



# KONDITOR WELTEN



GENUSSVIELFALT AUS UNSERER  
ALLGÄUER MANUFAKTUR

seit 1878



GUTER INHALT ERWARTET SIE

- 17 TORTEN
- 51 OMASKUCHEN Ø 38 cm
- 67 MEISTERKUCHEN Ø 30 cm
- 77 SCHNITTEN
- 85 BLECHKUCHEN
- 89 STRUDEL
- 91 ROULADEN
- 95 GUGLHUPF & ZOPF
- 103 DAUERGEBÄCK
- 109 BÖDEN



# KONDITIONORKUNST

seit 1878



Gegründet 1878 in Memmingen steht unser Betrieb fest in Familienhand und fühlt sich seit mehreren Generationen handwerklicher Tradition als auch Konditorenkunst verpflichtet.

Der hohe Qualitätsstandard, der für die Firma auch heute noch uneingeschränkte Gültigkeit besitzt, ist Teil dieser Tradition und mittlerweile zu einem Markenzeichen der Konditorei Brommler geworden.

Die drei Brüder Andreas, Christian und Stefan teilen sich die Führungsaufgaben im Unternehmen. Stefan Brommler leitet die Produktion, Andreas Brommler kümmert sich um den Verkauf und Christian Brommler ist für die Verwaltung zuständig.



# QUALITÄT IST DAS BESTE REZEPT



Essen und Genießen macht glücklich! Sie lassen uns das Leben intensiver spüren - und das mit allen Sinnen. Schon der Anblick einer köstlichen Torte löst das Gefühl zarter Versuchung aus. Sie sind ein Versprechen, das mehr als eingelöst wird: die süßen Kunstwerke von Brommler, in aufwendiger Handarbeit traditionell hergestellt.

Beste handwerkliche Konditoreiarbeit, echter Genuss und natürlich Bekömmlichkeit haben in unserer Konditorei Tradition. Qualität und nichts anderes ist unsere Verpflichtung und der Anspruch, dem wir uns täglich aufs Neue stellen.





# WENIGER IST MEHR

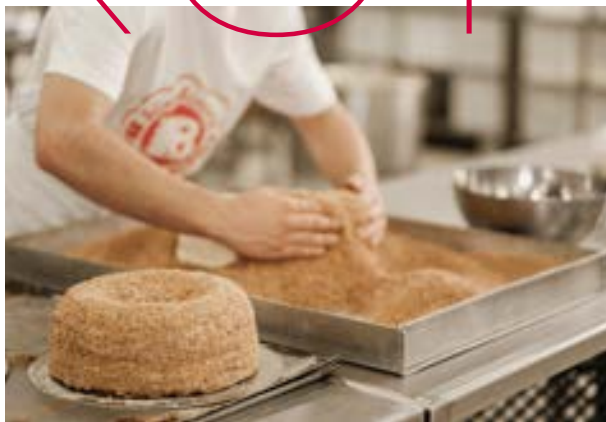


Unsere Unternehmensphilosophie basiert auf allerhöchstem Qualitätsanspruch. Aus Liebe zu guten Lebensmitteln verzichten wir auf künstliche Aromen, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe. Wir verarbeiten wenig Fertigprodukte und stellen unsere Füllungen, Konfitüren, Cremes und Dekore selbst her, um den hohen Qualitätsanspruch gewährleisten zu können.

Kurz gesagt: Die Qualität unserer Produkte lassen wir uns etwas kosten. Und das ist auch gut so - für Sie, für Ihre Kinder und für die Umwelt!



# HAND KUNST





WERK

WERK






# WIR LIEBEN UNSER HANDWERK



Mit viel Liebe und handwerklichem Können zaubern unsere Konditoren wahre Meisterstücke - individuell, köstlich und einfach unvergesslich. Unsere Torten sehen nicht nur handwerklich aus, sie sind auch von Hand hergestellt - von Meisterhand. Mit Liebe zum Produkt und Hingabe zur Arbeit.

Beste handwerkliche Qualität, echter Genuss und Bekömmlichkeit haben in unserer Konditorei Tradition. Qualität und nichts anderes ist unsere Verpflichtung und der Anspruch, dem wir uns täglich stellen!

# HIER STECKT GUTES DRIN



Neben den handwerklichen Fähigkeiten kommt es entscheidend darauf an, was in den Produkten steckt. Bei der Herkunft und Qualität unserer Rohstoffe gehen wir keine Kompromisse ein! Unsere Produkte müssen richtig gut sein, und damit meinen wir richtig und gut.

Richtig ist in unseren Augen beispielsweise, ökologisch und ökonomisch sinnvoll hergestellte Rohstoffe und Lebensmittel zu verarbeiten. Und gut ist ganz einfach, was gut schmeckt und gut tut! Mit dieser Philosophie wollen wir erreichen, dass unsere Produkte immer auch dem anspruchsvollsten Kunden genügen.







# TORTEN

Für unsere Sahne- und Cremetorten verwenden wir nur beste Zutaten, um ein absolutes Geschmackserlebnis zu kreieren und sorgen so für Highlights in Ihrer Verkaufstheke. Fein abgestimmte Rezepturen, gepaart mit traditionellen Rezepten und das alles von Meisterhand für Sie und Ihre Gäste in unserer Konditorei hergestellt. Hauptbestandteil unserer Cremetorten ist eine klassische Buttercreme, um für den klassischen, unverwechselbaren Geschmack zu sorgen. Um unsere Kompositionen geschmackvoll abzurunden, verwenden wir teilweise verschieden Spirituosen. Das alles selbstverständlich ohne Geschmacks- und Konservierungsstoffe, um Ihnen deklarationsfrei Produkte zur Verfügung zu stellen.

<p><b>AUFTAUEMPFEHLUNG</b></p> <p>Die Auftauzeiten können je nach Produkt variieren. Unsere Torten erhalten Ihren optimalen Glanz wenn Sie diese für 6-12 Stunden im Kühlschrank oder Kühlraum schonend auftauen.</p> <p>Wir empfehlen, die Torten für den Folgetag über Nacht aufzutauen.</p> <p>Bitte lassen Sie unsere Torten zum Auftauen in der Verpackung und entfernen Sie die Folie um den Karton erst nach dem Auftauen.</p>	<p><b>VERZEHRZEITRAUM</b></p> <p>Sahnetorten: ca. 2 Tage Cremetorten: ca. 5 Tage</p>
	<p><b>DURCHMESSER</b></p> <p>ø 27 cm</p>

# Himbeer-Torte

ARTIKEL-NR. 46124

Eine leckere Kreation von je zwei dunklen und zwei hellen Biskuitböden, dazwischen fruchtige Himbeer-Buttercreme gefüllt mit selbstgemachter Himbeer-Marmelade. Fruchtig-lecker!  
Dekor: Schoko-Rosetten und Marmorierung aus Schokolade und Himbeermark.



14  
PORTIONEN



1 TORTE  
PRO KARTON



1,75 KG  
PRO TORTE



OHNE  
ALKOHOL



# Erdbeer-Torte

ARTIKEL-NR. 46604

Eine fruchtig zarte Erdbeer-Buttercreme zwischen drei hellen Biskuitböden und einem knusprig-röschen Mandel-Baiserboden. Mit selbstgemachter fruchtig-frischer Erdbeermarmelade verfeinert. Dekor: Mit Vanille-Buttercreme eingestrichen und Ruby-Schokolade übersponnen, sowie mit weißen Schokospänen und süßen Schnee abgedeckt.



14  
PORTIONEN



1 TORTE  
PRO KARTON



1,75 KG  
PRO TORTE



OHNE  
ALKOHOL



# Himbeer-Joghurt-Sahnetorte

ARTIKEL-NR. 42554

Fruchtige Himbeer-Joghurtsahne und feinste Himbeer-Fruchtfüllung zwischen zwei hellen Butter-Biskuitböden und auf einem krossen Mürbteigboden.  
Dekor: Marmorierter Tortenguss mit Himbeerfüllung und Sahnerosetten.



14  
PORTIONEN



1 TORTE  
PRO KARTON



2,0 KG  
PRO TORTE



OHNE  
ALKOHOL



# Zitronen-Joghurt-Sahnetorte

ARTIKEL-NR. 43254

Fruchtige Zitronen-Joghurtsahne auf einem röschen Mürbteig und zwei hellen Butter-Biskuitböden.  
Ein fruchtig-leichter Genuss. Dekor: Zitronen-Fruchtspiegel mit Sahnerosetten.



14  
PORTIONEN



1 TORTE  
PRO KARTON



1,75 KG  
PRO TORTE



OHNE  
ALKOHOL



# Kaffee-Torte

ARTIKEL-NR. 46224

Für alle Kaffeeliebhaber: Zwischen zwei hellen und zwei dunklen Biskuitböden befinden sich drei Füllungen aus zarter Kaffee-Rum-Creme. Eine fein abgestimmte Rum-Tränke sowie kleine Kaffeefflocken, eingearbeitet in die hellen Wienerböden, garantieren intensives Geschmackserlebnis.

Dekor: Kakaoapulver und mit Schoko-Kaffeebohnen verzierte Rosetten.



14  
PORTIONEN



1 TORTE  
PRO KARTON



1,5 KG  
PRO TORTE



MIT  
ALKOHOL



# Schokoladen-Preiselbeer-Torte

ARTIKEL-NR. 46084

Zarte Schokolade und fruchtige Preiselbeer-Konfitüre vereint in dieser köstlichen Torte.  
Vier lockere Schoko-Biskuitböden, mit feinsten Schoko-Buttercreme gefüllt und  
mit Wildpreiselbeer-Konfitüre verfeinert.

Dekor: Rosetten, Kakaopulver, Schokospäne und mit Schokolade verziert.



