

# Süsse Backwaren & Dessert

## Pâtisseries sucrées & desserts



# Streusel-Stangen | Gâteau streusel

**Erdbeer-Rhabarber-Streusel-Stange, 440 g**  
Gâteau streusel aux fraises et rhubarbe, 440 g



**202695** 

4 × 440 g  
23 cm  
1 Std. antauen, schneiden, nach 1 weiteren Std. servierbereit  
Laisser décongeler 1 h, Coupez en morceaux, après 1 h de plus les tranches sont prêts à servir



**Apfel-Streusel-Schnitte, 120 g**  
Tranche crumble aux pommes, 120 g



**206763** 

1 × 18 × 120 g  
9 × 6 cm  
Servierbereit, nur auftauen lassen bei 5°C während 2-3 Std.  
Prêt à servir, laisser dégeler seulement 5°C / 2-3 h

**Zwetschgen-Streusel-Stange, 420 g**  
Gâteau streusel aux pruneaux, 420 g



**202696** 

4 × 420 g  
23 cm  
1 Std. antauen, schneiden, nach 1 weiteren Std. servierbereit  
Laisser décongeler 1 h, Coupez en morceaux, après 1 h de plus les tranches sont prêts à servir



**Zwetschgen-Streusel-Schnitte, 120 g**  
Tranche crumble aux pruneaux, 120 g





**206795** 

1 × 18 × 120 g  
9 × 6 cm  
Servierbereit, nur auftauen lassen bei 5°C während 2-3 Std.  
Prêt à servir, laisser dégeler seulement 5°C / 2-3 h


 

**Aprikosen-Streusel-Stange, 440 g**  
Gâteau streusel aux abricots, 440 g



**202694** 

4 × 440 g  
23 cm  
1 Std. antauen, schneiden, nach 1 weiteren Std. servierbereit  
Laisser décongeler 1 h, Coupez en morceaux, après 1 h de plus les tranches sont prêts à servir



**Kirschen-Streusel-Schnitte, 120 g**  
Tranche crumble aux cerises, 120 g



**206764** 

1 × 18 × 120 g  
9 × 6 cm  
Servierbereit, nur auftauen lassen bei 5°C während 2-3 Std.  
Prêt à servir, laisser dégeler seulement 5°C / 2-3 h

**Aprikosen-Schnittkuchen, 1 kg**  
Gâteau aux abricots, à trancher, 1 kg



**200559** 

3 × 1 kg  
Auftauen lassen, servierbereit  
Prêt à servir, à dégeler



**Tiroler Apfel-Schnittkuchen, 1,3 kg**  
Gâteau pommes tyrol, 1,3 kg



**207227** 

3 × 1,3 kg  
Vorgebacken, vorgeschnitten, Backzeit: 18-20 Minuten bei 180°C oder 2 Stunden auftauen lassen  
Précuit, prédécoupé, temps de cuisson: 18-20 minutes à 180°C ou 2 heures pour décongeler



**Zwetschgen-Schnittkuchen, 1 kg**  
Gâteau aux pruneaux, à trancher, 1 kg













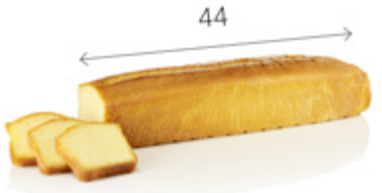










**200560** 

3 × 1 kg  
Auftauen lassen, servierbereit  
Prêt à servir, à dégeler



# Kuchen | Cake

<p><b>Russenzopf Cake</b> Cake tresse russe</p> 	<p><b>201065</b> </p> <p>2 × 1,35 kg 44 cm</p> <p>Servierbereit, nur auftauen lassen Prêt à servir, laisser dégeler seulement</p> <p></p>	<p><b>Haselnuss Cake</b> Cake aux noisettes</p> 	<p><b>202678</b> </p> <p>2 × 1,3 kg 44 cm</p> <p>Servierbereit, nur auftauen lassen Prêt à servir, laisser dégeler seulement</p> <p></p>
<p><b>Choco Cake</b> Cake au chocolat</p> 	<p><b>202676</b> </p> <p>2 × 1,3 kg 44 cm</p> <p>Servierbereit, nur auftauen lassen Prêt à servir, laisser dégeler seulement</p> <p></p>	<p><b>Tiroler Cake</b> Cake tyrolien</p> 	<p><b>202699</b> </p> <p>2 × 1,3 kg 44 cm</p> <p>Servierbereit, nur auftauen lassen Prêt à servir, laisser dégeler seulement</p> <p></p>
<p><b>Zitronen Cake</b> Cake au citron</p> 	<p><b>202677</b> </p> <p>2 × 1,5 kg 44 cm</p> <p>Servierbereit, nur auftauen lassen Prêt à servir, laisser dégeler seulement</p> <p></p>	<p><b>Marmor Cake</b> Cake Marmor</p> 	<p><b>202679</b> </p> <p>2 × 1,3 kg 44 cm</p> <p>Servierbereit, nur auftauen lassen Prêt à servir, laisser dégeler seulement</p> <p></p>
<p><b>Rüebli-Cake</b> Cake aux carottes</p> 	<p><b>200757</b> </p> <p>2 × 1,5 kg 48 cm</p> <p>Servierbereit, nur auftauen lassen Prêt à servir, laisser dégeler seulement</p> <p></p>		



