



Backtradition seit 1884



TK-Sortiment

Törtchen 100-120 g



Juli 2024

Törtchen 100-120 g

Ihre Vorteile

- Hochwertige TK-Törtchen in Manufaktur / Handmade-Charakter
- Einsatz von frischen, bzw. TK-Früchten
- Regionale Zutaten
- Ohne künstliche Aromen / Konservierungsstoffe
- Ganzjährige Verfügbarkeit
- Zeitersparnis
- Kosteneffizienz / Kalkulationssicher
- Vermeidung von Foodwaste
- Vorportioniert
- Einfaches Handling durch Personal



Törtchen 100-120 g

Unsere leckeren Sorten



Kirschstreusel Törtchen
Heller Rührteig mit Kirschen
und Streuseln.
ø ca. 90 mm, Höhe: ca. 35 mm



Käse Törtchen
Heller Rührteig mit einer
cremigen Quarkmasse.
ø ca. 90 mm, Höhe:
ca. 30 - 35 mm



Carrot Cake
Dunkler Rührteig mit
Karotten und Lebkuchen
Geschmack
ø ca. 90 mm, Höhe:
ca. 30 - 35 mm



Apfelstreusel Törtchen
Heller Rührteig mit frischen
Äpfeln und Streuseln.
ø ca. 90 mm, Höhe: ca. 35 mm



Schokostreusel Törtchen
Dunkler Rührteig
mit Schokoladenpudding,
Schokoladenstückchen
und Kakaostreuseln.
ø ca. 90 mm, Höhe: ca. 35 mm



American Cheese Cake
Dunkler Rührteig mit einer
cremigen Quarkmasse &
Lebkuchen Geschmack
ø ca. 90 mm, Höhe:
ca. 30 - 35 mm

Törtchen 100-120 g

Unsere leckeren Sorten



Art.-Nr./ Sorte	Verpackung	Gewicht	Paletten- größe	Ihn. pro Karton	Krt. / Lage	Krt. / Palette	RLZ / MHD
3061 TK Käsetörtchen	Lose im Karton mit Klarsichtbeutel	100 g	CCG2	36	8	160	266 365
3520 TK Kirschstreuseltörtchen	Lose im Karton mit Klarsichtbeutel	120 g	CCG2	24	8	176	266 365
3537 TK Apfelstreuseltörtchen	Lose im Karton mit Klarsichtbeutel	120 g	CCG2	24	8	176	266 365
3521 TK Schokostreuseltörtchen	Lose im Karton mit Klarsichtbeutel	120 g	CCG2	24	8	176	266 365
NEU TK Carrot Cake	Lose im Karton mit Klarsichtbeutel	100 g	CCG2	24	8	176	266 365
NEU TK American Cheese Cake	Lose im Karton mit Klarsichtbeutel	100 g	CCG2	36	8	160	266 365

Auftauanleitung:

Produkt aus der Verpackung nehmen und bei Zimmertemperatur ca. 2,5 Std. auftauen lassen

*Standzeit nach Auftauen:
12 Std.*

*Mikrowelle:
Leistung: 850 W / 1,5 min.*

*Backofen:
Backtemp.: 160°C / 20 min.*

Geeignet auch für: Merry Chef & Convectorat





TK-Muffins

Muffins 100 g



Juli 2024

Muffins 100 g

Unsere leckeren Sorten



Blaubeere Muffins vegan
Blaubeer-Muffin mit fruchtigen
und leckeren Blaubeeren.
Höhe: ca. 70 mm



Schoko Muffins vegan
Doppelt schokoladiger Muffin,
gebacken mit großen
Schokoladenstückchen
Höhe: ca. 70 mm



Zitronen Muffins
Zitronen Muffin mit
Zuckerüberzug
Höhe: ca. 70 mm



Himbeere Muffins
Himbeer-Muffin mit fruchtigen
Himbeerenstückchen und
weißen Zuckerüberzug
Höhe: ca. 70 mm



Salted Caramel Muffins
Karamell-Muffin mit
einer süßen, salzigen
Karamellfüllung
Höhe: ca. 70 mm



Halloween Muffins
Kakao-Muffin mit
orangefarbigen Überzug
und verfeinert mit kleinen
Fledermäusen
Höhe: ca. 70 mm

Muffins 100 g

Unsere leckeren Sorten

Art.-Nr./ Sorte	Verpackung	Gewicht	Paletten- größe	Ihn. pro Karton	Krt. / Lage	Krt. / Palette	RLZ / MHD
4926 TK Blaubeere Muffins vegan 3x Blister á 8x100g	Blister	100 g	CCG1	24	4	48	266 365
4927 TK Schoko Muffins vegan 3x Blister á 8x100g	Blister	100 g	CCG1	24	4	48	266 365
4942 TK Zitronen Muffins 3x Blister á 8x100g	Blister	100 g	CCG1	24	4	48	266 365
4989 TK Salted Caramel Muffins 3x Blister á 8x100g	Blister	100 g	CCG1	24	4	48	266 365
4977 TK Himbeere Muffins 3x Blister á 8x100g	Blister	100 g	CCG1	24	4	48	266 365
4933 TK Halloween Muffins 3x Blister á 8x100g	Blister	100 g	CCG1	24	4	48	266 365



Auftauanleitung:

Produkt aus der Verpackung nehmen und bei Zimmertemperatur ca. 2,5 Std. auftauen lassen

*Standzeit nach Auftauen:
5 Tage*



TK-Sortiment Blechkuchen

Juli 2024

Blechkuchen

Ihre Vorteile

- Anlieferung als TK-Ware
- Einsatz von frischen, bzw. TK-Früchten
- Regionale Zutaten
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne Konservierungsstoffe
- Handmade „Charakter“
- Ganzjährige Verfügbarkeit
- Zeitersparnis
- Kosteneffizienz



Blechkuchen

Unsere leckeren Sorten

Sorte	Verpackung	Gewicht	Palettengröße	Stk. pro Karton	Kt. Pro Lage	Stk. pro Palette	RLZ / MHD
Pudding-Streuselkuchen	Flowpack	1.200 g	CCG2	4	8	480	266 365
Kirsch-Streuselkuchen	Flowpack	1.200 g	CCG2	4	8	480	266 365
Apfel-Streuselkuchen	Flowpack	1.200 g	CCG2	4	8	480	266 365
Pflaumenkuchen	Flowpack	1.050 g	CCG2	4	8	480	266 365
Schoko-Kirsch-Puddingkuchen	Flowpack	1.050 g	CCG2	4	8	480	266 365
Apfel-Zimtkuchen	Flowpack	1.050 g	CCG2	4	8	480	266 365
Pflaumenstreusel mit Hefeteig	Flowpack	1.050 g	CCG2	4	8	480	266 365
Butterkuchen	Flowpack	700 g	CCG2	4	8	480	266 365



*MOQ: 10.000 Pck.

Blechkuchen

Individuelle Lösungen für Ihre Anforderungen

Verpackung

- Flowpack (keine Schale / Unterlage erforderlich)

Verzehrempfehlung

- Auftauzeit ca. 3 h
- Innerhalb 24 Std. nach dem Auftauen verzehren

Lösungen

- Kuchenstücke 20 x 30 cm
- Modulgerecht und individuell portionierbar (perfekt geeignet für die Backtheke, 2 Stück / Blech)
- Sie können Ihre Kuchen individuell schneiden

