























bordan.shop



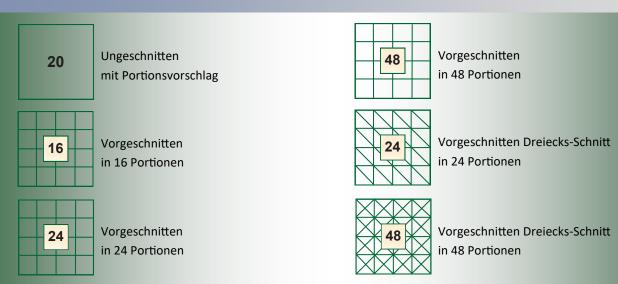


Frisch- und Tiefkühlkost für Gastronomie und Großküchen



Unübertroffen in Geschmack und Qualität bieten wir Ihnen ein vielfältiges Sortiment an Schnittgrößen.

Plattenkuchen



Andere Stückzahlen bei den Schnitten können vorkommen und werden durch die Zahl in der Mitte angegeben.

Rundkuchen



Andere Stückzahlen bei den Schnitten können vorkommen und werden durch die Zahl in der Mitte angegeben.

Seite: 4 - 8

Fruchtkuchen

Seite: 9 - 10



Seite: 10 - 13

Landkuchen

Seite: 14

Rundkuchen

Seite: 15

Donuts / Muffins

Seite: 16

Backwaren

Seite: 17 - 18

Süße Snacks

Seite: 19







151269

Gedeckter-Apfelkuchen

Sanft umhüllt durch Mürbeteigböden liegt eine fruchtige Apfelschicht. Der seidenmatte Zuckerguss rundet die fein-säuerliche Geschmacksnote dieser Schnitte ab. 3000g



151268

Apfel-Butterstreusel-Schnitte

Auf einem krossen Mürbeteig liegt eine saftige Schicht aus Apfelstücken und Rosinen. Darauf grobe goldbraun gebackene Butterstreusel. 3300g



151264

Kirsch-Rhabarber-Schnitte

Fruchtig-saftige Mischung aus Sauerkirschen und Rhabarberstücken, eingebettet in lockerem Rührteigboden. Mit Tortenguss überzogen und mit Hagelzucker bestreut. 1800g



151266

Maumen-Butterstreusel-Schnitte

Eine Schicht aus süß-säuerlichen Pflaumenhälften mit goldgelben Butterstreuseln, die mit Tortenguss abgeglänzt sind, liegen auf einem krossem Mürbeteig. 2750g



151267

Mohn-Butterstreusel-Schnitte

Leckere Mohnpudding-Creme liegt auf einem hellen Rührteig. Ganzflächig abgedeckt mit goldgelben Butterstreuseln. Anschließend abgestäubt mit Dekorpuder. 2350g



150030

Mohn-Quark-Streusel-Schnitte

Rechteckiger Blechkuchen mit einem Mürbeteig, mit Mohnsamenfüllung und Quarkfüllung, dekoriert mit Streuseln.

3400g



151263

Kirsch-Marmor-Schnitte

Verführung in Hell-Dunkel! Ein lockerer hell-dunkler Rührteig umschließt aromatische, saftige Kirschen. Abgeglänzt mit Tortenguss. 1700g



151205

Kirsch-Schoko-Crisp-Schnitte

Auf einem Crispboden befindet sich eine köstliche hell-dunkel verstrudelte Creme. Darauf ein lockerer Rührteigboden. Belegt mit einer Mischung aus süßen und sauren Kirschen. Ein knackig-fruchtiges Erlebnis! 2100g



151243

Ersch-Streusel-Blechkuchen

Aromatische Kirschen vereinen sich mit dem saftigen Quarkteig und den knusprigen Streuseln zu einer Kombination, die allen schmeckt. Ein allseits beliebter, unkomplizierter Blechkuchen. 2700g



151265

Babarber-Erdbeer-Butterstreusel-Schnitte

Frisch und fruchtig! Saftige Rhabarberstückchen und aromatische Erdbeeren – gebettet in Rührteig – liegen auf einem krossen Mürbeteig. Leckere Butterstreusel runden das Geschmackserlebnis ab. 2400g