# Kuchen | Gâteaux

**Cappuccino-Chueche**  
Gâteau au cappuccino



207148



12 x ca. 87 g  
24 cm  
Geschnitten, servierbereit, nur auftauen lassen  
En tranches, prêt à servir, laisser dégeler seulement



**Aprikosenkuchen Tradition**  
Tarte aux abricots tradition



206792



2 x 8 x 158 g  
24 cm  
5°C/7-8 h  
Geschnitten, servierbereit, nur auftauen lassen  
En tranches, prêt à servir, laisser dégeler seulement



**Schokoladenkuchen**  
Gâteau au chocolat



200241



2 x 10 x 106 g  
21 cm  
5°C/8 h  
Geschnitten, servierbereit, nur auftauen lassen  
En tranches, prêt à servir, laisser dégeler seulement



**Zwetschkengukuchen Tradition**  
Tarte aux pruneaux tradition



206762



2 x 8 x 161 g  
24 cm  
5°C/7-8 h  
Geschnitten, servierbereit, nur auftauen lassen  
En tranches, prêt à servir, laisser dégeler seulement



**Rüeblikuchen**  
Gâteau aux carottes



204533



2 x 8 x 115 g  
24 cm  
5°C/7-8 h  
Geschnitten, servierbereit, nur auftauen lassen  
En tranches, prêt à servir, laisser dégeler seulement



**Apfelkuchen Tradition**  
Tarte aux pommes tradition



202647



2 x 8 x 172 g  
24 cm  
5°C/7-8 h  
Geschnitten, servierbereit, nur auftauen lassen  
En tranches, prêt à servir, laisser dégeler seulement



**Chriesikuchen Tradition**  
Tarte aux cerises tradition



206791



2 x 8 x 159 g  
24 cm  
5°C/7-8 h  
Geschnitten, servierbereit, nur auftauen lassen  
En tranches, prêt à servir, laisser dégeler seulement



**Mini Schokolade Gugelhopf, 40 g**  
Kouglof au chocolate «mini», 40 g



202876



48 x 40 g  
Nur auftauen lassen  
Laisser dégeler seulement



**Rüeblichsnitte, 71 g**  
Tranche aux carottes, 71 g



201212



60 x 71 g  
5°C, 2-3 h  
Nur auftauen lassen  
Prêt à servir, laisser dégeler seulement



