



Erlenbacher

Passion & Kuchen seit 1973

crazy cheesecake club

**ENTDECKEN SIE JETZT
DIE NEUE GENERATION CHEESECAKES!**

**ENTDECKE
AUCH UNSERE
VEGANEN
CLUBMEMBER!**

MADNESS! CHEESECAKE

ZWISCHEN PUREM WAHNSINN UND ABSOLUTELEM GENUSS:

Cheesecake ist in aller Munde!
Jeder mag ihn, liebt ihn, will ihn.
Es gibt ihn in allen möglichen
Arten, Farben und Formen – und
für jeden Geschmack ist was dabei!
Denn Cheesecake ist
einfach wunderbar wandelbar.

DER ERLNBACHER crazy cheesecake club

Für die besten, schönsten,
frischesten, leckersten,
verrücktesten und
unglaublichsten von
ihnen gibt es jetzt den
Erlenbacher
Crazy Cheesecake Club.
Nur hier finden Sie die
Cheesecakes, die Sie bisher
nicht für möglich hielten.
Also dann: Lassen Sie sich
den Kopf verdrehen!



VERRÜCKT NACH CHEESECAKE!

Studien zeigen, dass das Potenzial von Cheesecake noch lange nicht voll ausgeschöpft ist. Die Leute kriegen einfach nicht genug!



Crazy Fact No 1

Cheesecake ist einer der beliebtesten Kuchen überhaupt – noch vor Schokoladen- und Obstkuchen.*

Crazy Fact No 2

Die Leute lieben Cheesecakes in allen Formen: mit Frucht, Schokolade, Vanille, Karamell oder, oder, oder ...*

**EINFACH
IRRE
LECKER!**



MIT UNSEREN CRAZY CHEESECAKES WIRD VERRÜCKT DAS NEUE NORMAL

WAS DIESE CHEESECAKES SO CRAZY MACHT?

Wenn es um Cheesecakes geht, sind die Konsumenten besonders neugierig und erwarten spannende Abwechslung. Cheesecakes sind an sich schon ein weltweiter Mega-Boom. Im Crazy Cheesecake Club setzen wir die neuesten Trends um:

Trend Fusion Food:

Aus zwei beliebten Klassikern ein neues Highlight backen: zum Beispiel den Cheesecake Topped Apple.

Trend Multi-Sensorik:

Cremige und knackige Texturen in einem Biss erleben: probieren Sie unseren Caramel Brownie Cheesecake!

Trend Eyecatcher-Food:

Noch nie gesehene Produkt-Kreationen und ungewöhnliche Toppings sind genau unser Ding: einer davon ist der Carrot Cake meets Cheesecream!

Trend Vegan bzw. plant-based:

Kuchenverrückt wie wir sind, haben wir uns ins Zeug gelegt: Rein pflanzlich und dennoch genauso lecker. Einfach crazy, unsere Creamy Cakes!





ZWEIMAL GUT, MACHT EINMAL BESSER:

CHEESECAKE TOPPED APPLE

ART.-NR. 8110518

Wir haben zwei der beliebtesten Cakes einfach miteinander kombiniert: Cheesecake + Applecake = Cheesecake Topped Apple! Und siehe da: Die Rechnung geht auf. Ein crunchiger Bröselboden mit einer cremigen, zimtveredelten Cheesecakefüllung verbindet sich mit einem hellen Cheesecake. Als Krönung folgen knackige, frisch geschälte Apfelschnitzen, Zimt-Zucker-Dekor und fruchtiger Guss. Oh yes!



Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Stück/Karton
1.800 g	ø 24 cm	ca. 112 g	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22°C) ganzer Kuchen ca. 5 Stunden.



VERRÜCKTE MISCHUNG:

CARROT CAKE MEETS CHEESECREAM

ART.-NR. 8110520

America tastes great again! Wir vereinen zwei amerikanische Klassiker und füllen einen nussigen, saftigen Carrot Cake mit cremigen Cheesecake und backen beides. Dann kommt alles unter eine Haube aus seidigem Frischkäse-Frosting und karamellisierten Walnüssen. Fehlt da noch was? Na klar: die gelben Fondantfäden für verrückte Akzente! USA! USA!



Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Stück/Karton
1.250 g	ø 24 cm	ca. 78 g	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22°C) ganzer Kuchen ca. 5 Stunden.



GEGENSÄTZE BEISSEN SICH AN!

CHEESECAKE SALTED CARAMEL

ART.-NR. 8110516

Süß oder salzig war gestern! Im Crazy Cheesecake Club gibt es kein Wenn und Aber, sondern nur verrückt-puren Genuss! Hier kommt zusammen, was zusammengehört! Ein crunchiger, dunkler Kakao-Bröselboden, eine helle und eine karamellige Cheesecake-Schicht – und als Topping eine gesalzene Karamell-Sauce sowie knackig-dunkle Chocolate Chunks. Dazu kann man doch nicht nein sagen, oder?



Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Stück/Karton
1.750 g	ø 24 cm	ca. 109 g	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22°C) ganzer Kuchen ca. 5 Stunden.

** Superior Taste Award, basierend auf den Sensory Analysis Results

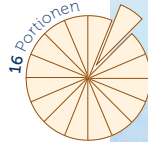
ZUM REINKRÜMELN:

COOKIES & CREAM CHEESECAKE SUPREME

ART.-NR. 8110435

Vorsicht: Wer schon leckeren Cookies nicht widerstehen kann, ist diesem Meisterwerk wohl völlig ausgeliefert. Schon der Gedanke an diesen besonders cremigen Cheesecake auf dunklem Keksbröselboden kann in den wahnhaften Genuss treiben. Eine sündhaft leckere Kombination, bei der einfach jede, jeder und alles schwach werden muss.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Stück/Karton
1.700 g	ø 24 cm	ca. 106 g	4



Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22°C) ganzer Kuchen ca. 5 Stunden.