151005

Russischer Zupfkuchen

Der Kuchen mit der originellen Zupfenoptik sieht aus wie selbst gemacht! Die hochwertige Käsemasse aus Quark und Sauerrahm auf einem Schoko-Quarkteigboden ist mit krossen Schoko-Butterstreuseln bedeckt. 3000g



150026

Erdbeer-Buttermilch-Schnitte

Zwischen zwei Rührteigböden liegt lockere Erdbeer-Buttermilch-Sahne. Ganzflächig belegt mit fruchtigen Erdbeerhälften. Überzogen mit Tortenguss. 2000g



151270

Käse-Schnitte

Schmeckt wie selbst gebacken! Klassischer Mürbeteig mit leckerer Käsemasse, aus Eiern und frischem Quark zubereitet. Goldgelb gebacken, ein Muss in jedem Sortiment! 3100g



150099

Pfirsich-Käse-Sahne-Schnitte

Gluten-/Laktosefrei*; Eine lockere laktosefreie* Käse-Sahne-Füllung liegt zwischen zwei glutenfreien Rührteigböden aus Reismehl. Großzügig mit Pfirsichwürfeln belegt und mit Guss überzogen. Hergestellt mit laktosefreien* Milcherzeugnissen. 2000g

* Rest-Laktosegehalt: <100mg/100g



151272

Donauwelle

In lockerer heller und dunkler Rührteigmasse liegen saftige Sauerkirschen. Darauf eine helle Creme, überzogen mit einer kakaohaltigen Fettglasur in Wellendekor. 2100g



150003

Schoko-Kokos-Kuchen

Schokorührteig mit Kokosfüllung, dekoriert mit Kokosraspeln. 2500g



150101

Creme-Streusel-Schnitte

Einfach köstlich! Heller Rührteig durchstreift von leckerer Joghurt-Creme. Bedeckt mit goldbraun gebackenen Streuseln. 2100g



151219

Erdbeer-Joghurt-Sahneschnitte

Lockere, frische Joghurt-Sahne liegt zwischen zwei Biskuitböden und ist gefüllt mit halben Erdbeeren. Als optisches Highlight liegen geröstete Mandeln auf der Joghurt-Schnitte. Herrlich erfrischend! 2800g



151001

Mandarinen-Sahneschnitte

Zwei Biskuitböden sind mit feiner Vanillesahne gefüllt.

Darauf breitet sich eine üppige Schicht aus saftiger

Mandarinen-Fruchtfüllung, Mandarinenspalten und Gelee aus.

2900g



151271

Käse-Mandarinen-Schnitte

Ein Mürbeteigboden ist mit leckerer Käsemasse gefüllt und mit fruchtigen Mandarinenfilets belegt. Mit Tortenguss abgeglänzt. 3200g



151229

Endbeer Sahneschnitte

Die Sahneschnitte ist mit frischer Buttermilchsahne zwischen zwei hellen Biskuitböden gefüllt und reichlich mit köstlichen Erdbeerhälften und fruchtigem Gelee bedeckt.

2900g



150098

sanoko Sahne Schnitte gluten-/laktosefrei

Zwischen zwei glutenfreien dunklen Rührteigböden liegt eine leckere laktosefreie Kakao-Sahne . Ein leichtes Wellenmuster macht diese Schnitte zum Augenschmaus. Hergestellt mit laktosefreien* Milcherzeugnissen 1300g



151231

Endbeer-Schnitte vegan

Eine vegane Erdbeercreme, getragen von einem dunklen Muffinboden, umhüllt aromatische Erdbeer-würfel und lockere Creme. Knackige Schokodrops und fruchtige Erdbeerzubereitung zum Abschluss als Dekor verlocken alle Sinne. 1550g



151028

Himbeer-Sahneschnitte

Bei dieser Kreation heißt es: Himbeeren satt! Ein heller und ein dunkler Biskuitboden mit einer lockeren Sahnefüllung, mit Himbeeren und Gelee bedeckt.
2500g



151009

Mandel-Bienenstich-Schnitte

Oben geröstete Mandeln mit einer verfeinerten Karamellglasur, darunter eine im Geschmack fein abgerundete, lockere Vanillesahne in zartem Hefeteig. Reinbeißen und genießen! 1800g



150047

Zitronen-Schnitte vegan

Ein Muffinboden veredelt mit einer köstlichen Zitronencreme und gekrönt von weißem Schnee. Was immer schon gut war, kann immer noch ein kleines bisschen besser gemacht werden! 1500g



150043

Endbeer-Buttermilch-Dreiecke

Zwischen zwei Rührteigböden liegt eine lockere Erdbeer-Buttermilch-Sahne. Ganzflächig belegt mit fruchtigen Erdbeerhälften. Überzogen mit Tortenguss.



