

EINFACH, SCHNELL UND FLEXIBEL



KUCHENGENUSS „JUST IN TIME“

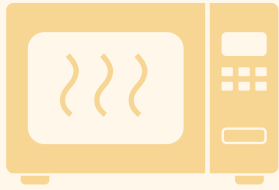



erlenbacher[®]
...so backen Meister!

Erster TK Backwarenhersteller nach ZNU Standard zertifiziert.

VON TIEFGEFROREN ZU SERVIERFERTIG

**KUCHEN
ENTNEHMEN,**



**AUFTAUEN,
SERVIEREN,
FERTIG!**



Wussten Sie, dass

... der menschliche Geschmacks-sinn bei Temperaturen zwischen 30 – 35 °C am stärksten ausgeprägt ist?

... sich die Intensität des süßen Geschmacks beim warmen Verzehr wesentlich schneller entfaltet?

Bieten Sie Kuchen als warme Leckerei an!

Wussten Sie, dass

... einfach gestaltete, angenehme Düfte subtil wirken und einen Raum unbewusst attraktiver erscheinen lassen?

... der Geruchssinn die emotional geleiteten Entscheidungen nachweislich beeinflussen und zum Kauf anregen kann?

Erfüllen Sie den Raum mit Kuchen-Duft!

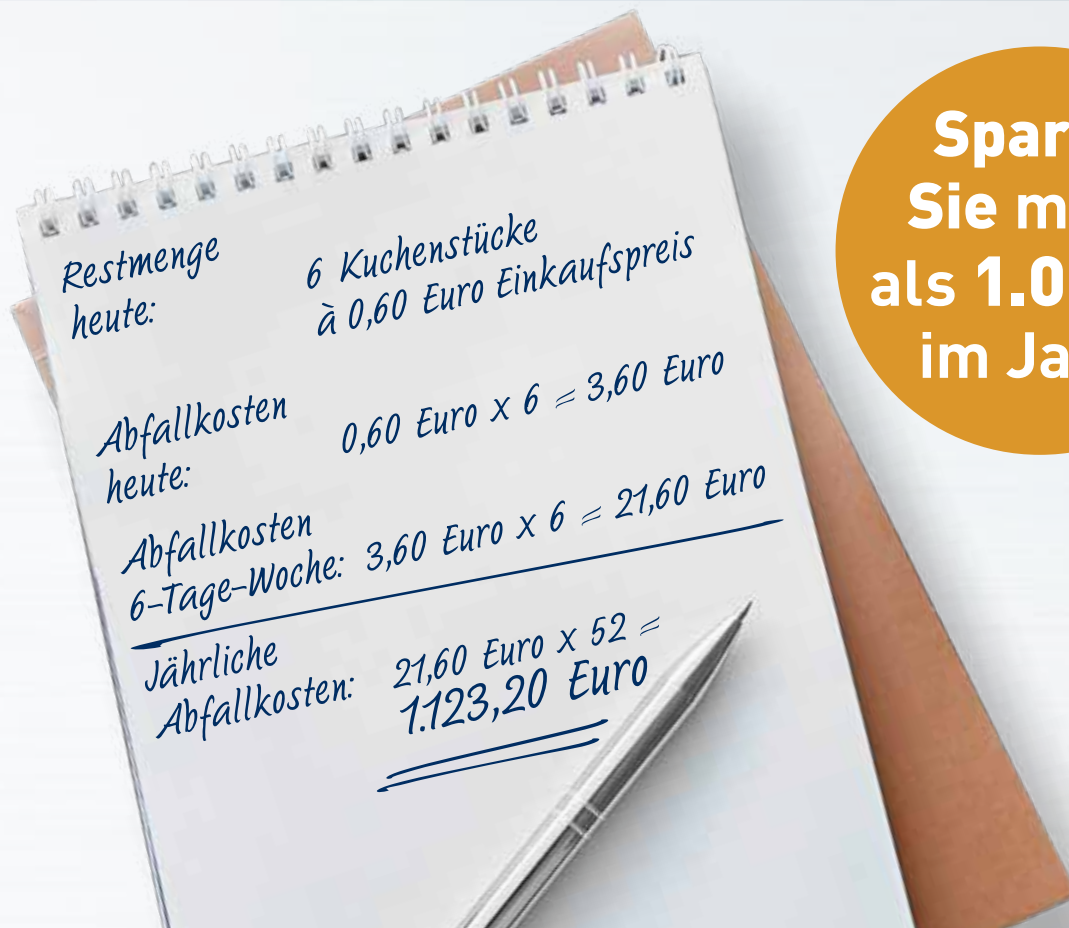
MEHR ERLEBNIS, MEHR GENUSS, MEHR UMSATZ

MAXIMALE FLEXIBILITÄT



Wirtschaftlich und umweltfreundlich

Das unmittelbare Auftauen einzelner Kuchenstücke im Bedarfsfall **schont nicht nur die Umwelt, sondern auch den Geldbeutel.**



