

Die beliebtesten Klassiker

# Homemade Style Plattenkuchen



Daheim ist,  
wo jemand für  
dich backt.

**erlenbacher**<sup>®</sup>  
...so backen Meister!

Erster TK Backwarenhersteller nach ZNU Standard zertifiziert.

# Auf die Details kommt es an



**W**elcher Kuchenfreund schätzt sie nicht: Handwerkliche Blechkuchen in den beliebtesten Variationen als Apfel-, Zwetschgen-, Kirsch- oder Mandarinen-Käse-Quark-Kuchen!

Mit rustikalen Kuchen verbinden wir besondere Qualität, Tradition und Handwerklichkeit. Besonders heute in der schnelllebigen Zeit, schätzen Kunden mit Liebe und viel Können gebackenen Plattenkuchen.

Gleichzeitig müssen Sie Ihren Betrieb wirtschaftlich und effizient führen. Dafür bieten sich unsere Homemade Style Plattenkuchen an.



Traditionelle Topseller in handwerklicher Optik und mit dem vertrauten Geschmack guter Zutaten.

## Die vier Kuchenfavoriten überzeugen durch:



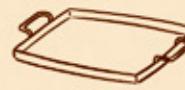
ihre hochwertigen Zutaten und klassischen Rezepturen



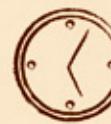
handwerkliche Sorgfalt, denn bei jedem Blech werden die Früchte liebevoll von Hand aufgelegt



hohe Flexibilität, da die Kuchen ungeschnitten sind und je nach Einsatzbereich und Kalkulation portioniert werden können



den typischen Charakter eines Blechkuchens ohne Randbesäumung



ihre gute Haltbarkeit/Standzeit



### Tipp:

Ungeschnitten bleiben die Kuchen länger frisch und ein Aussaften der Früchte wird deutlich reduziert.

# Bringen Sie Ihre Kunden auf den Geschmack!

erlenbacher Homemade Style  
Plattenkuchen ermöglichen Ihnen  
bei Bedarf schnell auf die Nachfrage  
Ihrer Kunden zu reagieren.



## Frisch aus dem Ofen!

Das praktische Plattenmaß passt in jeden Ofen. Einfach mit Ober- und Unterhitze bei 180 °C den tiefgefrorenen Kuchen auf ein Blech geben und in nur 15 Minuten frisch aufbacken.



## Portioniert aus der Mikrowelle!

Der Kirsch-Streuselkuchen und der Mandarinen-Käse-Quark-Kuchen eignen sich um Einzelstücke in der Mikrowelle<sup>1</sup> zuzubereiten.

Der Duft, der lauwarm servierten Kuchen unterstreicht den „hausgemachten“ Charakter und macht Appetit auf mehr!

Machen Sie Ihren Gästen ein Angebot:  
**Kuchen** & **Kaffee**



Eine von erlenbacher initiierte Studie ergab: Jeder zweite Guest lässt sich durch ein Kombi-Angebot überzeugen!<sup>2</sup>



## Hausgemachte Spezialitäten

Geben Sie den Kuchen Ihre ganz persönliche Note nach Art des Hauses! Portionieren Sie flexibel je nach Einsatzbereich oder Jahreszeit und schaffen Sie eigene Dessert-Kreationen:

Beispielsweise winterlich mit Zimtsternen, Orangensauce, abgerundet mit Pistazien oder

sommerlich mit einer Kugel Eis und Amarettini.



<sup>1</sup> Beispiel: Bei einer Portionsgröße von ca. 7,25 x 9,75 cm tiefgefroren bei 650 W 1,5 Minuten erwärmen.

<sup>2</sup> Quelle: YouGov Umfrage „Wie wichtig sind Ihnen Kombi-Angebote mit Kaffee bei Kuchen?“ N=2010 09/2019

# Ihre neuen Lieblingsstücke

## *Homemade Style* Apfelkuchen

Das Lieblingsobst Nr. 1 ist der Apfel. Kein Obst wird häufiger gegessen. So ist es nicht verwunderlich, dass der Apfelkuchen ebenso zu den Favoriten zählt. Wir verwenden für den Homemade Style Apfelkuchen in Dritteln geschnittene Äpfel für den besonders aromatischen Geschmack.

Und so könnte der neue Lieblingskuchen Ihrer Kunden aussehen: Große, saftige, frisch geschälte Apfelspalten, die in einem hellen, lockeren Rührteig leicht versinken. Garniert mit gerösteten, gehobelten Mandelblättchen, Zimt und Zucker – ein Genuss-Klassiker zu jeder Jahreszeit!