151260

Mango-Crème-Fraîche-Schnitte

Exotisch-frische Kreation aus Mango-Zubereitung mit hochwertiger Crème-Fraîche-Sahne verstrudelt auf hellem Rührteigboden und mit feinem Tortenguss abgerundet. 1000g



151215

Schwarzwälder-Kirsch-Sahneschnitte

Die kleinen Kunstwerke aus frischer Sahne, saftigen Sauerkirschen, original Schwarzwälder Kirschwasser sowie zarten Schokoladen-Biskuitböden garantieren süßen Hochgenuss. Garniert mit Schokoladen-kuvertürespänen sehen sie aus wie handgefertigt. Enthält Alkohol! 2250g



151206

Heidelbeer-Buttermilch-Dreiecke

Zwischen einem hellen und einem dunklen Rührteigboden liegt eine Buttermilch-Sahne mit Tupfen aus Heidelbeer- Sahnecreme Füllung. Vollflächig belegt mit aromatischen Heidelbeeren und mit Guss fein abgeglänzt. 1700g



151003

Tiramisu-Schnitte

Zwei Biskuitböden, einer davon getränkt mit Kaffee, gefüllt und abgedeckt mit einer aromatischen Frischkäsesahne mit Amaretto-Geschmack und einer Cappuccino-Sahne. Die Schnitte ist mit Weißwein und Rumverschnitt verfeinert. Die Oberfläche ist mit einem Kakaodekor abgestaubt. . 2250g -Enthält Alkohol-



151273

Mehrfrucht Schnitte

Üppig belegt mit Pfirsich- und Mandarinenfilets, Ananasstücken, Erdbeerhälften, Heidelbeeren und roten Johannisbeeren. Darunter liegt die leckere Frischkäse-Sahne zwischen zwei lockeren Rührteigböden. 1800g

Fruchtkuchen



151032

Jarmorkranz

Der Klassiker unter den Kuchen: Die helle und dunkle Schoko-Rührmasse harmonieren in Optik und Geschmack. Auch die Garnierung aus Schokoblüten und Dekorpuder rundet den Kuchen ab. 1100g



150017

Mahm-Käsekuchen mit Mandarinenauflage

Krosser Mürbeteig unter einer Schicht cremiger Käsefüllung, zubereitet mit frischem Quark, Sauerrahm und Eiern. Üppig belegt mit exquisiten Mandarinenfilets. Ohne Mürbeteigrand, abgeglänzt mit Tortenguss. 2150g



151114

Wohn-Mandarinen-Käsekuchen

Eine klassische Käsekuchenmasse trifft auf eine geschmackvolle Mohnfüllung und wird durch fruchtige Mandarinenspalten abgerundet! Der Kuchen ist mit Gelee abgeglänzt und sieht aus wie selbst gemacht. 1900g



150048

Fruchtkuchen Erdbeer

Dünner Mürbeteig, darauf ein lockerer Biskuitboden und frischer Sahne-Puddingcreme. Auf einem Kakao-Biskuitboden sind aromatische Erdbeerhälften verteilt. Abgeglänzt mit Tortenguss und randhoch garniert mit gehackten, gerösteten Haselnüssen. 2150g



151058

Birnen-Joghurt-Kuchen

Eine Sandmasse ist mit leckerer Joghurtcreme und saftigen Birnenspalten bedeckt. Der Kuchen ist mit Kakaodekor abgestaubt und mit Gelee abgeglänzt. Eine süße Köstlichkeit! 1400g



150054

Zwetschgenkuchen mit Butterstreuseln

Saftig und voll im Geschmack! Auf dem köstlichen Mürbeteig liegt ein heller Rührteigboden. Der Kuchen ist liebevolle von Hand mit halben Zwetschgen belegt. Die goldbraun gebackenen Streusel sind leicht abgeglänzt. Hier schmeckt man Heimat. 1800g