**Mini Vanille-Gugelhopf, 40 g**  
Kouglof à la vanille «mini», 40 g


























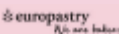

202877



48 x 40 g  
Nur auftauen lassen  
Laisser dégeler seulement



# Muffins & Donuts

<p><b>Muffin Schokolade «Spezial», 125 g</b> <b>Muffin Chocolat «Spécial», 125 g</b></p> 	<p><b>200597</b> </p> <p>24 × 125 g Servierbereit: nur auftauen lassen Prêt à servir: laisser dégeler seulement</p> <p></p>	<p><b>Mini Donuts 4 Sorten, 31 g</b> <b>Mini Donuts 4 sortes, 31 g</b></p> 	<p><b>206046</b> </p> <p>36 × 31 g Bei Raumtemperatur ca. 30 bis 45 Minuten auftauen lassen. Laisser décongeler pendant environ 30 à 45 minutes à température ambiante</p> <p></p>
<p><b>Muffin Blueberry «Spezial», 130 g</b> <b>Muffin Blueberry «Spécial», 130 g</b></p> 	<p><b>200598</b> </p> <p>24 × 130 g Servierbereit: nur auftauen lassen Prêt à servir: laisser dégeler seulement</p> <p></p>	<p><b>Donut Schokolade, 55 g</b> <b>Donut chocolat au lait, 55 g</b></p> 	<p><b>204166</b> </p> <p>36 × 55 g Servierbereit: nur auftauen lassen Prêt à servir: laisser dégeler seulement</p> <p></p>
<p><b>Heidelbeer-Muffin, vegan, 90 g</b> <b>Muffin aux myrtilles, vegan, 90 g</b></p>  <p></p>	<p><b>202870</b> </p> <p>24 × 90 g Servierbereit: nur auftauen lassen Prêt à servir: laisser dégeler seulement</p> <p></p>	<p><b>Donut mit Erdbeerfüllung, 76 g</b> <b>Donut fourré à la fraise, 76 g</b></p> 	<p><b>206985</b> </p> <p>36 × 76 g Servierbereit: nur auftauen lassen Prêt à servir: laisser dégeler seulement</p> <p></p>
<p><b>Brownie 80g</b></p> 	<p><b>206866</b> </p> <p>120 × 80 g Servierbereit: nur auftauen lassen Prêt à servir: laisser dégeler seulement</p> <p></p>	<p><b>Donut gezuckert, 49 g</b> <b>Donut sucré, 49 g</b></p> 	<p><b>204714</b> </p> <p>72 × 49 g Servierbereit: nur auftauen lassen Prêt à servir: laisser dégeler seulement</p> <p></p>


# Wähen | Tartes


**Tarte aux pommes tranchée, 75 g** **201745** 




100 × 75 g  
ø 26 cm  
Frankreich | France



**Aprikosenwähe**  
**Tarte aux abricots** **206765** 



4 × 8 × 156 g  
26 cm  
geschnitten | coupé  
200°C / 10 min



**Tarte au flan tranchée, 75 g** **201807** 



100 × 75 g  
Frankreich | France



**Apfelwähe**  
**Tarte aux pommes** **206766** 



4 × 8 × 156 g  
26 cm  
geschnitten | coupé  
200°C / 10 min



**Süsser Tortenboden (Alu-Form), 280 g**  
**Maxi fond sucré (moule alu), 280 g** **201506**



16 × 280 g  
27 cm  
Frankreich | France  
Roh, reine Butter  
Cru, pur beurre



**Zwetschgenwähe**  
**Tarte aux pruneaux** **206790** 



4 × 8 × 156 g  
26 cm  
geschnitten | coupé  
200°C / 10 min





# Schnitten Tranches



# Schnitten | Tranches

Crèmeschnitte, 95 g  
Mille-feuille, 95 g



202855



27 × 95 g  
Servierbereit, nur  
auftauen lassen  
Prêt à servir, laisser  
dégeler seulement



Schoko-Crèmeschnitte, 85 g  
Tranche chocolat à la crème, 85 g



200261

**Delicel**  
MAÏTRE PÂTISSIER ARTISAN

42 × 85 g  
5°C ca. 2–3 h  
Servierbereit, nur  
auftauen lassen  
Prêt à servir, laisser  
dégeler seulement



Rahmcrème-Schnitte, 110 g  
Millefeuille à la crème, 110 g



200250

**Delicel**  
MAÏTRE PÂTISSIER ARTISAN

42 × 110 g  
5°C ca. 7–8 h  
Servierbereit, nur  
auftauen lassen  
Prêt à servir, laisser  
dégeler seulement



Vanille-Aprikosen-Schnitte, 84 g  
Tranche vanille et abricots, 84 g



200266

**Delicel**  
MAÏTRE PÂTISSIER ARTISAN

36 × 84 g  
5°C ca. 2–3 h  
Servierbereit, nur  
auftauen lassen  
Prêt à servir, laisser  
dégeler seulement



Dessert-Schnitte «Sacher», 100 g  
Tranche dessert «Sacher», 100 g



200583



24 × 100 g  
Servierbereit, nur  
auftauen lassen  
Prêt à servir, laisser  
dégeler seulement



Pistazien-Zitronen-Schnitte, 70 g  
Tranche pistache et citron, 70 g



200281

**Delicel**  
MAÏTRE PÂTISSIER ARTISAN

36 × 70 g  
5°C ca. 2–3 h  
Servierbereit, nur  
auftauen lassen  
Prêt à servir, laisser  
dégeler seulement