SCHNELL, KARAMELL!

CARAMEL BROWNIE CHEESECAKE SUPREME

ART.-NR. 8108519

Wie bitte, ein Karamell Notfall? Dann her mit unserem Caramel Brownie Cheesecake Supreme: Ein leicht salziger Bröselboden, leckere Karamellcreme, saftige Brownie-Würfel und knackige Walnüsse! Ach ja, und dann betten wir alles noch auf eine mit Schoko-Tropfen durchzogene Mascarpone-Käsemasse und dekorieren den Cake mit dunklen Kringeln. Wir müssen wohl wirklich verrückt sein ...

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Stück/Karton
1.950 g	ø 24 cm	ca. 139 g	4



Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22°C) ganzer Kuchen ca. 6 Stunden.



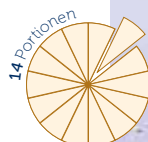
DER BLAUE WAHSINN

BLUEBERRY CHEESECAKE SUPREME

ART.-NR. 8108523

Unser Cheesecake mit dem verrückten Herz aus saftigen Heidelbeeren und fruchtiger Heidelbeer-Fruchtzubereitung bringt Ihre Geschmacksknospen zum Durchdrehen! Eingestrudelt in eine besonders cremige Mascarpone-Käsemasse und mit einem leicht salzigen Bröselboden ist er dafür geschaffen, sich genussvoll in einen einzigartig cremigen Wahnsinn fallen zu lassen.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Stück/Karton
1.900 g	ø 24 cm	ca. 135 g	4



Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22°C) ganzer Kuchen ca. 5 Stunden.



VEGANE WADNESS!

Unsere Creamy Cakes sind nicht nur superfruchtig, sondern auch irre cremig. Und auch wenn's verrückt klingt: vegan und plant-based.

Die Mürbeteige zaubern wir mit pflanzlicher Margarine und gemahlenen Nüssen. Unsere eigens dafür entwickelte cremige Füllung ist rein pflanzlich. Für die Fruchtzubereitungen verwenden wir nur ausgewählte Früchte und kochen diese schonend selbst. Und kuchenverrückt wie wir sind, geben wir noch freche Früchte als Topping obendrauf.



WOW
WIE
CREAMY!



WOW, IST DAS VEGAN?

CREAMY BLUEBERRY
VEGANE CHEESECAKE-ALTERNATIVE
ART.-NR. 8110581



VEGAN

Wahnsinnig cremig, irre fruchtig und hmmm bis zum letzten Bissen. Und natürlich: vegan und plant-based. Ein Mürbeteigboden mit fein nussiger Note. Eine cremige, hell und blau geschichtete Füllung mit selbstgekochter Heidelbeerfruchtzubereitung verfeinert. Und nochmal Kultur-Heidelbeeren als Topping. Klingt verrückt? Schmeckt irre gut! Alles andere wäre ja auch Käse, oder?



Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Stück/Karton
1.525 g	ø 24 cm	ca. 108 g	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7°C) ganzer Kuchen ca. 10 Stunden.



SO CREMIG SCHMECKT VEGAN!

CREAMY RASPBERRY
VEGANE CHEESECAKE-ALTERNATIVE
ART.-NR. 8110594



VEGAN

Das ist zum Verrücktwerden! Dieser vegane und plant-based Wahnsinn beginnt auf einem Mürbeteig mit einer feinen nussigen Note. Weiter geht's mit einer cremigen Füllung und dicken Tropfen selbstgekochter Himbeer-Fruchtzubereitung in der Füllung. On top gibt's noch ein paar verrückte Himbeeren. Der pure Wahnsinn!



Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Stück/Karton
1.575 g	ø 24 cm	ca. 112 g	4

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7°C) ganzer Kuchen ca. 10 Stunden.

** Superior Taste Award, basierend auf den Sensory Analysis Results



MACHEN SIE AUCH IHRE KUNDEN ZU CHEESECAKE-FANATICS!

Wie wäre es mit Clubkarten und Vergünstigungen für Stammkunden? Was ist mit Sammelkarten oder regelmäßigen Crazy Cheesecake Club-Events? Denken Sie verrückt, denn keine Idee ist verrückt genug!

Alle Cheesecakes im Überblick

Artikelnr.	Artikel	Stückgewicht	Portionsgewicht	Stück pro Karton	Vorgeschnittene Portionen pro Stück	Karton pro Palette/Lage	EAN Umkarton
8110518	Cheesecake Topped Apple	1.800 g	ca. 112 g	16	4	72/6	4004311505182
8110516	Cheesecake Salted Caramel	1.750 g	ca. 109 g	16	4	72/6	4004311505168
8110520	Carrot Cake meets CheeseCream	1.250 g	ca. 78 g	16	4	72/6	4004311505205
8108523	Blueberry Cheesecake Supreme	1.900 g	ca. 135 g	14	4	72/6	4004311085233
8110435	Cookies & Cream Cheesecake Supreme	1.700 g	ca. 106 g	16	4	72/6	4004311504352
8108519	Caramel Brownie Cheesecake Supreme	1.950 g	ca. 139 g	14	4	72/6	4004311085196

VEGANES CHEESECAKE-ALTERNATIVEN

8110581	Creamy Blueberry	1.525 g	ca. 108 g	14	4	72/6	4004311505816
8110594	Creamy Raspberry	1.575 g	ca. 112 g	14	4	72/6	4004311505946

Verrückt nach noch mehr Cheesecake?
Dann entdecken Sie jetzt das ganze Können von Erlenbacher. Einfach scannen und staunen:

