. 4 Std., Auftauen (6 – 7 °C) ca. 10 Std.	vorrätig
Mousse au Chocolat-Schnitte 1000 g	65 7351	mind. -18 °C	Karton 6 x 1000 g (24 St./Lage)	Lage		Auftauen (6 – 7 °C) ca. 8 Std.	vorrätig
Mozart-Dreiecke 1500 g/Lage	65 7421	mind. -18 °C	Karton 6 x 1500 g (12 St./Lage)	Lage		Auftauen (6 – 7 °C) ca. 15 Std.	vorrätig
Panna-Cotta-Orangen-Schnitte 1750 g	65 3247	mind. -18 °C	Karton 4 x 1750 g (12 St./Lage)	Lage		Auftauen (6 – 7 °C) ca. 14 Std.	vorrätig
Pfirsich-Melba-Sch. BACKHITS 1000 g	65 5682	mind. -18 °C	Karton 6 x 1000 g (12 St./Lage)	Lage		Auftauen (20 °C) ca. 2 – 3 Std., Auftauen (6 – 7 °C) ca. 10-11 Std.	vorrätig
Pflaumen-Schnitte auf Quarkteig m. Butterstreusel	20 6040	mind. -18 °C	Karton 32 x 137,5 g	Karton		Auftauen (20 °C) ca. 3 Std.	mit Vorlaufzeit
Pflaumen-Schnitte mit Butterstreuseln 2750 g	65 0494	mind. -18 °C	Karton 3 x 2750 g (16 St./Lage)	Lage		Auftauen (20 °C) ca. 8 Std., Backofen (150 °C) ca. 30 Min.	vorrätig
Pflaumen-Schnitte mit Butterstreuseln 3050 g	65 0500	mind. -18 °C	Karton 3 x 3050 g (ungeschn.)	Lage		Auftauen (20 °C) ca. 8 Std., Backofen (150 °C) ca. 30 Min.	vorrätig
Rahm-Käse-Schnitte 1900 g	65 7257	mind. -18 °C	Karton 3 x 1900 g (10 St./Lage)	Karton		Auftauen (20 °C) ca. 8 Std.	
Rhabarber-Erdbeer-Schnitte 2400 g	65 0510	mind. -18 °C	Karton 3 x 2400 g (16 St./Lage)	Lage		Auftauen (20 °C) ca. 8 Std., Backofen (150 °C) ca. 30 Min.	vorrätig
Rocky Road Mini Tray 13g	14 1483	mind. -18 °C	Karton 88 x 13g	Karton		Auftauen (20 °C) ca. 1 Std.	mit Vorlaufzeit
Sacher-Dreiecke 1200 g	65 7416	mind. -18 °C	Karton 6 x 1200 g (12 St./Lage)	Lage		Auftauen (6 – 7 °C) ca. 4 Std.	mit Vorlaufzeit
Sauerkirschen-Schoko-Sahne-Schn. BACKHITS 1350 g	65 6714	mind. -18 °C	Karton 6 x 1350 g (12 St./Lage)	Lage		Auftauen (20 °C) ca. 5-6 Std., Auftauen (6 – 7 °C) ca. 9 – 10 Std.	vorrätig
Schoko Kokos Schnitte 1500 g	65 4181	mind. -18 °C	Karton 3 x 1500 g (16 St./Lage)	Lage		Auftauen (20 °C) ca. 5 Std., Backofen (150 °C) ca. 20 Min.	vorrätig

KUCHEN

Plattenkuchen & Riegel

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Schoko-Streusel-Schnitte 2150 g	65 7547	mind. -18 °C	Karton 3 x 2100 g (24 St./Lage)	Lage	Auftauen (20 °C) ca. 4 Std., Backofen (150 °C) ca. 15 Min.	vorrätig
Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte 1500 g	65 3580	mind. -18 °C	Karton 4 x 1500 g (12 St./Lage)	Lage	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 11 Std.	vorrätig
Sfoglia Pere 1000 g	15 1126	mind. -18 °C	Karton 1 x 1000 g (ungeschn.)	Karton	Auftauen (20 °C) ca. 4 – 5 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	vorrätig
Sommertraum Himbeer-Joghurt 1100 g	65 8198	mind. -18 °C	Karton 6 x 1100 g (8 St./Lage)	Lage	Auftauen (4 °C) ca. 6 std.	vorrätig
Tartufata 1050 g	15 1483	mind. -18 °C	Karton 1 x 1050 g (ungeschn.)	Karton	Auftauen (20 °C) ca. 2 – 3 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	vorrätig
Tiramisu 1000 g	15 1475	mind. -18 °C	Karton 1 x 1000 g (ungeschn.)	Karton	Auftauen (20 °C) ca. 1 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	vorrätig
Tiramisú BIG - Schale 1750 g	15 1015	mind. -18 °C	Karton 1 x 1750 g (ungeschn.)	Karton	Auftauen (20 °C) ca. 2 – 3 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	vorrätig
Tiramisu mit Mascarpone 1050 g	15 1505	mind. -18 °C	Karton 1 x 1050 g (ungeschn.)	Karton	Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	vorrätig
Tiramisu Monoporzione 110 g	15 0577	mind. -18 °C	Karton 10 x 110 g	Karton	Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	vorrätig
Tiramisu RIEGEL Rustica 900 g	15 2932	mind. -18 °C	Karton 1 x 900 g (ungeschn.)	Karton	Auftauen (20 °C) ca. 1 – 2 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	vorrätig
Torta Nocciola 1200 g	15 0077	mind. -18 °C	Karton 1 x 1200 g (ungeschn.)	Karton	Auftauen (20 °C) ca. 2 – 3 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	vorrätig
Toscanella 1050 g	15 1313	mind. -18 °C	Karton 1 x 1050 g (ungeschn.)	Karton	Auftauen (20 °C) ca. 4 – 5 Std., Auftauen (4 °C) ca. 12 Std.	mit Vorlaufzeit
Zebra-Sahne-Schnitte 1100 g	65 7144	mind. -18 °C	Karton 6 x 1100 g (10 St./Lage)	Lage	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 8 Std.	vorrätig
Zitronen-Limetten-Schnitte 1100 g	65 6497	mind. -18 °C	Karton 6 x 1100 g (24 St./Lage)	Lage	Auftauen (6 – 7 °C) ca. 11 Std.	mit Vorlaufzeit

CHILI PEPPERS
FOOD SERVICE

Chili Peppers Food Service GmbH
Westerfeld 15
28844 Weyhe/Germany

fon +49 (0)421 878 343 00
fax +49 (0)421 878 343 29

info@chili-peppers.de
www.chili-peppers.de