Dessert-Schnitte «Schweden», 100 g  
Tranche dessert «suédoise», 100 g



200591



24 × 100 g  
Servierbereit, nur  
auftauen lassen  
Prêt à servir, laisser  
dégeler seulement



Waldbeeren-Zitronen-Schnitte, 80 g  
Tranche aux baies des bois et au citron,  
80 g



204762

**Delicel**  
MAÏTRE PÂTISSIER ARTISAN

36 × 80 g  
5°C ca. 2–3 h  
Servierbereit, nur  
auftauen lassen  
Prêt à servir, laisser  
dégeler seulement



Tiramisu, 85 g



204726

**Delicel**  
MAÏTRE PÂTISSIER ARTISAN

2 × 20 × 85 g  
5°C ca. 2–3 h  
Servierbereit, nur  
auftauen lassen  
Prêt à servir, laisser  
dégeler seulement



Cheesecakeschnitte, 105 g  
Tranche cheesecake, 105 g



206788

**Delicel**  
MAÏTRE PÂTISSIER ARTISAN

21 × 105 g  
5°C ca. 2–3 h  
Servierbereit, nur  
auftauen lassen  
Prêt à servir, laisser  
dégeler seulement





# Pâtisserie | Pâtisserie

Schokomousse Toblerone Fahne, 38 g  
Drapeau chocomousse Toblerone, 38 g



204342



30 × 38 g  
5°C ca. 2–3h  
Servierbereit, nur  
auftauen lassen  
Prêt à servir, laisser  
dégeler seulement



Schokomousse-Törtchen 110g  
Mousse au chocolat petits gâteaux 110g



206848



Monoportion, 15 × 110 g  
5°C ca. 3 h  
Servierbereit, nur  
auftauen lassen ca. 1h bei  
Raumtemperatur  
Prêt à servir, laisser  
dégeler seulement pendant  
env. 1h à température  
ambiante



Mini-Schwedentorte, 95 g  
Tourte suédoise mini, 95 g



204766



21 × 95 g  
5°C ca. 2–3h  
Servierbereit, nur  
auftauen lassen  
Prêt à servir, laisser  
dégeler seulement



Tartelette au citron, meringuée, 100 g



201761



30 × 100 g  
Frankreich | France



Carré Bavaois fruits rouges, 45 g



200818



60 × 45 g  
1-2 Stunden im Kühl-  
schrank zwischen 0°C und  
4°C auftauen lassen  
Laisser décongeler 1 à 2  
heures au réfrigérateur  
entre 0°C et 4°C



Mini Tiramisu Mascarpone, 110 g  
Mini Tiramisu Mascarpone, 110 g



207264



9 × 110 g  
Servierbereit, nur  
auftauen lassen  
Prêt à servir, laisser  
dégeler seulement



Carré Bavaois cacao, 45 g



200817



60 × 45 g  
1-2 Stunden im Kühl-  
schrank zwischen 0°C und  
4°C auftauen lassen  
Laisser décongeler 1 à 2  
heures au réfrigérateur  
entre 0°C et 4°C



Bienenstich, 90 g  
Nid d'oiseau, 90 g



200582













27 × 90 g  
Servierbereit: nur  
auftauen lassen  
Prêt à servir, laisser dégeler  
seulement