Fruchtkuchen/Creme-,Sahnetorten



150041

Mirschkuchen mit Butterstreusel

Auf den köstlichen Mürbeteig, liegt ein heller Muffinteig. Der Kuchen ist belegt mit einer Kirsch-Fruchtzubereitung und einem Mix aus saftigen Süß- und Sauerkirschen. Die goldbraun gebackenen Streusel sind dünn abgeglänzt. 1700g



151207

Zitronen-Cheesecake

Cremige Käsemasse mit Frischkäse der Doppelrahmstufe, verstrudelt mit fruchtiger Zitronen-Fruchtzubereitung liegt auf einem typisch amerikanischen Tortenboden aus Mürbeteigbröseln. Zart abgeglänzt ein echtes Highlight! 1450g



151050

Emiginal Schwarzwälder Kirsch-Torte

Der Klassiker aus frischer Sahne, saftigen Sauerkirschen und original Schwarzwälder Kirschwasser auf zarten Schokoladen-Biskuitböden. Original mit Sahnekuppel. Späne aus Schokoladenkuvertüre als Randgarnierung. Enthält Alkohol! 2100g



150051

Erdbeer-Buttermilch-Torte

Leckerer Mürbeteig und darauf, zwischen einem Rührteig- und einem Biskuitboden, Buttermilch-Sahne-Füllung mit verstrudelter Erdbeer-Buttermilch-Sahne-Füllung. Üppig belegt mit halben Erdbeeren. Randgarniert mit gehackten Mandeln. 2400g



151128

Omas Rahm-Käse-Torte

Eine Rahm-Käsemasse mit Eiern und frischem Quark, gebettet auf einem Tortenboden aus Mürbeteigbröseln. 2500g



151062

Herrentorte

Auf einem Mürbeteigboden wechseln sich fünf Schichten aus Rum getränkten Biskuitböden mit köstlicher Schokocreme ab. Die elegante Torte ist mit dunkler Kakaocreme überzogen und mit dunklen Schokorondies randgarniert. Enthält Alkohol! 2500g

Creme -, Sahnetorten



151135

Donauwelle-Sahne-Torte

Als Schnitte ein Klassiker, als Torte umso mehr: Eine leckere Kombination aus einer hellen und einer Schoko-Sandmasse, dazwischen feine Sauerkirschen, bedeckt mit Vanillesahne und einer kakaohaltigen Fettglasur. 1850g



150044

Mango-Joghurt-Crunch-Torte

Zwischen zwei Mandel-Rührteigböden liegt eine Schicht aus heller Creme und Waffelblättchen. Darauf umschließen eine fruchtige Mango-Joghurt-Sahne und eine Joghurt-Sahne einen weiteren Mandel-Rührteigboden. Die edel verstrudelte Oberfläche macht diese Torte zum absoluten Hingucker! 2600g



151061

achertorte

Feinste Sachermasse und saftige Aprikosen-Fruchtfüllung treffen auf einen hochwertigen Überzug aus köstlichster Schokolade. Ein unvergleichliches Geschmackserlebnis!

Schoko-Aufleger liegen als Dekor bei. 1400g



151065

Marzipan Cremetorte

Vier helle Biskuitböden sind gefüllt mit einer Creme mit Amaretto-Aroma, Schokoladenstücken und einer aromatischen Himbeerfüllung. Die Torte ist mit Marzipan umhüllt. Walnussdekor aus Marzipan liegt bei. 1950g



151031

Frankfurter Kranz

Unser Meisterwerk! Helle lockere Biskuitmasse getränkt mit Kirschwasser, mit Sauerkirschfüllung und mit feinster Buttercreme gefüllt, dekoriert mit Buttercreme, knackigem Krokant und kandierten Kirschen. Enthält Alkohol! 2400g



151122

Heidelbeer-Torte

Aromatische Heidelbeer-Sahnecreme-Füllung liegt zwischen zwei dunklen Biskuitböden auf einem leckeren Mürbeteigboden. Als Abschluss aromatische Heidelbeeren auf feiner Vanillesahne, gehalten von einem dunklen Guss-Spiegel. 2050g