14  
PORTIONEN



1 TORTE  
PRO KARTON



1,75 KG  
PRO TORTE



OHNE  
ALKOHOL



# Mousse-au-Chocolat-Paris-Torte

ARTIKEL-NR. 43424

Der pure Schokoladengenuss! Eine zarte Schokoladenmousse mit sehr hohem Kakaoanteil, zwischen zwei lockeren Schoko-Biskuitböden auf einem röschen Mürbteigboden.

Dekor: Überzug aus Kakaoglasur und Schokoraspel.



14  
PORTIONEN



1 TORTE  
PRO KARTON



1,75 KG  
PRO TORTE



OHNE  
ALKOHOL





# Bienenstich-Torte

ARTIKEL-NR. 42640

Traditioneller handwerklicher Bienenstich. Locker-zarter Hefeteig, mit feinsten Vanille-Sahnecreme gefüllt. Knusprige Mandel-Honigschicht als oberer Abschluss. Ein Klassiker - immer klasse!



12  
PORTIONEN



1 TORTE  
PRO KARTON



1,35 KG  
PRO TORTE



OHNE  
ALKOHOL



# Herren-Weincreme-Torte

ARTIKEL-NR. 41104

Zwischen fünf Schichten einzeln gebackener Biskuitböden befindet sich die zarte Füllung aus feinsten gekochter Weincreme. Überzug aus zartbitterer Edelkuvertüre. Dekor: Handverzierungen aus Nougat.



14  
PORTIONEN



1 TORTE  
PRO KARTON



1,95 KG  
PRO TORTE



MIT  
ALKOHOL



# Stracciatella-Heidelbeer-Sahnetorte

ARTIKEL-NR. 42924

Ein röscher Mürbteig- und zwei helle Biskuitböden, gefüllt mit feinsten Stracciatella-Sahne sowie Heidelbeeren und Schokostückchen.

Dekor: Mit Heidelbeeren verstrudelte Stracciatella-Sahne und Rosetten.



14  
PORTIONEN



1 TORTE  
PRO KARTON



1,8 KG  
PRO TORTE



OHNE  
ALKOHOL



# Amaretto-Sahnetorte

ARTIKEL-NR. 42014

Auf einem krossen Mürbteigboden und zwischen zwei lockeren dunklen Biskuitböden befindet sich eine zarte Füllung aus feinsten Amarettosahne.

Dekor: Rosetten, Amarettini, Schokospäne und Krokantstreusel.



14  
PORTIONEN



1 TORTE  
PRO KARTON



1,75 KG  
PRO TORTE



MIT  
ALKOHOL



# Spezial-Torte

ARTIKEL-NR. 46704

Saftige Nussböden, mit Rum getränkt, bilden die senkrechten Schichten zwischen zwei lockeren dunklen Biskuitböden. Füllung aus kräftiger Nougatcreme. Dekor: Rosetten und Schokoblättchen.



14  
PORTIONEN



1 TORTE  
PRO KARTON



2,05 KG  
PRO TORTE



MIT  
ALKOHOL



# Flocken-Sahnetorte

ARTIKEL-NR. 42354

Röscher Mürbteigboden und darauf, zwischen zwei knusprigen Brandmassen und einem Biskuitboden, eine zarte Rum-Sahne mit Kirschen verfeinert.

Dekor: Abgestaubter Brandmasseboden mit Streuseln.



14  
PORTIONEN



1 TORTE  
PRO KARTON



1,75 KG  
PRO TORTE



MIT  
ALKOHOL



# Karibik-Torte

ARTIKEL-NR. 42164

Zarte Kokos-Sahne und feinste Mango-Fruchtfüllung zwischen einem röschen Mürbteig und einem hellen und einem dunklen Biskuitboden.  
Überzug: Mango-Fruchtspiegel.



14  
PORTIONEN



1 TORTE  
PRO KARTON



2,0 KG  
PRO TORTE



OHNE  
ALKOHOL



# Nussbaiser-Torte

ARTIKEL-NR. 46254

Eine leichte traditionelle Torte. Fünf knusprig-rösche Mandel-Baiserböden, mit Nuss-Buttercreme gefüllt und eingestrichen.  
Dekor: Gehobelte Mandeln.



14  
PORTIONEN



1 TORTE  
PRO KARTON



1,2 KG  
PRO TORTE



OHNE  
ALKOHOL





# Nuss-Torte

ARTIKEL-NR. 46344

Fein gewalztes Haselnussmark in leichter Buttercreme zwischen locker-saftigen Haselnuss-Biskuitböden, bildet die Grundlage für diese erfolgreiche Torte.

Dekor: Haselnussglasur mit Rosetten und handgemachten Mandelsplittern.



14  
PORTIONEN



1 TORTE  
PRO KARTON



1,8 KG  
PRO TORTE



MIT  
ALKOHOL



# Marzipan-Torte

ARTIKEL-NR. 46464

Drei Schoko-Biskuitböden mit feinsten Nougat-Buttercreme und einer Lage Pistazienmarzipan gefüllt.

Wir garantieren eine meisterhafte Sinfonie der Genüsse.

Dekor: Marzipandeckel, Rosetten und Geigen-Schokoladenaufleger.



14  
PORTIONEN



1 TORTE  
PRO KARTON



2,0 KG  
PRO TORTE



MIT  
ALKOHOL



# Eierlikör-Sahnetorte

ARTIKEL-NR. 42304

Auf einem krossen Mürbteigboden und zwischen zwei lockeren dunklen Biskuitböden befindet sich eine zarte Füllung aus feinsten Eierlikör-Sahne. Dekor: Eierlikörspiegel und Sahnerosetten.



14  
PORTIONEN



1 TORTE  
PRO KARTON



1,95 KG  
PRO TORTE



MIT  
ALKOHOL



# Erdbeer-Joghurt-Sahnetorte

ARTIKEL-NR. 42254

Fruchtige Erdbeer-Joghurtsahne zwischen einem röschen Mürbteig und einem hellen und dunklen Biskuitboden.

Der fruchtig-leichte Genuss. Dekor: Erdbeer-Fruchtspiegel mit Sahnerosetten.

Hinweis: Die Erdbeeren auf dem Bild sind unser Serviervorschlag und nicht enthalten!



14  
PORTIONEN



1 TORTE  
PRO KARTON



1,9 KG  
PRO TORTE



OHNE  
ALKOHOL



# Schachbrett-Torte

ARTIKEL-NR. 46504

Aus dunklem und hellem Biskuit wird diese locker-cremige Torte kunstvoll gefertigt.  
Im Anschnitt zeigt sich ein interessantes Schachbrettmuster.  
Dekor: Rosetten und Schokoblättchen.



14  
PORTIONEN



1 TORTE  
PRO KARTON



1,95 KG  
PRO TORTE



MIT  
ALKOHOL



# Himbeer-Schokoladen-Sahnetorte

ARTIKEL-NR. 43444

Zartschmelzende Schoko-Sahne zwischen zwei Schoko-Biskuitböden auf einem röschen, mit Schokolade überzogenen Mürbteig. Darauf ein fruchtiger Himbeer-Spiegel.



14  
PORTIONEN



1 TORTE  
PRO KARTON



2,0 KG  
PRO TORTE



OHNE  
ALKOHOL



# Pralinen-Torte

ARTIKEL-NR. 46384

Eine leckere Kreation von drei Schoko-Biskuitböden und einem Mandel-Baiserboden.  
Gefüllt mit Weinbrand-Buttercreme.

Dekor: Handgefertigte Pralinen und Trüffelstreusel aus eigener Herstellung.



14  
PORTIONEN



1 TORTE  
PRO KARTON



1,8 KG  
PRO TORTE



MIT  
ALKOHOL



# Nusskuppel-Torte

ARTIKEL-NR. 46304

Fein gewalztes Haselnussmark in leichter Buttercreme zwischen locker-saftigen Nuss-Biskuitböden, bildet die Grundlage für diese erfolgreiche Torte.

Dekor: Haselnussglasur mit handgemachten Mandelsplittern.



14  
PORTIONEN



1 TORTE  
PRO KARTON



1,8 KG  
PRO TORTE



MIT  
ALKOHOL





# Sacher-Torte

ARTIKEL-NR. 46064

Wiener Klassiker! Saftiger Sacherboden, gefüllt mit fruchtiger Aprikosenkonfitüre (Marillen).  
Mit Zartbitterkuvertüre überzogen.  
Dekor: Schokoladenaufleger



14  
PORTIONEN



1 TORTE  
PRO KARTON



1,85 KG  
PRO TORTE



MIT  
ALKOHOL



# Orangen-Weincreme-Torte

ARTIKEL-NR. 41204

Feinste gekochte Orangen-Weincreme, locker und luftig zwischen hellem Biskuit. Frisch und fruchtig!  
Dekor: Marzipandeckel, Rosetten und Geleefrüchte.



14  
PORTIONEN



1 TORTE  
PRO KARTON



2,25 KG  
PRO TORTE



MIT  
ALKOHOL



# Käse-Sahnetorte

ARTIKEL-NR. 42604

Als Basis geben wir Frischquark in einen Eierfond, dazu die Schlagsahne - zart und frisch auf feinstem Mürbteig und Biskuitboden.

Dekor: Bestäubter Biskuitboden.



14  
PORTIONEN



1 TORTE  
PRO KARTON



1,8 KG  
PRO TORTE



OHNE  
ALKOHOL



# Prinzregenten-Torte

ARTIKEL-NR. 46404

Der Inbegriff deutscher Konditorenkunst seit drei Generationen in unserem Hause.  
Sieben einzeln gebackene Prinz-Biskuitböden mit feinsten Schoko-Buttercreme gefüllt.  
Feinherber Überzug aus Zartbitterkuvertüre.