**Sparen
Sie mehr
als 1.000 €
im Jahr!**



Einfach im Handling

Aus der Verpackung nehmen, in die Mikrowelle schieben, kurz auftauen und direkt servieren – **auch für ungelernte Servicekräfte problemlos machbar.**



Schnell einsatzbereit

Das einzelne Kuchenstück **taut** dank der Mikrowellentechnik **binnen kürzester Zeit vollständig auf** und kann **sofort ohne Nachtauzzeit serviert** werden.

KOSTENKONTROLLE UND PLANUNGSSICHERHEIT

...UND DIESE KUCHEN MACHEN ES MÖGLICH

Konzept	Artikelnr.	Artikel	Portionen	Auftauzeit 1* (kühl temperiert)	Auftauzeit 2* (lauwarm)
Plattenkuchen	8105692	Double-Chocolate-Schnitte	12	0,5 – 1 min	ca. 2 min
	8106701	Double-Chocolate-Schnitte	12	0,5 – 1 min	ca. 2 min
	8106994	Brownie	12	0,5 – 1 min	2 – 2,5 min
	8105658	Brownie	16	0,5 – 1 min	1,5 – 2 min
	8107856	Brownie	48	0,5 – 1 min	1,5 – 2 min
	8108521	Classic Brownie	12	0,5 – 1 min	1,5 – 2 min
	8108552	Rockslide Brownie	16	ca. 0,5 min	0,5 – 1 min
	8104181	Schoko-Kokos-Schnitte	16	ca. 1 min	1,5 – 2 min
Rundkuchen	8108767	Rhabarber-Erdbeer-Kuchen	12	-	3,5 – 4 min
	8101881	Schokoladen-Tarte	12	ca. 1 min	ca. 1,5 min
	8100528	Apfel-Butterstreusel-Kuchen	12	-	4 – 4,5 min
Ben's Cube Cakes	8108831	Charming Carrot Cube Cake	15	1 – 1,5 min	ca. 2,5 min
	8108833	Chocolate Heaven Cube Cake	15	ca. 2 min	3 – 3,5 min
	8108837	Devil's Chocolate Cube Cake	15	0,5 – 1 min	1 – 1,5 min
Dreiecke	8108466	Marmor-Dreiecke	48	ca. 0,5 min	ca. 1 min
	8107940	Brownie-Dreiecke	48	ca. 0,5 min	0,5 – 1 min
	8108448	Zitronen-Dreiecke	48	0,5 – 1 min	ca. 1 min
Genuss³	8109043	Vegane Banane-Johannisbeer-Schnitte	12	0,5 – 1 min	1,5 – 2 min
	8109045	Glutenfreie Himbeer-Brownie	12	ca. 1 min	ca. 1,5 min
Sweet Moments	8108731	Mini Cheesecake-Toffee	12	1 – 1,5 min	-
	8108739	Mini Cheesecake-Strawberry	12	1 – 1,5 min	-

* Die Auftauzeiten beziehen sich auf das Auftauen von Einzelstücken über das Auftauprogramm einer Mikrowelle mit einer Leistung von 160 Watt. Die angegebenen Zeiten dienen als Richtwerte und können von Gerät zu Gerät variieren. Individuelle Tests mit einer Überprüfung der Temperatur an unterschiedlichen Stellen des Kuchenstücks werden unbedingt empfohlen.

Auftauzeit 1: Zeit zum Auftauen, bis das einzelne Kuchenstück eine Temperatur von rund 8 °C (Kühlschranktemperatur) erreicht.

Auftauzeit 2: Zeit zum Auftauen, bis das einzelne Kuchenstück eine Temperatur von 20 °C bis 30 °C erreicht. Für den lauwarmen Verzehr geeignet.

BESTELL-HOTLINE: 06152 803-351



erlenbacher backwaren gmbh
 Wasserweg 39
 64521 Groß-Gerau
 Tel: +49 (0) 6152 803-0
 Fax: +49 (0) 6152 803-347
 kontakt@erlenbacher.de
www.erlenbacher.de