

Oma's
Landkuchen[®]

SCHMECKT WIE
BEI OMA




Erlenbacher
Passion & Kuchen seit 1973

FRONERI
SCHÖLLER

OMA'S LANDKUCHEN

IM ERLENBACHER SORTIMENT



Die Kuchen sind nach Vorbild traditioneller Rezepturen zubereitet: Mit Obstsorten, die in Oma's Garten wachsen.
Die verschiedenen Sorten werden handwerklich und rustikal gebacken.

Das sieht und schmeckt man auch!

Für jeden eine Portion vom **extra großen Kuchen!** Mit diesen „ordentlichen“ Kuchenstücken begeistern OMA'S LANDKUCHEN jeden Ihrer Gäste.



- Rundkuchen in 38 cm Durchmesser.
Jetzt geviertelt für genauere Portionierung und flexibles Angebot.
- Neue, verfeinerte Rezepte und höherer Fruchtanteil bei fast allen Sorten.
- Ansprechende Verpackung: In der bedruckten Faltschachtel.

APFEL-GRIESSPUDDING

Art.-Nr. 8110557 | NEU 39000710

Wie aus Oma's Backofen. Feiner Mürbeteig, darauf eine lockere Rührmasse mit Grießpudding und üppig aufgelegten Äpfeln. Mit Tortenguss abgeglänzt.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
3.150 g	ø 38 cm	16	1

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganzer Kuchen ca. 10 – 11 Stunden.

Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 3 – 4 Stunden.

Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C ganzer Kuchen ca. 40 Minuten.

Vorgeschnitten in 4 Teile.



KIRSCH-MANDEL

Art.-Nr. 8110561 | NEU 39000708

Besonders lecker! Feiner Mürbeteig, darauf eine lockere Mandel-Rührmasse sowie Puddingcreme, belegt mit Süß- und Sauer-kirschen. Mit Tortenguss abgeglänzt und mit gerösteten, gehobelten Mandeln dekoriert.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
3.300 g	ø 38 cm	16	1

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganzer Kuchen ca. 11 – 12 Stunden.

Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 4 – 5 Stunden.

Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C ganzer Kuchen ca. 40 Minuten.

Vorgeschnitten in 4 Teile.



MOHN-STREUSEL

Art.-Nr. 8110565 | NEU 39000706

Für alle Mohnliebhaber. Feiner Mürbeteig, darauf eine geschmackvolle Mohnfüllung, bedeckt mit saftiger Schmandcreme und Butterstreuseln.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
3.500 g	ø 38 cm	16	1

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganzer Kuchen ca. 10 – 11 Stunden.

Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 3 – 4 Stunden.

Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C ganzer Kuchen ca. 40 Minuten.

Vorgeschnitten in 4 Teile.



RHABARBER-BAISER

Art.-Nr. 8110571 | NEU 39000703

Wie hausgemacht! Saftige Rhabarberstücke liegen auf einem leckeren Streusel- und Rührteigboden, bedeckt mit einer luftig-knusprigen Baiserhaube.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
2.900 g	ø 38 cm	16	1

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganzer Kuchen ca. 11 – 12 Stunden.
Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 4 – 5 Stunden.
Vorgeschnitten in 4 Teile.



BLAUBEER-PUDDING

Art.-Nr. 8110569 | NEU 39000704

Ein Klassiker! Leckerer Streusel- und Rührteigboden, darauf eine feine Puddingmasse mit Heidelbeer-Geschmack, mit fruchtigen Blaubeeren bedeckt.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
3.400 g	ø 38 cm	16	1

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganzer Kuchen ca. 10 – 11 Stunden.
Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 3 – 4 Stunden.
Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C ganzer Kuchen ca. 40 Minuten.
Vorgeschnitten in 4 Teile.



KÄSE-APRIKOSE

Art.-Nr. 8110567 | NEU 39000705

Ein prächtiger großer Käsekuchen mit Aprikosen wie aus Omas Backofen. Feiner Mürbeteig, darauf aufgelegte Aprikosenhälften, bedeckt mit einer leckeren Rahm-Käsemasse.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
3.700 g	ø 38 cm	16	1

Auftauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganzer Kuchen ca. 11 – 12 Stunden.
Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 4 – 5 Stunden.
Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C ganzer Kuchen ca. 40 Minuten.
Vorgeschnitten in 4 Teile.





PFLAUMEN-STREUSEL

Art.-Nr. 8110563 | NEU 39000707

Genau so hat Oma ihn gebacken. Feiner Mürbeteig, darauf Hefehrteig und saftige Rührmasse mit reichlich Pflaumenhälfen bedeckt und mit leckeren Butterstreuseln bestreut.

Gewicht	Maße	Portionsvorschlag	Stück/Karton
3.150 g	ø 38 cm	16	1

Aufzauzeit: In der Kühlung (6 – 7 °C) ganzer Kuchen ca. 11 – 12 Stunden.

Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 4 – 5 Stunden.

Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C ganzer Kuchen ca. 40 Minuten.

Vorgeschnitten in 4 Teile.

**UNSER
TIPP**

**DIE KUCHEN
LASSEN SICH SOWOHL
IN DER KÜHLUNG
ALS AUCH BEI
RAUMTEMPERATUR
PRÄSENTIEREN.**



DAVON HÄLT JEDER GROSSE STÜCKE.

Artikelnr.	Neue Artikelnr.	Artikel	Stück- gewicht	Stück pro Karton	Karton pro Palette/Lage	EAN Umkarton
8110557	39000710	Apfel-Griesspudding	3.150 g	1	150/6	4008211003793
8110561	39000708	Kirsch-Mandel	3.300 g	1	150/6	4008211003809
8110565	39000706	Mohn-Streusel	3.500 g	1	150/6	4008211003823
8110571	39000703	Rhabarber-Baiser	2.900 g	1	150/6	4008211003878
8110569	39000704	Blaubeer-Pudding	3.400 g	1	150/6	4008211003830
8110567	39000705	Käse-Aprikose	3.700 g	1	150/6	4008211003861
8110563	39000707	Pflaumen-Streusel	3.150 g	1	150/6	4008211003816

Bestell-Hotline: 06152 803-351

SETZEN SIE
IHRE PRODUKTE
MIT DEN PASSENDEN
SERVICEARTIKELN
IN SZENE



**Erlenbacher**
Passion & Kuchen seit 1973

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
kontakt@erlenbacher.de