14  
PORTIONEN



1 TORTE  
PRO KARTON



1,65 KG  
PRO TORTE



OHNE  
ALKOHOL



# Frankfurter-Kranz

ARTIKEL-NR. 46154

Original Altdeutsche Sandmasse, mehrfach gefüllt mit Arrak-Buttercreme und Preiselbeerkonfitüre.  
Mit Haselnuss-Krokantstreuseln ummantelt.  
Dekor: Rosetten und Belegkirschen.



14  
PORTIONEN



1 TORTE  
PRO KARTON



1,9 KG  
PRO TORTE



MIT  
ALKOHOL



# Schwarzwälder-Kirsch-Sahnetorte

ARTIKEL-NR. 43054

Röscher Mürbteig und getränkte dunkle Biskuitböden, darauf pochierte und gebundene Sauerkirschen mit Schlagsahne und Original Schwarzwälder Kirschwasser.  
Dekor: Kuvertürespäne, Rosetten und Belegkirschen.



14  
PORTIONEN



1 TORTE  
PRO KARTON



2,0 KG  
PRO TORTE



MIT  
ALKOHOL



# Trüffel-Torte

ARTIKEL-NR. 46424

Eine zarte Schoko-Buttercreme zwischen vier Schoko-Biskuitböden prägt diese beliebte Torte.  
Mit Johannisbeer-Konfitüre verfeinert und Jamaica-Rum getränkt.  
Dekor: Kuvertürespäne, Rosetten und Belegkirschen.



14  
PORTIONEN



1 TORTE  
PRO KARTON



1,95 KG  
PRO TORTE



MIT  
ALKOHOL



# Rübli-Torte

ARTIKEL-NR. 41120

Zur Herstellung verwenden wir ausschließlich frische Karotten. Zusammen mit Mandeln und Nüssen ein Geschmackserlebnis der Natur. Sehr saftig! Für Feinschmecker.  
Handgefertigte Rübli aus Edelmarzipan.



12  
PORTIONEN



30 CM  
DURCHMESSER



1 TORTE  
PRO KARTON



1,7 KG  
PRO TORTE



OHNE  
ALKOHOL









# OMASKUCHEN



Seit Jahren ein Klassiker in der Kuchentheke. Unsere rustikalen Omaskuchen nach traditionellen Backrezepten! Handwerk, Natürlichkeit und Regionalität garantieren echten Genuss und Bekömmlichkeit.

- Kuchen in Übergroße mit 38 cm Durchmesser
- Rustikale Optik
- Halbiert und einzeln entnehmbar (Präsentation als ganzer Kuchen oder in Kombination der verschiedenen Sorten jederzeit möglich)
- Individuell portionierbar

<p><b>AUFTAUEMPFEHLUNG</b></p> <p>Die Auftauzeiten können je nach Produkt variieren. Bitte nehmen Sie unsere Omaskuchen vor dem Auftauen aus der Verpackung, entfernen Sie die Folie und legen Sie die Kuchen für ca. 8 Stunden in den Kühlschrank oder Kühlraum.</p> <p>Wir empfehlen, die Kuchen für den Folgetag über Nacht aufzutauen.</p> <p>Für den kurzfristigen Kuchenbedarf können die gebackenen Kuchen im Backofen frisch aufgebacken werden.</p>	<p><b>VERZEHRZEITRAUM</b></p> <p>Bienenstich: ca. 2 Tage Gebackene Kuchen: ca. 2-4 Tage</p>
	<p><b>DURCHMESSER</b></p> <p>Ø 38 cm</p>
	<p><b>SONSTIGES</b></p> <p>Alle Omaskuchen sind ohne Alkohol</p>



## Omas Birnen-Joghurt-Kuchen

ARTIKEL-NR. 47220

Krosser Mürbteigboden, darüber eine saftige Sandmasse mit Joghurtcreme und darauf Birnenstückchen.



HALBIERT  
UNGESCHNITTEN



6 HALBE KUCHEN  
PRO KARTON



1,4 KG  
PRO HALBER KUCHEN

# Omas Apfelkuchen

ARTIKEL-NR. 47400

Fruchtig-lecker! Lockerer Hefeteig, abgedeckt mit feinsten Käsemasse, mit Apfelschnitzen von Hand kunstvoll belegt und mit Rosinen verfeinert.



HALBIERT  
UNGESCHNITTEN



6 HALBE KUCHEN  
PRO KARTON



1,1 KG  
PRO HALBER KUCHEN





## Omas Zwetschgen-Streuselkuchen

ARTIKEL-NR. 47820

Krosser Mürbteig, darüber ein locker saftiger Rührteig mit fruchtigen, süß-säuerlichen Zwetschgen belegt und mit knusprig gebackenen Streuseln abgedeckt.



HALBIERT  
UNGESCHNITTEN



6 HALBE KUCHEN  
PRO KARTON



1,2 KG  
PRO HALBER KUCHEN

# Omas Johannisbeer-Baiser-Kuchen

ARTIKEL-NR. 47300

Einfach köstlich! Krosser Mürbteig, darüber eine reichliche Füllung fruchtiger Johannisbeeren in locker-leichtem Nussbaiser.

Hinweis: Der Puderzucker auf dem Bild ist unser Serviervorschlag und nicht enthalten.



HALBIERT  
UNGESCHNITTEN



6 HALBE KUCHEN  
PRO KARTON



1,5 KG  
PRO HALBER KUCHEN





## Omas Russischer Zupfkuchen

ARTIKEL-NR. 49900

Krosser Schokoladen-Mürbteig, darüber eine fein cremige Käsemasse, mit knusprig gebackenen Schokoladen-Streuseln abgedeckt.



HALBIERT  
UNGESCHNITTEN



6 HALBE KUCHEN  
PRO KARTON



1,6 KG  
PRO HALBER KUCHEN



# Omas Käsekuchen

ARTIKEL-NR. 47500

Cremig-lecker! Krosser Mürbteig, darüber eine fein-cremige Käsemasse, mit Frischquark zubereitet.  
Geschmack und Optik wie aus Omas Küche.



HALBIERT  
UNGESCHNITTEN



10 HALBE KUCHEN  
PRO KARTON



1,3 KG  
PRO HALBER KUCHEN





## Omas Mandarinen-Käsekuchen

ARTIKEL-NR. 47750

Krosser Mürbteig, darüber eine fein-cremige Käsemasse, mit Frischquark zubereitet.  
Mit Mandarinen belegt.



HALBIERT  
UNGESCHNITTEN



10 HALBE KUCHEN  
PRO KARTON



1,45 KG  
PRO HALBER KUCHEN

# Omas Käse-Mandarinen-Mohn-Kuchen

ARTIKEL-NR. 47700

Krosser Mürbteig, darüber eine fein-cremige Käsemasse, mit Frischquark zubereitet.  
Mit einer saftigen Mohnfüllung sowie fruchtigen Mandarinen verfeinert  
und mit knusprig goldbraun gebackenen Streuseln abgedeckt.



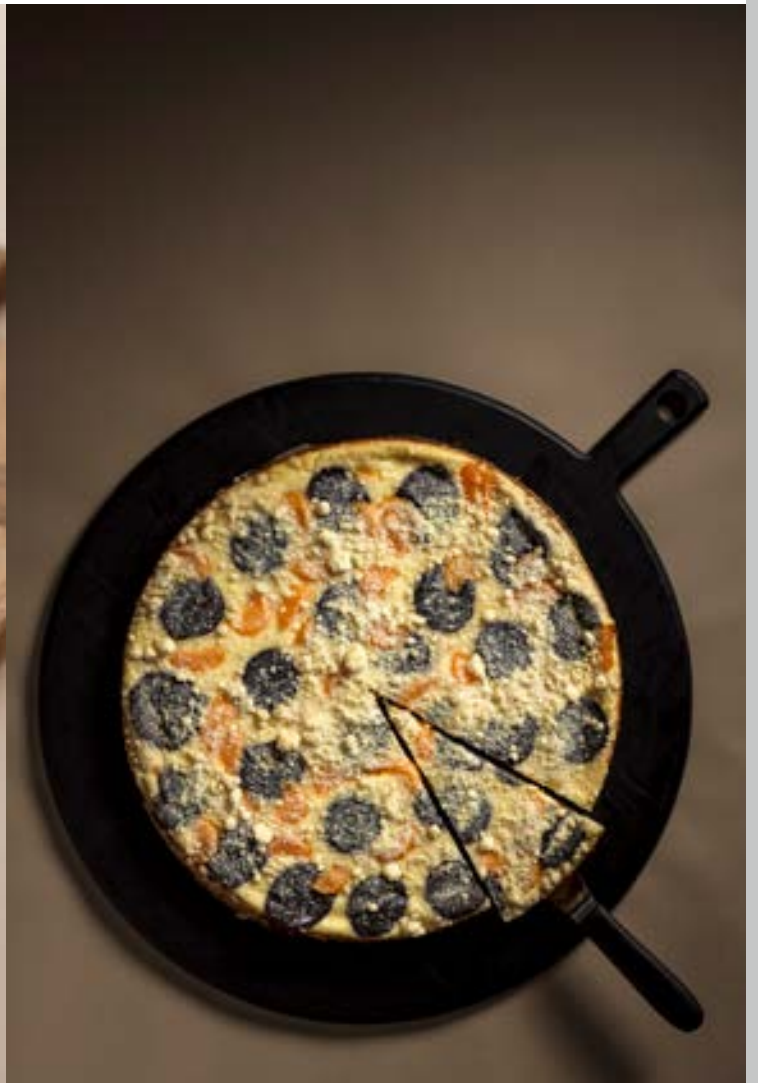
HALBIERT  
UNGESCHNITTEN



8 HALBE KUCHEN  
PRO KARTON



1,35 KG  
PRO HALBER KUCHEN





## Omas Linzer-Kuchen

ARTIKEL-NR. 47170

Ein Kuchen nach guter alter Tradition, mit vielen Haselnüssen und reichlich Johannisbeer-Marmelade. Hält sich in der Kuchentheke mehrere Tage in bester Qualität. Geschmack und Optik wie aus Omas Küche.



HALBIERT  
UNGESCHNITTEN



8 HALBE KUCHEN  
PRO KARTON



1,15 KG  
PRO HALBER KUCHEN

# Omas Kirsch-Mandel-Kuchen

ARTIKEL-NR. 47650

Krosser Mürbteig, darüber eine fruchtige Kirschfüllung.  
Verfeinert mit einer Makronenmasse und mit gerösteten Mandelplättchen abgedeckt.



HALBIERT  
UNGESCHNITTEN

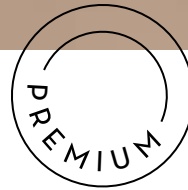


6 HALBE KUCHEN  
PRO KARTON



1,75 KG  
PRO HALBER KUCHEN





## Omas Bienenstich

ARTIKEL-NR. 47680

Traditioneller handwerklicher Bienenstich. Locker-zarter Hefeteig, mit feinsten Vanille-Sahnecreme gefüllt. Knusprige Mandel-Honigschicht als oberer Abschluss. Ein Klassiker - immer klasse!



HALBIERT  
7 PORTIONEN



4 HALBE KUCHEN  
PRO KARTON



1,15 KG  
PRO HALBER KUCHEN

# Omas Florentiner Apfelkuchen

ARTIKEL-NR. 49820

Krosser Mürbteig, darüber eine fruchtige Apfelfüllung aus frischen Bodenseeäpfeln.  
Knusprige Mandel-Honigschicht als oberer Abschluss.



HALBIERT  
UNGESCHNITTEN



6 HALBE KUCHEN  
PRO KARTON



1,85 KG  
PRO HALBER KUCHEN





## Omas Aprikosen-Streuselkuchen

ARTIKEL-NR. 47350

Krosser Mürbteig, darüber ein locker saftiger Rührteig mit fruchtigen Aprikosen belegt und mit knusprig, goldbraun gebackenen Streuseln abgedeckt.



HALBIERT  
UNGESCHNITTEN



6 HALBE KUCHEN  
PRO KARTON



1,2 KG  
PRO HALBER KUCHEN



# Omaskuchen Mischkarton

ARTIKEL-NR. 47100

Omaskuchen nach guter alter Tradition. Mischkarton bestehend aus je einer Hälfte:  
Apfel-, Käse-, Johannisbeer-, Mandarinen-Käse-, Bienenstich-, Käse-Mandarinen-Mohn- und Linzer-Kuchen.



HALBIERT  
UNGESCHNITTEN



7 HALBE KUCHEN  
PRO KARTON



1,25 KG  
PRO HALBER KUCHEN





# MEISTERKUCHEN



Unsere Kuchen sehen nicht nur handwerklich aus, sie sind auch von Hand hergestellt - von Meisterhand. Unsere rustikalen Meisterkuchen nach traditionellen Backrezepten. Handwerk, Natürlichkeit und Regionalität garantieren echten Genuss und Bekömmlichkeit.

- Kuchen mit 30 cm Durchmesser
- Rustikale Optik
- Einfaches Handling
- Individuell portionierbar

<b>AUFTAUEMPFEHLUNG</b> Die Auftauzeiten können je nach Produkt variieren. Bitte nehmen Sie unsere Meisterkuchen vor dem Auftauen aus der Verpackung, entfernen Sie die Folie und legen Sie die Kuchen für ca. 8 Stunden in den Kühlschrank oder Kühlraum.  Wir empfehlen, die Kuchen für den Folgetag über Nacht aufzutauen.  Für den kurzfristigen Kuchenbedarf können Sie die gebackenen Kuchen im Backofen auftauen bzw. erwärmen.	<b>VERZEHRZEITRAUM</b> Bienenstich: ca. 2 Tage Gebackene Kuchen: ca. 2-4 Tage
	<b>DURCHMESSER</b> ø 30 cm ungeschnitten
	<b>SONSTIGES</b> Alle Meisterkuchen sind ohne Alkohol

# Zwetschgen- Streuselkuchen

ARTIKEL-NR. 54030

Krosser Mürbteig, darüber ein locker saftiger Rührteig mit fruchtigen, süß-säuerlichen Zwetschgen belegt und mit knusprig gebackenen Streuseln abgedeckt.



2 KUCHEN  
PRO KARTON



1,6 KG  
PRO KUCHEN

# Russischer Zupfkuchen

ARTIKEL-NR. 53330

Krosser Schokoladen-Mürbteig, darüber eine fein cremige Käsemasse, mit knusprig gebackenen Schokoladen-Streuseln abgedeckt.



2 KUCHEN  
PRO KARTON



1,7 KG  
PRO KUCHEN



# Aprikosen-Streuselkuchen

ARTIKEL-NR. 54230

Krosser Mürbteig, darüber ein locker saftiger Rührteig mit fruchtigen Aprikosen belegt und mit knusprig, goldbraun gebackenen Streuseln abgedeckt.



2 KUCHEN  
PRO KARTON



1,6 KG  
PRO KUCHEN

# Apfelkuchen gedeckt

ARTIKEL-NR. 53630

Krosser Mürbteigboden, darüber frische Apfelsegmente.  
Abgedeckt mit glasiertem Mürbteig.  
Ein fruchtig frisches Genusserlebnis!



2 KUCHEN  
PRO KARTON



2,1 KG  
PRO KUCHEN



# Käse-Mandarinen-Mohn-Kuchen

ARTIKEL-NR. 53130

Krosser Mürbteig, darüber eine fein-cremige Käsemasse, mit Frischquark zubereitet. Mit einer saftigen Mohnfüllung sowie fruchtigen Mandarinen verfeinert und mit knusprig goldbraun gebackenen Streuseln abgedeckt.



2 KUCHEN  
PRO KARTON



1,85 KG  
PRO KUCHEN

# Schoko-Kirsch-Kuchen

ARTIKEL-NR. 54130

Fruchtig lecker! Saftige Schoko-Sandmasse mit Kirschen auf einem krossen Mürbteigboden. Mit knusprig goldbraun gebackenen Streuseln abgedeckt.



2 KUCHEN  
PRO KARTON



1,55 KG  
PRO KUCHEN



# Allgäuer-Käse- Rahmkuchen

ARTIKEL-NR. 53230

Ein Käsekuchen der alten Schule.  
Frischquark mit viel Ei und Schlagsahne,  
auf krossem Mürbteig gebacken.  
Sahnig zart, mit Mandarinen belegt.



2 KUCHEN  
PRO KARTON



1,7 KG  
PRO KUCHEN

# Birnen-Joghurt-Kuchen

ARTIKEL-NR. 53830

Krosser Mürbteigboden, darüber eine saftige Sandmasse  
mit Joghurtcreme und darauf Birnenstückchen.



2 KUCHEN  
PRO KARTON



1,6 KG  
PRO KUCHEN



# Linzer-Kuchen

ARTIKEL-NR. 53430

Ein Kuchen nach guter alter Tradition, mit vielen Haselnüssen und reichlich Johannisbeer-Marmelade.  
Hält sich in der Kuchentheke mehrere Tage in bester Qualität.  
Geschmack und Optik wie aus Omas Küche.



2 KUCHEN  
PRO KARTON



1,25 KG  
PRO KUCHEN





# Käsekuchen

ARTIKEL-NR. 53030

Cremig-lecker! Krosser Mürbteig, darüber eine fein-cremige Käsemasse, mit Frischquark zubereitet. Geschmack und Optik wie aus Omas Küche.



2 KUCHEN  
PRO KARTON



2,0 KG  
PRO KUCHEN

# Johannisbeer-Baiser-Kuchen

ARTIKEL-NR. 53930

Einfach köstlich! Krosser Mürbteig, darüber eine reichliche Füllung fruchtiger Johannisbeeren in locker-leichtem Nussbaiser.

Hinweis: Der Puderzucker auf dem Bild ist unser Serviervorschlag und nicht enthalten.



2 KUCHEN  
PRO KARTON



1,6 KG  
PRO KUCHEN



# Kirsch-Mandel-Kuchen

ARTIKEL-NR. 53730

Krosser Mürbteig, darüber eine fruchtige Kirschfüllung. Verfeinert mit einer Makronenmasse und mit gerösteten Mandelplättchen abgedeckt.



2 KUCHEN  
PRO KARTON



2,0 KG  
PRO KUCHEN



# Florentiner Apfelkuchen

ARTIKEL-NR. 53530

Krosser Mürbteig, darüber eine fruchtige Apfelfüllung aus frischen Bodenseeäpfeln.  
Knusprige Mandel-Honigschicht als oberer Abschluss.



2 KUCHEN  
PRO KARTON



1,9 KG  
PRO KUCHEN





# SCHNITTEN



Locker und leicht: Schnitten sind bei uns handwerkliche Kunstwerke und das aus gutem Grund. Auf krossem Mürbteig und feinen Biskuitböden vereinen sich lockere Sahne oder leichte Creme mit fein abgestimmten Fruchtkomponenten. Wir verarbeiten regionale Produkte und stellen unsere Füllungen, Konfitüren, Cremes und Dekore selbst her, um den hohen Qualitätsanspruch gewährleisten zu können. Ein wahres Kunstwerk eben!

- Konditorenqualität
- Einfaches Handling
- Einzeln entnehmbar
- Präsentation in Kombination mit anderen Sorten möglich
- Hoher Conveniencegrad
- Handwerkliche Optik

<b>AUFTAUEMPFEHLUNG</b> Die Auftauzeiten können je nach Produkt variieren. Bitte nehmen Sie unsere Schnitten vor dem Auftauen aus der Verpackung und legen Sie die Stücke anschließend für ca. 8 Stunden in den Kühlschrank oder Kühlraum.  Wir empfehlen, die Schnitten für den Folgetag über Nacht aufzutauen.	<b>VERZEHRZEITRAUM</b> ca. 1-2 Tage
	<b>PORTIONEN</b> 21 Stück pro Karton, vorgeschnitten, einzeln entnehmbar
	<b>PORTIONSGRÖSSE</b> ca. 5,5 × 9,0 cm



## Heidelbeer-Joghurt-Sahneschnitte

ARTIKEL-NR. 48350

Auf einem röschen Mürbteig und hellen Biskuitboden befindet sich eine fruchtige mit Heidelbeeren marmorierte Joghurtsahne. Frisch-fruchtig!  
Dekor: Mit Heidelbeeren marmorierter Fruchtspiegel.



21 STÜCK  
PRO KARTON



140 G  
PRO STÜCK



OHNE  
ALKOHOL

## Eierlikör-Sahneschnitte

ARTIKEL-NR. 48140

Auf einem krossen Mürbteigboden und zwischen zwei lockeren dunklen Biskuitböden befindet sich eine zarte Füllung aus feinsten Eierlikör-Sahne.  
Dekor: Eierlikörspiegel.



21 STÜCK  
PRO KARTON



130 G  
PRO STÜCK



MIT  
ALKOHOL



## Haselnuss-Schnitte

ARTIKEL-NR. 49620

Krosser Mürbteigboden, vier helle und ein dunkler Biskuitboden, mit feinsten Haselnuss-Buttercreme gefüllt. Abgerundet mit Haselnusskrokant und Preiselbeerkonfitüre.  
Dekor: Haselnussglasur und Rosette mit Haselnuss.



21 STÜCK  
PRO KARTON



145 G  
PRO STÜCK



MIT  
ALKOHOL

## Himbeer-Schnitte

ARTIKEL-NR. 50350

Ein fruchtig-frischer Kuchengenuss!  
Knuspriger Mürbteigboden, darüber zwei Schoko-Biskuitböden gefüllt mit feinsten Vanille-Sahnecreme.  
Belegt mit fruchtigen Himbeeren und Tortenguss überzogen.



18 STÜCK  
PRO KARTON  
(6 x 9 CM)



200 G  
PRO STÜCK



OHNE  
ALKOHOL





# Bananen-Himbeer-Schnitte

ARTIKEL-NR. 49770

Krosser Mürbeteigboden, zwei lockere helle und dunkle Biskuitböden, gefüllt mit feinsten fruchtigen Bananen- und Himbeer-Buttercreme. Darauf ein Bananen-Himbeer-Fruchtspiegel, Rosette und Dekor-Schokoladen-Banane.



21 STÜCK  
PRO KARTON



150 G  
PRO STÜCK



MIT  
ALKOHOL

# Pfirsich-Toffee-Schnitte

ARTIKEL-NR. 49750

Vier helle Biskuitböden, dazwischen eine Füllung aus Toffee-Creme vermischt mit Pfirsichstücken betonen den exquisiten Geschmack. Dekor: Krokantsplitter, Cremetupfen und Pfirsichfüllung.



21 STÜCK  
PRO KARTON



150 G  
PRO STÜCK



MIT  
ALKOHOL



# Johannisbeer-Baiser-Sahneschnitte

ARTIKEL-NR. 48730

Ein frischer, fruchtiger Sommerhit! Auf einem röschen Mürbteig und zwischen zwei zarten Biskuitböden befindet sich eine reichliche Füllung aus fruchtigen Johannisbeeren und zarter Sahne. Ein locker-leichter Mandel-Baiserboden als Deckel runden das Frische-Erlebnis ab.



21 STÜCK  
PRO KARTON



160 G  
PRO STÜCK



OHNE  
ALKOHOL

# Stracciatella-Kirsch-Sahneschnitte

ARTIKEL-NR. 50550

Auf einem Mürbteig- und einem hellen und dunklen Biskuitboden befindet sich eine fruchtige Kirschfüllung und zarte Stracciatella-Sahne. Überzug mit Canache.



21 STÜCK  
PRO KARTON



140 G  
PRO STÜCK



OHNE  
ALKOHOL



# Schwarzwälder-Kirsch-Sahneschnitte

ARTIKEL-NR. 48630

Zwischen einem Mürbteig und zwei zarten Schokobiskuitböden  
liegen saftige Sauerkirschen und Sahne mit Original Schwarzwälder Kirschwasser verfeinert.  
Dekor: Überzug aus Canache und Kuvertürespänen.



21 STÜCK  
PRO KARTON



150 G  
PRO STÜCK



MIT  
ALKOHOL





# Bienenstich-Schnitte

ARTIKEL-NR. 50360

Traditionell handwerklicher Bienenstich. Locker-zarter Hefeteig mit feinsten Vanille-Sahnecreme gefüllt. Knusprige Mandel-Honigschicht als oberer Abschluss. Ein Klassiker - immer Klasse!



18 STÜCK  
PRO KARTON  
(6 x 9 CM)



115 G  
PRO STÜCK



OHNE  
ALKOHOL

# Mandarinen-Joghurt-Wellness-Schnitte

ARTIKEL-NR. 48450

Zwischen einem röschen Mürbteig und zwei hellen Biskuitböden liegen saftige Mandarinen in einer leichten, erfrischenden Joghurt-Mandarinen-Sahne. Locker fruchtig!  
Dekor: Mit Mandarinen abgedeckt.



21 STÜCK  
PRO KARTON



170 G  
PRO STÜCK



OHNE  
ALKOHOL





# BLECHKUCHEN



Unübertroffen in Geschmack und Qualität – unsere traditionellen und handwerklichen Blechkuchen. Wir verzichten auf künstliche Aromen, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe. Wir verarbeiten regionale Produkte und stellen unsere Füllungen und Konfitüren selbst her, um den hohen Qualitätsanspruch gewährleisten zu können. So schmeckt selbst gebacken!

- Ungeschnitten und individuell portionierbar
- Einfaches Handling
- Hoher Conveniencegrad
- Rustikale, handwerkliche Optik

<b>AUFTAUEMPFEHLUNG</b> Die Auftauzeiten können je nach Produkt variieren. Bitte nehmen Sie unsere Blechkuchen vor dem Auftauen aus der Verpackung, entfernen Sie die Folie und legen Sie die Kuchen für ca. 8 Stunden in den Kühlschrank oder Kühlraum. Wir empfehlen, die Kuchen für den Folgetag über Nacht aufzutauen.  Der Apfelstrudel ist fertig gebacken, in Portionen geschnitten und kann einzeln aus der Verpackung entnommen werden. Die Auftauzeit beträgt im Kühlschrank ca. 12 Stunden.	<b>VERZEHRZEITRAUM</b> ca. 2 Tage
	<b>PORTIONSGRÖSSE</b> 38 x 29 cm ungeschnitten und individuell portionierbar ca. 21 Portionen
	<b>SONSTIGES</b> Alle Blechkuchen sind ohne Alkohol



## Apfelschnitte gedeckt

ARTIKEL-NR. 50050

Krosser Mürbteig, darüber frische Apfelsegmente.  
Abgedeckt mit glasiertem Mürbteig.  
Ein fruchtig-frisches Genusserlebnis!



2 STÜCK  
PRO KARTON



2.500 G  
PRO STÜCK

## Käse-Rahm-Schnitte

ARTIKEL-NR. 50280

Ein Käsekuchen der alten Schule.  
Frischquark mit viel Ei und Schlagsahne auf krossem  
Mürbteig gebacken. Sahnig zart, mit Mandarinen belegt.



2 STÜCK  
PRO KARTON



1.800 G  
PRO STÜCK





## Rübli-Schnitte

ARTIKEL-NR. 50620

Zur Herstellung verwenden wir ausschließlich frische Karotten. Zusammen mit Mandeln und Nüssen ein Geschmackserlebnis der Natur.  
Für Feinschmecker!



2 STÜCK  
PRO KARTON



1.800 G  
PRO STÜCK

BLECHKUCHEN

## Zwetschgen-Streusel-Schnitte

ARTIKEL-NR. 51020

Lockerer Hefeteig mit einer zarten Vanillecreme verfeinert. Mit fruchtigen Zwetschgen reichlich belegt und mit knusprig goldbraun gebackene Streusel abgedeckt.  
Saftig, aber doch mit Biss!



24 STÜCK  
PRO KARTON



180 G  
PRO STÜCK



GESCHNITTEN  
7,5 x 9,5 CM



STRUDEL

ROULADEN

GUGLHUPF & ZOPF

DAURGEBÄCK

BÖDEN



### TIPP AUS UNSERER KONDITOREI

Wir empfehlen den Apfelstrudel wie folgt zu erhitzen:

#### IM BACKOFEN

Die gefrorenen Strudel im vorgeheizten Backofen bei ca. 180-200 Grad für ca. 10 Minuten auf einem mit Backpapier ausgelegten oder eingefetteten Backblech backen bzw. erhitzen.

#### IN DER MIKROWELLE

Bei ca. 600 Watt für 2-3 Minuten erwärmen.

#### HINWEIS

Anschließend bei Raumtemperatur ca. 15 Minuten auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.  
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.





# Apfelstrudel

ARTIKEL-NR. 31060

Nach original Wiener Rezept. Fein geschnittener Frischapfel  
in hauchdünm gezogenem Strudelteig gebacken. Dreifach gebuttert - ein Klassiker!  
Bereits knusprig fertig gebacken, geschnitten und einzeln entnehmbar.



