

CAKE OF THE FUTURE – TORTE & MEHR



TORTE KANN AUCH ANDERS!

Mehr als lecker – Unsere neuen Torten sind ein echter Hingucker.

Sie kommen in opulenter Naked-Cake-Variante daher, und statt Sahne nutzen wir Pflanzencreme. Das spricht gerade jüngere Gäste an.

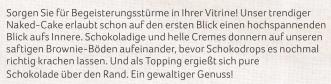
Schicht um Schicht wird alles spektakulär aufgetürmt, denn unsere Torten spielen mit verschiedenen

Texturen, sind crunchy, creamy, besonders hoch und satt verziert. Einfach unglaublich mmmmh!





CHOCOLATE THUNDER TORTE



Maße Portionsgewicht Portionen Gewicht Stück/Karton 2.200 g ø 24 x ca. 9,5 cm ca. 180 g Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.

STRAWBERRY CRUNCH TORTE

8110904

Da machen nicht nur die Geschmacksnerven Augen: Wir legen eine knusprige Crunch-Schicht zwischen zwei fluffige Muffinböden und türmen leckere Erdbeercremes und einen Überzug aus weißer Schokolade darüber. Und obendrauf? Red Velvet Muffin-Stückchen als besonderes Highlight!

Maße Gewicht Portionsgewicht Portionen Stück/Karton 1.900 g ø 24 x ca. 9,5 cm ca. 158 q

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganze Torte ca. 14 Stunden.



Bestell-Hotline: 06152 803-351



Erlenbacher Backwaren GmbH Wasserweg 39 64521 Groß-Gerau

+49 (0) 6152 803-0 +49 (0) 6152 803-347 Fax:

Folgen Sie uns auf:









www.erlenbacher.de kontakt@erlenbacher.de