# Stangen | Bandes à partager

<p><b>Ananas-Royal-Stange</b> Gâteau royal à l'ananas</p> 	<p><b>202669</b> </p> <p>2 x 550 g 23 cm</p> <p>Mit vielen Ananasstücken Avec beaucoup de morceaux d'ananas</p> <p></p>	<p><b>Tiramisù-Stange</b> Tiramisu</p> 	<p><b>202671</b> </p> <p>2 x 500 g 23 cm</p> <p>Einzigartig bombiert, alkoholhaltig Alcoolisée, la surface ondulée est unique</p> <p></p>
<p><b>Cheese Cake-Stange</b> Gâteau Cheese Cake</p> 	<p><b>202693</b> </p> <p>2 x 600 g 23 cm</p> <p></p>	<p><b>Himbeer-Zitronen-Stange</b> Gâteau aux framboises et au citron</p> 	<p><b>202675</b> </p> <p>2 x 450 g 23 cm</p> <p>Fruchtiges Himbeerdessert Dessert fruité de framboise</p> <p></p>
<p><b>Rahm-Schwarzwälder-Stange</b> Forêt-noire à la crème</p> 	<p><b>202670</b> </p> <p>2 x 450 g 23 cm</p> <p>Mit Rahm und naturbelassenen Schweizer Kirschen, alkoholhaltig Alcoolisée, classique à la crème et avec les cerises suisses, naturelles</p> <p></p>	<p><b>Erdbeer-Roulade</b> Roulé aux fraises</p> 	<p><b>200731</b> </p> <p>3 x 1 kg   37 cm</p> <p>Servierbereit, gefroren in Portionen schneiden und ca. 1 h auftauen lassen bei Raumtemperatur Prêt à servir, laisser dégeler seulement. Couper des parts et laisser décongeler env. 1 h à température ambiante</p> <p></p>
<p><b>Waldbeer-Zitronenjoghurt-Stange</b> Gâteau aux baies des bois et au yogourt citron</p> 	<p><b>202672</b> </p> <p>2 x 600 g 23 cm</p> <p>Auch für Diabetiker geeignet Aussi pour les diabétiques</p> <p></p>	<p><b>Bande macaron, vanille framboise</b></p> 	<p><b>201770</b> </p> <p>4 x 755 g</p> <p>Frankreich, Macaron Biskuit, Vanillemousse mit ganzen Himbeeren und Kokosnuss Dekor France, Biscuit macaron, mousse vanille et framboises entières, décor noix de coco</p> <p></p>
<p><b>Schwedenstange</b> Gâteau suédois</p> 	<p><b>202685</b> </p> <p>2 x 500 g 23 cm</p> <p></p>		

# Stangen | Bandes à partager

<p><b>Mango-Passionsfrucht-Stange</b> Bande Mangue-Passion</p> 	<p><b>206831</b> <i>Délifrance</i></p> <p>4 × 770 g 33 cm</p> <p>Servierbereit, nur auftauken lassen Prêt à servir, laisser dégeler seulement</p> 	<p><b>Opera-Stange</b> Bande Opéra</p> 	<p><b>206830</b> <i>Délifrance</i></p> <p>4 × 650 g 33 cm</p> <p>Servierbereit, nur auftauken lassen Prêt à servir, laisser dégeler seulement</p> 
<p><b>Caramel-Birne-Stange</b> Bande Poire Caramel au beurre salé</p> 	<p><b>206828</b> <i>Délifrance</i></p> <p>4 × 700 g 33 cm</p> <p>Servierbereit, nur auftauken lassen Prêt à servir, laisser dégeler seulement</p> 	<p><b>Erdbeer-Stange</b> Bande Fraisier</p> 	<p><b>206815</b> <i>Délifrance</i></p> <p>4 × 820 g 33 cm</p> <p>Servierbereit, nur auftauken lassen Prêt à servir, laisser dégeler seulement</p> 
<p><b>Rote Beeren-Stange</b> Bande Dacquoise Fruits rouges</p> 	<p><b>206829</b> <i>Délifrance</i></p> <p>4 × 680 g 33 cm</p> <p>Servierbereit, nur auftauken lassen Prêt à servir, laisser dégeler seulement</p> 		



# Torten | Tourtes

**Schwarzwäldertorte**  
**Tourte Forêt-Noire**

**207166** Kern & Sammet®  
Backwaren & Süßwaren

12 × ca. 87 g  
24 cm

Alkohohaltig, geschnitten, servierbereit, nur auftauen lassen

Contient de l'alcool, en tranches, prêt à servir, laisser dégeler seulement



**Truffestorte**  
**Tourte truffée**

**207151** Kern & Sammet®  
Backwaren & Süßwaren

12 × ca. 83 g  
24 cm

Geschnitten, servierbereit, nur auftauen lassen

En tranches, prêt à servir, laisser dégeler seulement



**Weisswälder-Himbeertorte**  
**Forêt blanche à la framboise**

**207155** Kern & Sammet®  
Backwaren & Süßwaren

12 × 100 g  
24 cm

Geschnitten, servierbereit, nur auftauen lassen

En tranches, prêt à servir, laisser dégeler seulement



**Ananas Royal-Torte**  
**Tourte Ananas Royale**

**202813** BISTRO  
Backwaren & Süßwaren

10 × 100 g  
24 cm

Servierbereit, nur auftauen lassen

Prêt à servir, laisser dégeler seulement



# Torten | Tourtes

**Zitronentorte**  
Tourte au citron



**207149** Kern & Sammet  
Backwaren & Feinbrot

12 × ca. 83 g  
24 cm  
Geschnitten, servierbereit, nur auftauen lassen  
En tranches, prêt à servir, laisser dégeler seulement



**Torta al Limone**



**207262** MARTINOLI  
Speciali Pasticceria dal 1928

1 × 1,3 kg  
Zitronentorte, bedeckt mit flambierten Baisers  
Tourte au citron recouverte de meringue flambée



**Mandarinenquarktorte**  
Tourte au séré mandarine



**207150** Kern & Sammet  
Backwaren & Feinbrot

12 × ca. 108 g  
24 cm  
Geschnitten, servierbereit, nur auftauen lassen  
En tranches, Prêt à servir, laisser dégeler seulement



**Torta della Nonna**



**207261** MARTINOLI  
Speciali Pasticceria dal 1928

1 × 1,3 kg  
27 cm  
Torte mit Zitronencreme und Pinienkernen  
Tourte grand-maman à la crème au citron et pignons



**Kirschtorte angeschnitten**  
Tourte kirsch gravée



**207154** Kern & Sammet  
Backwaren & Feinbrot

12 × ca. 83 g  
24 cm  
Alkohohaltig, angeschnitten, servierbereit, nur auftauen lassen  
Contient de l'alcool, gravée, prêt à servir, laisser dégeler seulement



**Torta frutti di bosco**



**207263** MARTINOLI  
Speciali Pasticceria dal 1928

1 × 1,3 kg  
27 cm  
Waldfrüchtetorte an Vanillecreme  
Tourte aux fruits des bois à la crème pâtissière



**Linzertorte ungeschnitten**  
Tourte de Linz, non découpée



**200760** Kern & Sammet  
Backwaren & Feinbrot

1 × 1000 g  
26 cm  
Servierbereit, nur auftauen lassen  
Prêt à servir, laisser dégeler seulement



**Süßer Tortenboden (Alu-Form), 280 g**  
Maxi fond sucré (moule alu), 280 g



**201506**

16 × 280 g  
27 cm  
Frankreich | France  
Roh, reine Butter  
Cru, pur beurre



# Pâtisserie | Pâtisserie

	<b>Eclairs fondants parfum vanille, 80 g</b> <b>Eclairs à la vanille, 45 g</b>	<b>201773</b> 
	60 × 80 g	
	<b>201837</b>	
	96 × 45 g	
		❄️

	<b>Eclairs fondants au café, 80 g</b> <b>Eclairs au café, 45 g</b>	<b>201772</b> 
	60 × 80 g	
	<b>201836</b>	
	96 × 45 g	
		❄️

	<b>Eclairs Fondants au chocolat, 80 g</b> <b>Eclairs au chocolat, 45 g</b>	<b>201771</b> 
	60 × 80 g	
	<b>201835</b>	
	96 × 45 g	
		❄️

	<b>Profiteroles Scuro, 1150 g</b>	<b>207265</b> 
	1150 g 30 Stk.   pce.	
	Profiteroles mit Schokolade in Schale Profiteroles foncées en barquette	
		❄️



	<b>Profiteroles, 3 kg</b>	<b>202782</b> 
	3 kg 240 Stk.   pce.	
	Servierbereit Windbeutel mit 45% Crèmefüllung Prêts à servir pâte à choux fourrée de 45% de crème	
		❄️

	<b>Choux à la crème légère vanille, 50 g</b>	<b>200815</b> 
	48 × 50 g	
		❄️

	<b>Paris-Brest, 40 g</b>	<b>200816</b> 
	36 × 40 g	
		❄️

	<b>McCain Sweet Time Mini Waffles, 20 g</b>	<b>204227</b> 
	4 × 750 g ø 6 cm	
	Weiche Mini-Waffeln mit Zuckerstücken Mini gaufres moelleuses au sucre perlé	
		❄️ 🌀 📡 🗜️

	<b>McCain Liège Waffles, 90 g</b>	<b>204226</b> 
	24 × 90 g 15 × 10 cm	
	Weiche, original Lütticher Waffeln mit Zuckerstücken Gaufres de Liège Original moelleuses au sucre perlé	
		❄️ 🌀 📡 🗜️

	<b>Gaufres de Liège, 115 g</b>	<b>201774</b> 
	50 × 115 g	
	Servierbereit, nur auftauen lassen Prêt à servir, laisser dégeler seulement	
		❄️