GESCHNITTEN



15 STÜCK  
PRO KARTON



180 G  
PRO STÜCK



OHNE  
ALKOHOL





# ROULADEN

Wir drehen das für Sie. Exquisite Rouladen aus locker-leichten Biskuit mit fruchtiger oder aromatischer Sahne - eine verführerische Kombination. Fein abgestimmte Rezepte, beste Zutaten, von Hand gerollt - das ist Qualität zum Genießen. Die Rouladen sind als Stange ungeschnitten und individuell zu portionieren.



## TIPP AUS UNSERER KONDITOREI

Mit wenigen Handgriffen veredeln Sie unsere Rouladen zu wahren Dessert-Meisterstücken. Roulade in Portionen schneiden und auf einem Teller mit Dessertsaucen, knusprigen Toppings, frischen Früchten oder individueller Garnitur anrichten. Ganz individuell nach Ihrer persönlichen Note. Probieren Sie es einfach aus!

<b>AUFTAUEMPFEHLUNG</b> Rouladen im Kühlschrank oder Kühlraum für ca. 6 Stunden auftauen lassen. Bei kurzfristigem Kuchenbedarf Roulade in Portionen schneiden und bei Raumtemperatur für ca. 1 Stunde auftauen.	<b>VERZEHRZEITRAUM</b> ca. 1-2 Tage
	<b>GRÖSSE</b> 36 cm Stange ungeschnitten und individuell portionierbar ca. 15 Portionen



# Cappuccino-Sahneroulade

ARTIKEL-NR. 49070

Feinste Cappuccino-Sahne in locker-leichten Biskuit gerollt. Genau das Richtige für Kaffeeliebhaber!



2 STÜCK  
PRO KARTON



1.250 G  
PRO STÜCK



OHNE  
ALKOHOL

# Zitronen-Sahneroulade

ARTIKEL-NR. 49140

Fruchtige Zitronen-Sahne in locker-leichten Biskuit gerollt.  
Erfrischend und locker - da kann keiner widerstehen!



2 STÜCK  
PRO KARTON



1.250 G  
PRO STÜCK



OHNE  
ALKOHOL





# Schokoladen-Sahneroulade

ARTIKEL-NR. 49080

Feinste Schokoladen-Sahne in locker-leichten Schoko-Biskuit gerollt. Unvergleichlich schokoladig!



2 STÜCK  
PRO KARTON



1.250 G  
PRO STÜCK



OHNE  
ALKOHOL

# Erdbeer-Sahneroulade

ARTIKEL-NR. 49040

Fruchtige Erdbeer-Sahne mit Erdbeerstückchen in locker-leichten Biskuit gerollt. Schicht für Schicht herrlich fruchtig.



2 STÜCK  
PRO KARTON



1.250 G  
PRO STÜCK



OHNE  
ALKOHOL





# GUGLHUPF & ZOPF

Ein Klassiker und immer sehr beliebt bei Groß und Klein. Ob luftig-locker oder saftig, ob nussig oder schokoladig - unser Guglhupf versüßt die ganz besonderen Momente. Zum Kaffeekränzchen, als Dessert oder Snack - ein Guglhupf der nicht nur die Gäste begeistern wird. Omas Rezepte, beste Zutaten und handwerkliche Verarbeitung, damit erhält der Guglhupf einen Spitzenplatz in unserem Sortiment.

Außen goldgelb gebacken und innen feiner Buttergeschmack - so gehört unser traditioneller Butterzopf auf den Frühstückstisch. Nicht nur das Flechten der Stränge ist eine Kunst, es kommt auch auf die richtigen Zutaten an. Aus der Butter ergibt sich seine Unvergleichbarkeit: Sie gibt dem Butterzopf den richtigen „Zupf“ und hält ihn lange frisch. Fein buttrig und zart weich - so muss ein Zopf sein. Wunderbares Kaffeegebäck und ideal für das Buffet.

<b>AUFTAUEMPFEHLUNG</b> Bitte entnehmen Sie den Guglhupf/Butterzopf vor dem Auftauen aus der Umverpackung. Bitte Temperaturschock vermeiden. Guglhupf/Butterzopf mit Folie in der Kühlung ca. 4 Stunden langsam auftauen lassen.  Wir empfehlen, den Guglhupf/Butterzopf für den Folgetag über Nacht aufzutauen.  Achtung: Guglhupf/Butterzopf mehrlagig verpackt, nicht im Karton auftauen.	<b>VERZEHRZEITRAUM</b> ca. 4-5 Tage
	<b>GRÖSSE</b> Guglhupf: Mini, Klein, Groß; Zopf: ca. 35 cm Länge; Guglhupf/Butterzopf einzeln entnehmbar, ungeschnitten, individuell portionierbar
	<b>SONSTIGES</b> Alle Guglhupfe/Butterzöpfe sind ohne Alkohol

# Orangen-Guglhupf Groß

ARTIKEL-NR. 60360

Der leckere Orangen-Guglhupf ist ein besonders saftiger Kuchen mit Mandel- und Orangenanteilen. Dünnglasiert. Einzeln auf Papptellern in Folie verpackt.



16,0 CM  
DURCHMESSER



6 STÜCK  
PRO KARTON



700 G  
PRO STÜCK





# Orangen-Guglhupf Klein

ARTIKEL-NR. 60350

Der leckere Orangen-Guglhupf ist ein besonders saftiger Kuchen mit Mandel- und Orangenanteilen. Dünn glasiert. Einzeln auf Papptellern in Folie verpackt.



13,0 CM  
DURCHMESSER



10 STÜCK  
PRO KARTON



400 G  
PRO STÜCK

# Orangen-Guglhupf Mini

ARTIKEL-NR. 60340

Feinster Orangen-Guglhupf! Saftige Sandmasse mit Orangengeschmack. Mit weißer Schokolade überzogen.



9,0 CM  
DURCHMESSER



36 STÜCK  
PRO KARTON



150 G  
PRO STÜCK



# Marmor-Guglhupf Groß

ARTIKEL-NR. 60440

Saftiger Marmor-Guglhupf. Lockere helle und dunkle  
Rührteigmasse, mit Zartbitterkuvertüre überzogen.  
Ein seit Generationen beliebter Rührkuchen!  
Einzeln auf Papptellern in Folie verpackt.



16,0 CM  
DURCHMESSER



6 STÜCK  
PRO KARTON



700 G  
PRO STÜCK

# Marmor-Guglhupf Klein

ARTIKEL-NR. 60570

Saftiger Marmor-Guglhupf. Lockere helle und dunkle  
Rührteigmasse, mit Zartbitterkuvertüre überzogen.  
Ein seit Generationen beliebter Rührkuchen!  
Einzeln auf Papptellern in Folie verpackt.



13,0 CM  
DURCHMESSER



10 STÜCK  
PRO KARTON



300 G  
PRO STÜCK

# Marmor-Guglhupf Mini

ARTIKEL-NR. 60560

Saftiger Marmor-Guglhupf. Lockere helle und dunkle  
Rührteigmasse, mit Zartbitterkuvertüre überzogen.  
Ein seit Generationen beliebter Rührkuchen!  
Einzel auf Papptellern in Folie verpackt.



9,0 CM  
DURCHMESSER



36 STÜCK  
PRO KARTON



150 G  
PRO STÜCK

# Nuss-Guglhupf Klein

ARTIKEL-NR. 61310

Ein beliebter Klassiker! Lockere Haselnuss-  
Rührteigmasse mit Schokostückchen verfeinert und mit  
Haselnussglasur überzogen. Dekor: Gehackte Mandeln.  
Einzel auf Papptellern in Folie verpackt.



13,0 CM  
DURCHMESSER



10 STÜCK  
PRO KARTON



350 G  
PRO STÜCK





# Butterzopf

ARTIKEL-NR. 60060

Handgeflochtener Zopf aus feinstem Butter-Hefe-Teig.  
Mit Mandelblättchen bestreut. Wunderbares Kaffeegebäck, ideal für das Buffet.  
Bleibt lange saftig und frisch. Ohne Rosinen. Fertig gebacken.



INDIVIDUELL  
PORTIONIERBAR



LÄNGE  
CA. 35 CM



8 STÜCK  
PRO KARTON



450 G  
PRO STÜCK





# DAUERGEBÄCK



Hochwertiges Feingebäck aus erlesenen Zutaten für das besondere Genuss-erlebnis. Unsere klassischen Dauergebäcke sind Ihre Chance für Zusatz-umsätze und Sortimentserweiterungen. Überzeugender Geschmack und handwerkliche Optik. Vielseitig einsetzbar und lange haltbar. Zum Nach-mittagskaffee, als kleine Zwischenmahlzeit oder als To-go-Snack für unterwegs bestens geeignet.

- Hoher Conveniencegrad
- Lange Haltbarkeit
- Einzelnternehmbar
- Schnelle Verfügbarkeit
- Für Zusatzumsätze und Sortimentserweiterung bestens geeignet

<b>AUFTAUEMPFEHLUNG</b> Die Auftauzeit beträgt ca. 3 Stunden und kann je nach Produkt variieren. Artikel mit Kuvertüre erhalten Ihren vollständigen Glanz beim schonenden Auftauen in der Kühlung – bitte Temperaturschock vermeiden.	<b>VERZEHRZEITRAUM</b> ca. 5 Tage
	<b>SONSTIGES</b> Produkte einzeln entnehmbar



## Cranberry-Haselnuss Cookie

ARTIKEL-NR. 31610

Cookies nach original amerikanischem Rezept!  
Nussig-feiner Mürbteig mit Cranberries und Haselnüssen.  
Typisch amerikanische Cookies - soft und chewy!