Art.-Nr. 8109897

Gewicht	Maße
2.100 g	39 x 29 cm
Keine Randbesäumung	
Portionen	Stück/Karton
ungeschnitten	3

Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 8 Stunden auftauen lassen.



## *Homemade Style* Mandarinen- Käse-Quark-Kuchen

Ein weiterer Liebling: Käsekuchen in allen Variationen. Ganz weit vorne liegen dabei die Blechkuchen nach Großmutter's Art – von uns verfeinert mit aromatischen Mandarinenfilets:

Die locker cremige Käsemasse ist hell und an den Rändern goldbraun gebacken, mit saftigen Mandarinenfilets von Hand garniert und mit einem zarten Guss überzogen. Ein echtes Glanzstück auf dem Teller!

Art.-Nr. 8110026

Gewicht	Maße
2.700 g	39 x 29 cm
Keine Randbesäumung	
Portionen	Stück/Karton
ungeschnitten	3

Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 8 Stunden auftauen lassen.

# Saison für Dauerbrenner

ungeschnitten  
39 x 29 cm

## Homemade Style Zwetschgenkuchen

Der feine Unterschied: Zwetschgen sind die beliebte Unterart der Pflaume, die sich besonders gut für Kuchen eignet. Zur Saison zählt der Zwetschgenkuchen zu den absoluten Topsellern, ist aber in jeder Jahreszeit ein Renner:

Saftige Zwetschgenhälften wurden von uns auf luftig gebackenem Hefeteig verteilt. Die „wild“ verteilten Früchte sind mit einem Guss verfeinert. Zum Reinbeißen!

Art.-Nr. 8109899

Gewicht	Maße
2.300 g	39 x 29 cm

Keine Randbesäumug

Portionen	Stück/Karton
ungeschnitten	3

Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 8 Stunden auftauen lassen.



## Homemade Style Kirsch-Streuselkuchen

Die perfekte Balance von Süße und Säure: Unser klassischer Kirschstreusel besticht durch einen raffinierten Mix aus Süß- und Sauerkirschen. Neben den aromatischen Süßkirschen setzen wir die Sauerkirsche „Pandy“ ein, die durch eine tiefrote Farbe und größere Früchte besticht. Von uns kombiniert zu einem Geschmackserlebnis:

Ein heller, lockiger Rührteig, in dem üppige, ganze Süß- und Sauerkirschen leicht versinken, getoppt von knusprig gebackenen Streuseln ... das versüßt jeden Tag!

Art.-Nr. 8109902

Gewicht	Maße
1.950 g	39 x 29 cm

Keine Randbesäumug

Portionen	Stück/Karton
ungeschnitten	3

Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganze Platte ca. 8 Stunden auftauen lassen.

Bestell-Hotline: **06152 803-351**



## Alle **Homemade Style** Plattenkuchen im Überblick

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Netto-gewicht	Plattenmaß	Portionen	Stück pro Karton	Karton pro Palette/Lage	EAN Karton
8109897	Homemade Style Apfelkuchen	2.100 g	39 x 29 cm	ungeschnitten	3	72/6	4004311098974
8110026	Homemade Style Mandarinen-Käse-Quark-Kuchen	2.700 g	39 x 29 cm	ungeschnitten	3	72/6	4004311500262
8109899	Homemade Style Zwetschgenkuchen	2.300 g	39 x 29 cm	ungeschnitten	3	72/6	4004311098998
8109902	Homemade Style Kirsch-Streuselkuchen	1.950 g	39 x 29 cm	ungeschnitten	3	72/6	4004311099025

### Kennen Sie schon unser praktisches Bäckerlineal?

Hiermit können Sie ganz einfach unsere neuen Homemade Style

Plattenkuchen in 16 Portionen schneiden.

Art.-Nr. NF\_200908

Portion = 9,75 x 7,25 cm

Zu bestellen bei unserem Servicepartner:  
Ammon GmbH & Co. KG • Tel.: +49 (0) 91 57 / 92 61 75 • E-Mail: [order@ammon-nonfood.de](mailto:order@ammon-nonfood.de)

### DIE ERLENBACHER ZUTATEN-GARANTIE

**OHNE** deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

**OHNE** künstliche Aromen

**OHNE** Farbstoffe

**OHNE** Konservierungsstoffe

**OHNE** gehärtete pflanzliche Fette/Öle

**erlenbacher.**  
...so backen Meister!

erlenbacher backwaren gmbh  
Wasserweg 39  
64521 Groß-Gerau

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

Folgen Sie uns auf:



[www.erlenbacher.de](http://www.erlenbacher.de)  
[kontakt@erlenbacher.de](mailto:kontakt@erlenbacher.de)