# Mini-Pâtisserie

## Mini-Pâtisserie



# Mini Patisserie | Mini Pâtisserie

<p><b>Mini macarons, 10 g</b></p> 	<p><b>201860</b></p>  <p>4 × 72 × 10 g Schokolade, Vanille, Pistazie, Kaffee, Himbeere, Zitrone Chocolat, vanille, pistache, café, framboise, citron</p> <p>❄️</p>	<p><b>Mini-Crème-Schnitten, 14 g</b></p> 	<p><b>202642</b></p>  <p>96 × 14 g Schnitten aus der Packung nehmen und ca. 40 Min. bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Retirer les tranches de l'emballage et les laisser décongeler pendant environ 40 min à température ambiante</p> <p>❄️</p>
<p><b>Mini-Dessert-Auswahl, ca. 10–20 g</b> <b>Sélection de mini dessert, env. 10–20g</b></p> 	<p><b>204551</b></p>  <p>160 × 10–20 g Feinste Schweizer Pâtisseriekunst in 10 feinen Sorten, Schokocake (5 Stück); Aprikosen Törtchen (5 Stück); Johannisbeer Törtchen (3 Stück); Apfel Dessert (3 Stück); Schokochüechli (4 Stück); Pistazienchüechli (3 Stück); Schoko Himbeerschnitte (3 Stück); Macaron Pistazien Törtli (5 Stück); Brownie Caramelwürfel (4 Stück); Mandel Caramel Dessert (5 Stück) Boulangerie fins de l'art pâtissier suisse en 10 sortes, Cake au chocolat (5 pièces); Tourte à l'abricot (5 pièces); Tartelette groseille (3 pièces); Dessert pomme (3 pièces); Gâteau au chocolat (4 pièces); Tartelette pistache (3 pièces); Tranche chocolat framboise (3 pièces); Macarons pistache (5 pièces); Cube brownie caramel (4 pièces); Dessert amandes et caramel (5 pièces)</p> <p>❄️</p>		
<p><b>Mini-Pâtisserie-Auswahl, 21 g</b> <b>Choix de pâtisseries mini, 21 g</b></p> 	<p><b>200295</b></p>  <p>160 × 21 g Servierbereit, nur auftauen lassen, 8 Sorten: Mini-Berliner, Vanillecornet, Crèmeschnitte, Tiramisù-Schnitte, Himbeerschnitte, Hexagon Schoko, Helix Amarena, Himbeer-Tartelette Prêt à servir, laisser dégeler seulement, 8 variétés: boule de Berlin mini, cornet a la vanille, millefeuille, tranche de tiramisù, tranche framboise, hexagone choco, hélice amarena, tartelette framboise</p> <p>❄️</p>		






# Strudel






# Strudel

	<b>200235</b>	<b>Apfelstrudel Schnitten aus gez. Teig</b> Tranches de strudel aux pommes	48 × 125 g	
	<b>200233</b>	<b>Apfelstrudel Schnitten aus gez. Teig</b> Tranches de strudel aux pommes	36 × 160 g	

Backzeit: Umluftofen: 160°C – ca. 25–30 Min., ohne Beschwadung | Mikro: bis im Kern lauwarm, danach ein paar Minuten im heissen Ofen oder unter dem Salamander backen.  
Hinweis: Die Zubereitungszeit kann je nach Art des Geräts und der Menge des Produkts variieren.  
Four à chaleur tournante: 160°C – env. 25–30 min. / Micro-onde: jusqu'à ce que le coeur soit tiède, puis quelques minutes au four chaud ou sous la salamandre.  
Indication: Le temps de préparation peut varier selon le type d'appareil e selon la quantité du produit.



**Apfelstrudel Schnitten aus Blätterteig**  
Strudel aux pommes avec pâte feuilleté



**203941** 

20 × 110 g  
Backzeit: Im Umluftofen ca. 15 Minuten bei 180°C  
Au four à chaleur tournante: environ env. 15 minutes à 180°C



**Apfelstrudel aus Blätterteig roh**  
Strudel aux pommes avec pâte feuilleté cru



**201899** 

6 × 1,3 kg  
Backzeit: Im Umluftofen ca. 30–35 Minuten bei 200°C  
Au four à chaleur tournante: env. 30–35 min à 200°C



**Apfelstrudel aus gezogenem Teig roh**  
Strudel aux pommes avec pâte tirée, cru





**200229** 

4 × 1 kg  
Umluftofen: 200°C – ca. 30–35 Min.  
Four à chaleur tournante: 200°C – env. 30–35 min.