40 STÜCK  
PRO KARTON



75 G  
PRO STÜCK



OHNE  
ALKOHOL

## Triple Chocolate Cookie

ARTIKEL-NR. 31620

Cookies nach original amerikanischem Rezept!  
Schokoladig-feiner Mürbteig mit Kakao und  
Schokoladenstücken aus weißer, dunkler und  
Vollmilchschokolade. Typisch amerikanische Cookies -  
soft und chewy!



40 STÜCK  
PRO KARTON



75 G  
PRO STÜCK



OHNE  
ALKOHOL







# Nussecke

ARTIKEL-NR. 31500

Krosser Mürbteig, mit Aprikosenmarmelade bestrichen und mit einer feinen Nussmasse gebacken. Handwerkliche Umrahmung mit Zartbitterkuvertüre.



45 STÜCK  
PRO KARTON



100 G  
PRO STÜCK



OHNE  
ALKOHOL

# Nougatcreme-Taler

ARTIKEL-NR. 31510

Krosser Mürbteig, gefüllt mit feiner Nougatcreme. Überzug mit Nussglasur und dunkler Fettglasur übersponnen.



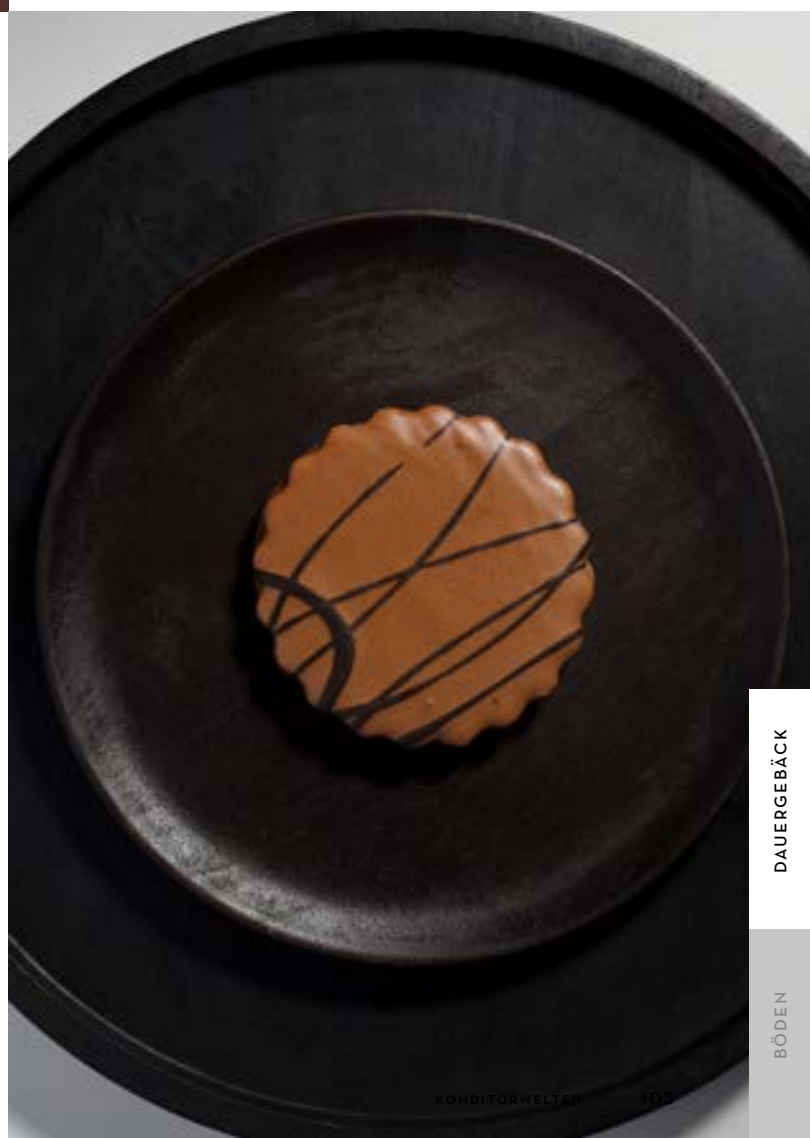
36 STÜCK  
PRO KARTON



90 G  
PRO STÜCK



OHNE  
ALKOHOL





# Müsliriegel

ARTIKEL-NR. 31580

Knusprig lecker!  
Feinste Masse aus kernigen Haferflocken,  
Sonnenblumenkernen, gehackten Mandeln, Kürbiskernen,  
Honig und Cranberries schonend abgebacken.



140 STÜCK  
PRO KARTON



30 G  
PRO STÜCK



OHNE  
ALKOHOL

# Pfauenauge

ARTIKEL-NR. 32060

Dünn ausgerollte Mürbteigplätzchen mit einem  
dressierten Rand aus feinsten Makronenmasse.  
In der Mitte eine Füllung aus Himbeer-  
Mehrfuchtmarmelade.



36 STÜCK  
PRO KARTON



90 G  
PRO STÜCK



OHNE  
ALKOHOL





## Mandelhörnchen

ARTIKEL-NR. 32100

Traditionsgebäck der feinen Konditorei.  
Feinste Mandelmakronenmasse mit Mandelblättchen  
umhüllt. Mit Zartbitterkuvertüre überzogen.  
Lange Frischhaltung durch die besonders  
saftige Konsistenz.



27 STÜCK  
PRO KARTON



90 G  
PRO STÜCK



OHNE  
ALKOHOL

## Kakaozunge

ARTIKEL-NR. 32210

Zartes Schoko-Sandgebäck, gefüllt mit feinsten  
Sahnetrüffelmasse. In Zartbitterkuvertüre von Hand  
getaucht. Zergeht zart schmelzend auf der Zunge.



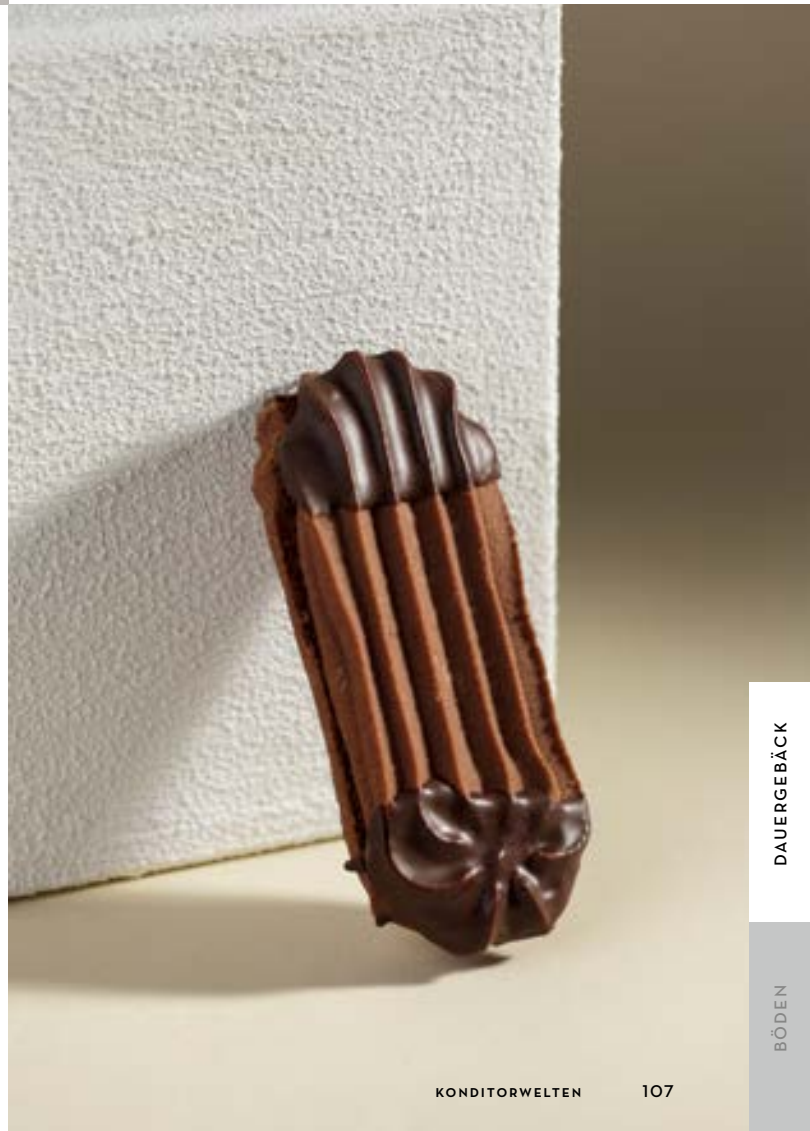
28 STÜCK  
PRO KARTON



90 G  
PRO STÜCK



OHNE  
ALKOHOL





# BÖDEN



Unsere feinen Biskuit- und Mürbteigböden bilden die Basis für Ihre eigenen Kreationen. Schnell flexibel einsetzbar, egal ob Grundlage für feine Torten oder um in kurzer Zeit frische Obstkuchen herzustellen. Die gefüllten Obsttortenböden werden Ihnen mit einer Tortenbänderole geliefert, es wird kein weiterer Tortenring benötigt. Sie belegen diese nach Wunsch (noch im gefrorenen Zustand) mit den Früchten der Saison, geben Tortenguss darüber und nach einer kurzen Auftauzeit haben Sie Ihre frischen eigen hergestellten Obstkuchen.

Echte Hilfestellung, wenn es in der Backstube oder Küche mal wieder hoch hergeht. Unsere Böden unterstützen Sie als Basis für Ihre selbst gemachten Spezialitäten.