Sahnetorten



151118

Läse-Sahnetorte

Für Liebhaber des puren Geschmacks: Feine Käse-Sahne-Füllung liegt zwischen zwei leckeren Biskuitböden, die Grundlage bildet ein krosser Mürbeteig. 1800g



151101

Birne-Helene-Torte

Auf einem Mürbeteigboden liegt zwischen zwei lockeren Biskuitböden ein Duett aus Kakao-Sahne und Birnenstücken. Darauf eine fruchtige Birnensahne mit Birnenstückchen und ein weiterer Biskuitboden. Eine Birnensahne mit verstrudeltem Dekor aus Birnenfruchtzubereitung, dunkler Kakaocreme und Schokoladenraspel, rundet den Tortenklassiker ab. 2350g



150084

arsich-Rahm-Käse-Torte

Der cremige Rahm-Käse-Kuchen mit Mürbeteigboden ist mit aromatischen Pfirsich-spalten belegt und mit Guss besprüht. 2400g



151081

Maulwurf Sahnetorte

Dunkler und heller Tortenboden mit einer Füllung aus Vanillesahne. In der Sahne mischen sich fruchtige Mandarinensegmente mit zartbitteren Schokoladenstückchen. Die Maulwurfkuppel bildet leckere Schokosahne mit Kekskrümelteig und Kakao. 2000g



151275

Strawberry Chrunch Torte

Hier liegt eine knusprige Crunch Schicht zwischen zwei fluffigen Muffinböden. Darauf türmen sich leckere Erdbeercremes und ein Überzug aus weißer Schokolade. Besonderes Highlight sind die Red Velvet Muffin Stückchen obendrauf. 1900g



151072

andarinen-Käse-Sahne-Torte

Unwiderstehliche Käse-Sahne-Füllung liegt zwischen lockeren Biskuitböden auf einem Mürbeteigboden. Üppig mit saftigen
Mandarinenfilets belegt und mit fruchtigem Tortenguss abgeglänzt. 2500g



151237

Cookies & Cream Cheesecake

Dieser besonders cremige Cheesecake auf einem dunklen Keksbröselboden wird getoppt mit krossen Schoko-Cookies. Eine sündhaft leckere Kombination! 1700g



151276

Chocolate Thunder Torte

Hier türmen sich schokoladige und helle Cremes auf saftigen Brownie-Böden. Runde Knusperpops liefern einen Crunch-Effekt. Als Topping tropft pure Schokolade über den Rand. 2275g

Sahnetorten/Rundkuchen



151057

choko-Sahne-Duo

Auf einem Mürbeteigboden liegen zwischen drei dunklen Rührteigböden köstliche helle Sahne und Kakao-Sahne, attraktiv geschichtet. Die edle, marmorierte Garnierung macht den Genuss perfekt! 2050g



151137

reme Ricotta-Pfirsich-Torte

Sahnecremetorte mit Ricotta-Käse verfeinert.Leckere Ricotta-Sahne mit eingestrudelter Pfirsich-Fruchtzubereitung auf einem zarten Biskuitboden, darunter ein Mürbeteigboden, abgedeckt mit einem dunklen Biskuitboden. Die Torte ist umhüllt mit köstlicher Ricotta-Sahne, abgestreut mit Pfirsichstücken und mit Tortenguss abgeglänzt. 2300g



151117

Himbeer-Käse-Sahne-Torte

Auf einem Mürbeteigboden liegen helle Biskuitböden, dazwischen eine lockere Käse-Sahne. Üppig belegt mit aromatischen Himbeeren und fruchtigem Tortenguss. 2200g



150053

Kirsch-Käse-Sahne-Traum

Zwischen drei lockeren Rührteigböden liegt eine leckere Käse-Sahne mit fruchtiger Kirschfüllung. Einfach traumhaft: Das verstrudelte, marmorierte Dekor mit Randgarnierung aus weißer Schokolade. 2500g



151075

Pistazie-Mohn-Sahne-Torte

Köstliche Pistazien- und Mohnsahne, dazwischen eine Himbeer-Fruchtfüllung auf schmackhaften Nuss-Biskuitböden. Die Torte ist mit Marzipan umhüllt. 2250g



151262

Aprikosen Kuchen vegan

Ein Klassiker neu interpretiert: geschichtet mit nussigen und hellen Rührteig für eine tolle Optik. Mit den reichlich aufgelegten Aprikosen-Hälften schmeckt der Kuchen herrlich fruchtig. 1570g



151136

Beerentorte mit Waldfrüchten

Leckere Vanillesahne zwischen einem hellen und einem Schoko-Tortenboden auf einem Buttermürbteig, bedeckt mit roten und schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren und Wildheidelbeeren. Überzogen mit Gelee und verziert mit gerösteten, gehackten Mandeln. 2050g

Rundkuchen



150117

Gma's Landkuchen Apfel-Griespudding

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

3150g



150119

ma's Landkuchen Rhabarber-Baiser

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

2900g



150121

ma`s Landkuchen Käse-Aprikose

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

3700g



150118

Oma's Landkuchen Mohn-Streusel

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

3500g



150120

Oma's Landkuchen Pflaumen-Streusel

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

3150g



150122

Oma's Landkuchen Blaubeer Pudding

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

3400g

Rundkuchen



150114

Gedeckte Apfeltorte

Ein Augen- und Gaumenschmaus: Unter einem krossen abgepuderten Mürbeteigdeckel liegt auf einem Mürbeteigboden eine saftige Apfelfüllung. Mit leichter Zimtnote verfeinert. 2500g



150057

Premium Apfeltorte

Auf einem krossen Mürbeteig liegt eine saftige Frischapfelfüllung. Eingestreute 1/16- Äpfel der Sorte "Cripps Pink" unterstützen die handwerkliche Optik. Mandelblättchen runden den Apfel-Genuss knackig ab. 2500g



151209

minster Apfelkuchen vegan

Köstlicher Apfelkuchengenuss! Auf einem leckeren Mürbeteig ohne Milch und Eier liegt eine saftige Apfelfüllung, abgerundet mit Apfelspalten und Mandelblättchen. 2250g



151111

Mandeltarta Erdnuss-Karamell glutenfrei

Eine karamellig-nussige Verführung ohne Reue! Auf glutenfreien Mandel-Rührteigböden liegen knackige Erdnüsse eingebettet in einer süßen Karamellschicht und überzogen mit unwiderstehlicher Nougatcreme. 950g



150115

Creamy Blueberry Cheesecake vegan

Ein Mürbeteigboden mit fein nussiger Note. Eine cremige, hell und blau geschichtete Füllung mit selbst gekochter Heidelbeerfruchtzubereitung verfeinert. Und nochmal Kultur -Heidelbeeren als Topping. 1525g



150116

Creamy Raspberry Cheesecake vegan

Ein Mürbeteig mit einer feinen nussigen Note. Weiter geht's mit einer cremigen Füllung. Jetzt noch dicke Tropfen selbstgekochter Himbeer-Fruchtzubereitung in die Füllung und on top gibt's noch ein paar verrückte Himbeeren. 1575g

Donuts/Muffins



154735

Donut Nuss-Nougat

36 x 71 g/VE, fertig gebacken Hefeteigring, gefüllt mit Nuss-Nougat-Cremefüllung überzogen mit heller Fettglasur und dekoriert mit gerösteten Haselnuss-Stückchen.



154734

Donut mit Cremefüllung

36 x 70 g/VE, fertig gebacken Donut gefüllt mit Creme mit Vanillegeschmack, überzogen mit heller Fettglasur und dekoriert mit dunklen kakaohaltigen Fettglasurstreifen.



154710

Doony's Mix Box

5 x 12 Stck. x 55/58 g/VE, fertig gebacken Party D. (Vanille), Pink D. (Erdbeer), Banana D. (Banane), Real Chocolate (Belgische Schokolade), White Vanilla D. (Vanille)



154720

Schoko-Muffin

24 x 120 g/VE, fertig gebacken Muffin in Pilzform mit Schokolade.



154717

Blueberry-Muffin

24 x 120 g/VE, fertig gebacken Muffin in Pilzform mit Heidelbeeren.