**Apfelchüechli**  
Beignets aux pommes



**200447** 

5 × 1 kg  
Backzeit: Im Umluftofen ca. 8–9 Min. bei 200°C , Fritteuse: ca. 2 Min. bei 180–185°C  
Cuisson: Four à chaleur tournante env. 8–9 min. à 200°C, friteuse: env. 2 min. à 180–185°C



**Landküche Apfelstrudel, roh**  
Strudel aux pommes, cru



**200231** 

4 × 1,5 kg  
Aus gezogenem Strudelteig, Umluftofen/Kombisteamer: ca. 30–40 Min. bei 200°C  
De pâte de strudel tirées. Four à chaleur tournante/ four combiné: env. 30–40 min. à 200°C



# Süssspeisen | Desserts

**Aprikosen-Topfenknödel, 50 g**  
**Quenelles au séré fourrées aux abricots, 50g**



**202822** 

4 × 1,5 kg  
 Quarkknödel mit Aprikosen-Füllung  
 Knödel au fromage blanc farcis aux abricots



**Moelleux au chocolat, 90 g**



**201795** 

20 × 90 g  
 Backzeit: ca. 15–20 Minuten bei 180°C,  
 Mikrowelle: 40–50 Sekunden bei 750 W  
 Cuisson: 15–20 minutes, au micro-onde: 40–50 secondes à 750 W



**Zwetschgen-Topfenknödel, 50 g**  
**Quenelles au séré fourrées aux pruneaux 50g**



**202823** 

4 × 1,5 kg  
 Quarkknödel mit Zwetschgen-Füllung  
 Knödel de fromage blanc farcis aux pruneaux



**Soufflé al Cioccolato, 110 g**



**207260** 

12 × 110 g  
 Backzeit: ca. 15–20 Minuten bei 180°C,  
 Mikrowelle: 40–50 Sekunden bei 750 W  
 Cuisson: 15–20 minutes, au micro-onde: 40–50 secondes à 750 W



**Erdbeer-Topfenknödel, 50 g**  
**Quenelles au séré fourrées aux fraises, 50g**



**202824** 

4 × 1,5 kg  
 Quarkknödel mit Erdbeere-Füllung  
 Knödel au fromage frais farci à la fraise, surgelé



**Crema Catalana in cocchio, 115 g**



**202657** 

8 × 115 g  
 Katalanische Crème mit Ei und Karamelzucker, im Keramiktopfchen  
 Crème catalane avec œufs et sucre caramélisé (coupe céramique)



**Soufflierter Kaiserschmarrn**  
**Omelette sucrée et brisée**



**200244** 

3 × 2 kg  
 Mit Eischnee flaumig aufgeschlagener und gebackener Kaiserschmarrn mit Rosinen, rustikal gezupft  
 Kaiserschmarrn, omelette sucrée, soufflée et brisée, montée avec la neige de blanc d'oeuf, avec raisins, déjà cuite



**Caramel-Köpfl**  
**Flan au caramel**



**300341** 

9 × 100 g  
 Caramelcrème mit Caramelsauce zum Stürzen, fixfertig, nur auftauen lassen  
 Nappé de sauce caramel à renverser prêt à servir, à décongeler seulement

**Pancakes American style butter, 25 g**  
**Pancakes American style beurre, 25 g**



**206663** 

80 × 25 g  
 ø 9 cm



Desserts

# Balance & Dolce Vital

**Tiramisù Big, 1750 g**

**207269**



1750 g  
3-4 h auftauen lassen, ca. 3 Tage im Kühlschrank haltbar.  
Décongeler 3-4 heure, se conserve env. 3 jours au réfrigérateur



**Erdbeer-Sahne-Schnitte, 171 g  
Tranches fraise à la crème, 171 g**

**200774**



48 × 171 g  
Gluten- und lactosefrei | sans lactose/sans gluten  
Servierbereit, nur auftauen lassen  
Prêt à servir, laisser dégeler seulement



**Tiramisù**

**300342**



1000 ml  
Mehrschichtiges Tiramisù mit Biscuit und mit Kakaopulver bestäubt  
Dessert, de plusieurs couches avec biscuit, décoration avec poudre de cacao

**Schoko-Sahne-Schnitte, 108 g  
Tranches chocolate à la crème, 108 g**

**200775**



48 × 108 g  
Gluten- und lactosefrei | sans lactose/sans gluten  
Servierbereit, nur auftauen lassen  
Prêt à servir, laisser dégeler seulement



**Mousse au chocolat**

**300343**



1500 ml