- Hohe Flexibilität
- Frische nach Bedarf
- Ihr Problemlöser bei kurzfristigem Kuchenbedarf

<b>AUFTAUEMPFEHLUNG</b> Die Auftauzeit kann je nach Produkt variieren und beträgt ca. zwei Stunden. Den Tortenboden gefüllt belegen Sie am besten im gefrorenen Zustand, ohne vorheriges Auftauen. Während Sie den Kuchen belegen und die Früchte mit heißem Tortenguss abgelieren, taut der Boden bei Raumtemperatur langsam auf und kann innerhalb von 1-2 Stunden serviert werden.	<b>VERZEHRZEITRAUM</b> ca. 2 Tage
	<b>SONSTIGES</b> Böden einzeln entnehmbar

TORTENBODEN  
MIT VANILLE-SAHNECREME  
HELL

ZUM SELBER BELEGEN



TORTENBODEN  
MIT VANILLE-SAHNECREME  
DUNKEL

ZUM SELBER BELEGEN



WIENER TORTENBODEN  
DUNKEL



WIENER TORTENBODEN  
HELL



# Tortenboden mit Vanille-Sahnecreme

ARTIKEL-NR. 47190 (HELL) | 47195 (DUNKEL)

Knuspriger Mürbteigboden, darüber zwei lockere helle oder dunkle Biskuitböden,  
gefüllt mit feinsten Vanille-Sahnecreme. Oben dünn mit Vanillecreme abgestrichen.  
Mit Tortenbänderole aus Karton als Beleghilfe.



27,0 CM  
DURCHMESSER



2 STÜCK  
PRO KARTON



1.100 G  
PRO STÜCK



## TIPP AUS UNSERER KONDITOREI

Belegen Sie den gefrorenen Tortenboden mit frischen Früchten. Anschließend mit Tortenguss überziehen und nach dem Verfestigen Bänderole entfernen. Nun Tortenrand mit etwas Marmelade oder Sahne bestreichen und mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Der gefrorene Tortenboden taut in etwa 1-2 Stunden bei Raumtemperatur auf.  
Fertig ist Ihre hausgemachte Kuchenspezialität!

# Wiener Tortenboden

ARTIKEL-NR. 60860 (HELL) | 60880 (DUNKEL)

Feinster Biskuit oder Schoko-Biskuit, mit besonderer Sorgfalt hergestellt.  
Saftig, feinporig, im Geschmack edel, tränkestabil. Höchster Anspruch bei Rohstoffen und Zutaten.



27,0 CM  
DURCHMESSER



2 STÜCK  
PRO KARTON



700 G  
PRO STÜCK

# Mürbteigboden

ARTIKEL-NR. 60930

Das Fundament des guten Geschmacks mit hohem Butteranteil und rösch gebacken.  
Einfach praktisch!



26,0 CM  
DURCHMESSER



10 STÜCK  
PRO KARTON



200 G  
PRO STÜCK





WIR FREUEN UNS  
ÜBER IHRE BESTELLUNG!



[KONDITORWELTEN.DE](http://KONDITORWELTEN.DE)

[BESTELLUNG@BROMMLER.DE](mailto:BESTELLUNG@BROMMLER.DE)

TEL. +49 8331 990 46-0

FAX +49 8331 990 46-11

# BESTELLUNG

FIRMA
NAME
STRASSE
PLZ, ORT

TELEFON, FAX
E-MAIL
GEWÜNSCHTER LIEFERTERMIN
DATUM, UNTERSCHRIFT

ART.-NR.      BEZEICHNUNG      KARTON

## Torten

46124	Himbeer-Torte	
46604	Erdbeer-Torte	
42554	Himbeer-Joghurt-Sahnetorte	
43254	Zitronen-Joghurt-Sahnetorte	
46224	Kaffee-Torte	
46084	Schokoladen-Preiselbeer-Torte	
43424	Mousse-au-Chocolat-Paris-Torte	
42640	Bienenstich-Torte	
41104	Herren-Weincreme-Torte	
42924	Stracciatella-Heidelbeer-Sahnetorte	
42014	Amaretto-Sahnetorte	
46704	Spezial-Torte	
42354	Flocken-Sahnetorte	
42164	Karibik-Torte	
46254	Nussbaiser-Torte	
46344	Nuss-Torte	
46464	Marzipan-Torte	
42304	Eierlikör-Sahnetorte	
42254	Erdbeer-Joghurt-Sahnetorte	
46504	Schachbrett-Torte	
43444	Himbeer-Schokoladen-Sahnetorte	
46384	Pralinen-Torte	
46304	Nusskuppel-Torte	
46064	Sacher-Torte	
41204	Orangen-Weincreme-Torte	
42604	Käse-Sahnetorte	
46404	Prinzregenten-Torte	
46154	Frankfurter-Kranz	
43054	Schwarzwälder-Kirsch-Sahnetorte	
46424	Trüffel-Torte	
41120	Rübli-Torte	

## Omaskuchen Ø 38 cm

47220	Omas Birnen-Joghurt-Kuchen	
47400	Omas Apfelkuchen	
47820	Omas Zwetschgen-Streuselkuchen	
47300	Omas Johannisbeer-Baiser-Kuchen	
49900	Omas Russischer Zupfkuchen	
47500	Omas Käsekuchen	
47750	Omas Mandarinen-Käsekuchen	
47700	Omas Käse-Mandarinen-Mohn-Kuchen	
47170	Omas Linzer-Kuchen „Premium“	
47650	Omas Kirsch-Mandel-Kuchen „Premium“	
47680	Omas Bienenstich „Premium“	
49820	Omas Florentiner Apfelkuchen „Premium“	
47350	Omas Aprikosen-Streuselkuchen	
47100	Omaskuchen Mischkarton	

## Meisterkuchen Ø 30 cm

54030	Zwetschgen-Streuselkuchen	
53330	Russischer Zupfkuchen	
54230	Aprikosen-Streuselkuchen	
53630	Apfelkuchen gedeckt	
53130	Käse-Mandarinen-Mohn-Kuchen	
54130	Schoko-Kirsch-Kuchen	
53230	Allgäuer-Käse-Rahmkuchen	
53830	Birnen-Joghurt-Kuchen	
53430	Linzer-Kuchen „Premium“	
53030	Käsekuchen	
53930	Johannisbeer-Baiser-Kuchen	
53730	Kirsch-Mandel-Kuchen „Premium“	
53530	Florentiner Apfelkuchen „Premium“	

ART.-NR.      BEZEICHNUNG      KARTON

## Schnitten

48350	Heidelbeer-Joghurt-Sahneschnitte	
48140	Eierlikör-Sahneschnitte	
49620	Haselnuss-Schnitte	
50350	Himbeer-Schnitte	
49770	Bananen-Himbeer-Schnitte	
49750	Pfirsich-Toffee-Schnitte	
48730	Johannisbeer-Baiser-Sahneschnitte	
50550	Stracciatella-Kirsch-Sahneschnitte	
48630	Schwarzwälder-Kirsch-Sahneschnitte	
50360	Bienenstich-Schnitte	
48450	Mandarinen-Joghurt-Wellness-Schnitte	

## Blechkuchen

50050	Apfelschnitte gedeckt	
50280	Käse-Rahm-Schnitte	
50620	Rübli-Schnitte	
51020	Zwetschgen-Streusel-Schnitte	

## Strudel

31060	Apfelstrudel	
-------	--------------	--

## Rouladen

49070	Cappuccino-Sahneroulade	
49140	Zitronen-Sahneroulade	
49080	Schokoladen-Sahneroulade	
49040	Erdbeer-Sahneroulade	

## Guglhupf & Zopf

60360	Orangen-Guglhupf Groß	
60350	Orangen-Guglhupf Klein	
60340	Orangen-Guglhupf Mini	
60440	Marmor-Guglhupf Groß	
60570	Marmor-Guglhupf Klein	
60560	Marmor-Guglhupf Mini	
61310	Nuss-Guglhupf Klein	
60060	Butterzopf	

## Dauergebäck

31610	Cranberry-Haselnuss Cookie	
31620	Triple Chocolate Cookie	
31500	Nussecke	
31510	Nougatcreme-Taler	
31580	Müsliriegel	
32060	Pfauenauge	
32100	Mandelhörchen	
32210	Kakaozunge	

## Böden

47190	Tortenboden hell, mit Vanille-Sahnecreme gefüllt	
47195	Tortenboden dunkel, mit Vanille-Sahnecreme gefüllt	
60860	Wiener Tortenboden hell	
60880	Wiener Tortenboden dunkel	
60930	Mürbteigboden	

Es gelten die aktuellen AGB der Konditorei Brommler GmbH.  
Diese finden Sie unter [www.konditorwelten.de](http://www.konditorwelten.de)

**Konditorei Brommler GmbH**  
Waldfriedhofstraße 17, 87700 Memmingen  
Tel. +49 8331 990 46-0, Fax +49 8331 990 46-11  
[bestellung@brommler.de](mailto:bestellung@brommler.de)

## IMPRESSUM

### **Herausgeber**

Konditorei Brommler GmbH  
Waldfriedhofstraße 17  
87700 Memmingen  
Allgäu, Deutschland

Tel. +49 8331 990 46-0  
Fax +49 8331 990 46-11  
info@brommler.de  
www.konditorwelten.de

### **Kreativkonzept & Fotografie**

Marc Brugger Design  
www.marc-brugger.de

### **Druck**

Uhl-Media GmbH  
www.uhl-media.de

Abweichungen in der farblichen  
Wiedergabe der Produkte sind  
drucktechnisch bedingt möglich.  
Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

1. Auflage, Juni 2021  
(Letzte Änderung: 18. März 2022)  
© Konditorei Brommler GmbH

KONDITORWELTEN.DE

SIE SCHÄTZEN ALS  
GENUSSMENSCH GUTES HANDWERK  
UND LEGEN WERT AUF QUALITÄT,  
DANN SIND SIE IN UNSERER  
KONDITOREI GENAU RICHTIG!