151257

Pecan-Brownie

Der saftige Brownie wird mit einer seidigen Kakao-Creme getoppt. Das wahre Brownie-Erlebnis wird abgerundet durch Pecanstücke und feine Späne aus weißer Schokolade. 1000g



154838

Croissant im Cup

24 x 73 g/Kt., fertig gebacken Croissant im Cup mit Schokoladenfüllung

Backwaren



150100

aramel-Nut-Brownie

Chocoholics favourite! Der Wilde unter unseren Brownies: Leckere Brownie-Würfel, knackige Walnüsse und Karamell-Creme auf einem köstlich, saftigen Schokoladen-Rührteig mit dunklen Kringeln dekoriert. That's it! 1100g



10823801

Mohnschnecke

Plunderteigschnecke mit Mohnfüllung.

30 x 95 g/VE



154733

Amerikaner

15 x 110 g/VE, fertig gebacken Feiner Rührteig mit typischer dichter Zuckerglasur.



150107

Mini Tiramisu

Löffelbiskuit in Kaffee getränkt, mit Mascarpone-Creme überzogen und Kakaopulver bestreut.

9 x 110 g/VE



152007

Apfelküchle

Apfelringe, aus frischen Äpfeln zubereitet und mit feinem Backteig ummantelt, fertig gebacken.

5 x 1 kg/Kt



80640

Streusel-Schnecke

20 x 125 g/VE, fertig gebacken

Knusprige Streusel mit Zuckerglasur.

Backwaren



E716801

Schmelzendes Herz

20 x 90 g/VE

Der kleine, luftige Schokoladenkuchen mit warmem, zartschmelzenden Bitterschokoladenherz ist eine leckere, schnell zubereitete Nachspeise.



154830

Reis-Tartlet

36 x 130 g/VE

Ein belgischer Klassiker. Mürbeteig Tartlet gefüllt mit einer fluffigen Reiscremefüllung.



154831

Himbeer-Crumble-Tartlet

28 x 105 g/VE

Mürbeteig Tartlet mit reiner Butter und gefüllt mit Rührkuchen und Himbeer-Coulis. Dekoriert mit echten Himbeeren und Krümeln.



154833

Schokoladen-Birnen-Tartlet

28 x 123 g/VE

Tartlet aus Kakaomürbeteig und Butter, gefüllt mit einer Schicht Birnenkonfitüre, gefolgt von einer Mischung aus belgischer Schokolade und einer reichhaltigen Frangipane aus echten Mandeln. Gekrönt mit saftigen Birnenstücken und bestäubt mit Puderzucker.



154734

Brabarber Frangipane Tartlet

28 x 108 g/VE

Mürbeteig Tartlet mit reiner Butter und gefüllt mit Zitronenrührkuchen. Dekoriert mit Rhabarberstücken. Vollendet mit einer Aprikosenglasur.



154832

Apfel Frangipane Tartlet

28 x 98 g/VE

Mürbeteig Tartlet gefüllt mit leckerer Vanillecreme und Frangipane aus echten Mandeln, dekoriert mit belgischen Apfelwürfeln. Vollendet mit einer Aprikosenglasur

Süße Snacks



156009 / 156010

siserschmarrn mit Rosinen oder ohne Rosinen

Ungleichmäßig gerissene Stücke, elastisch und fertig gebacken.

2 x 2500g



152016

Quarkstrudel-Schnitte

Quark-/Topfenstrudel-Schnitten aus gezogenem Teig mit Sultaninen. vorgebacken

20 x 160g/VE



152006

Apfelstrudel

36 Stück vorgeschnitten, 160g fertig gebacken

Strudelteig, gefüllt mit saftigen Äpfeln und Rosinen.



153005

Germknödel mit Powidlfüllung

Halbkuglige Klöße, feinporige, weiße Hefekloßmasse mit einer fruchtig-herben Pflaumenmus-Füllung im Kern des Kloßes.

30 x 170g



152017

Waldfruchtstrudel-Schnitte

Waldfruchtstrudel Schnitten aus gezogenem Teig. vorgebacken

36 x 160g/VE



154801

Zuckerwaffel

50 x 115 g/VE, fertig gebacken mit groben Zuckerstückchen.

Besuchen Sie uns in unserem Web-Shop! www.bordan.shop





Frisch- und Tiefkühlkost für Gastronomie und Großküchen



Michael Bordan GmbH

Sudetenstraße 7

38239 Salzgitter

- **©** 05341/22 22-0
- 昌 05341/22 22-10
- info@bordan.org www.bordan.org

