



Professional

Wo gibt's noch Qualität wie diese?

Elf feine Kuchen aus der Conditorei
Coppenrath & Wiese Profi-Line



Die TK-Backwaren aus der Conditorei Coppenrath & Wiese Profi-Line sind echte Siebertypen! Mit diesen Kuchen stehen Ihnen im CARE-, B&I-, HOGA- und EDUCATION-Bereich attraktive Backwaren zur Verfügung, die Ihr Angebot bereichern.



Jetzt geht's rund – und eckig!

Unser renommierter Partner Conditorei Coppenrath & Wiese Profi-Line sorgt für höchsten Genuss.

Runde Kuchen, ungeschnitten (Ø 26 cm, 12–14 Portionen)



Exzellente
Backkunst!

Premium-Äpfelkuchen

Art.-Nr. 1-99-399910
EAN 4008577699104
6 x 1830 g, 12–14 Stück, ungeschnitten



Reichlich feine Äpfel (69%) mit feiner Zimtnote auf leckerem Mürbeteig. Bestreut mit Mandelblättchen für eine außergewöhnliche Optik.



Äpfelkuchen mit Streuseln

Art.-Nr. 1-99-390923
EAN 4008577609233
6 x 1750 g, 12–14 Stück, ungeschnitten



Feine Äpfel und Rosinen, abgeschmeckt mit Zimt und Zucker, auf Mürbeteig und belegt mit knusprig-goldenen Streuseln.



Gedeckter Äpfelkuchen

Art.-Nr. 1-99-390913
EAN 4008577609134
6 x 1750 g, 12–14 Stück, ungeschnitten



Unter einem krossen Mürbeteigdeckel liegen feine Äpfel und Rosinen, abgeschmeckt mit Zimt und Zucker.



Französische Apfel-Tarte

Art.-Nr. 1-99-390922
EAN 4008577609226
6 x 1250 g, 12–14 Stück, ungeschnitten



Krosser Mürbeteig, üppig gefüllt mit leicht karamellisierten Apfelspalten.



Rahmkäsekuchen mit Rosinen

Art.-Nr. 1-99-399911
EAN 4008577699111
6 x 1750 g, 12–14 Stück, ungeschnitten



Rahmkäsecreme mit reichlich Frischkäse (41%) und Sahne (10%), verfeinert mit leckeren Rosinen auf knusprigem Mürbeteig.



Käsekuchen mit Aprikosen und Streuseln

Art.-Nr. 1-99-399924
EAN 4008577699241
6 x 1750 g, 12–14 Stück, ungeschnitten



Lockere Frischkäsecreme auf einer Schicht aus fruchtigen Aprikosen und krossem Mürbeteig, belegt mit knusprigen Streuseln.



Kirsch-Crème Brûlée-Kuchen

Art.-Nr. 1-99-399914
EAN 4008577699142
6 x 1500 g, ca. 12–14 Stück, ungeschnitten



Kirschen eingebettet in köstlicher Crème Brûlée auf krossem Mürbeteig.



Blechkuchen, geschnitten (24 x 27 cm, 12 Portionen à 9 x 6 cm)



Schokoladen-Blechkuchen, geschnitten

Art.-Nr. 1-99-399985
EAN 4008577699852
6 x 1100g, 6 x 12 Stück à ca. 91g



Lockerer Schokoladen-Rührkuchen mit einer Schicht zartschmelzender Schokolade, fein dekoriert mit Schokotropfen.

Mmh... mit saftigen Pflaumen!



Kirsch-Streusel-Blechkuchen, geschnitten

Art.-Nr. 1-99-399982
EAN 4008577699821
6 x 1350g, 6 x 12 Stück à ca. 112g



Saftige Kirschen eingebettet in lockeren Rührteig, verfeinert mit goldgelb gebackenen Streuseln.



Pflaumen-Streusel-Blechkuchen, geschnitten

Art.-Nr. 1-99-399984
EAN 4008577699845
6 x 1500g, 6 x 12 Stück à ca. 125g



Aromatische Pflaumenstücke eingebettet in lockeren Rührteig, bestreut mit goldgelb gebackenen Streuseln.



Apfel-Streusel-Blechkuchen, geschnitten

Art.-Nr. 1-99-399987
EAN 4008577699876
6 x 1350g, 6 x 12 Stück à ca. 112g



Feine Apfelstücke auf lockerem Hefeteig und mit goldgelb gebackenen Streuseln bedeckt.



Einfach Überzeugend

Ihre Vorteile:

- + Schnelle Verfügbarkeit & leichtes Handling:** Die elf Kuchen werden nur aufgetaut. Je nach Bedarf lassen sie sich schnell im Kombidämpfer oder der Profi-Mikrowelle nachproduzieren.
- + Hoher Frischegrad:** Die Äpfel für die Apfelkuchen und -Tarte werden erst bei der Conditorei Coppenrath & Wiese geschält und geschnitten und sofort verarbeitet. Die aus den Äpfeln hergestellten Kuchen und Tartes werden direkt tiefgekühlt.
- + Gute Eigenschaften:** Die Kuchen sind vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil). Sie enthalten keine gehärteten Fette oder kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe* (außer der Käsekuchen mit Aprikosen und Streuseln).
- + Erstklassige Qualität:** Die kompromisslose Verwendung erstklassiger Rohstoffe und Zutaten sowie die perfekte Mischung aus klassischer Backtradition und modernem Conditorenhandwerk.

So klappt's garantiert!

Den Kuchen nach dem Aufwärmen mindestens 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen!



DOP-Art.-Nr.	Artikel	Allgemeine Hinweise	Zubereitung (Empfehlung): Auftauen	Zubereitung: Kombidämpfer (140 °C, trockene Hitze)	Zubereitung: Mikrowelle (1800 Watt)
1-99-399910	Premium-Apfelkuchen	Außer der Unterlegpappe die gesamte Verpackung und Folie entfernen.	Zimmertemperatur: 6 Stunden Kühlschrank/Kühlhaus: 9 Stunden	15 Minuten	4 Minuten
1-99-390923	Apfelkuchen mit Streuseln	Außer der Unterlegpappe die gesamte Verpackung und Folie entfernen.	Zimmertemperatur: 6 Stunden Kühlschrank/Kühlhaus: 9 Stunden	10 Minuten	2:45 Minuten
1-99-390913	Gedeckter Apfelkuchen	Außer der Unterlegpappe die gesamte Verpackung und Folie entfernen.	Zimmertemperatur: 6 Stunden Kühlschrank/Kühlhaus: 9 Stunden	15 Minuten	2:45 Minuten
1-99-390922	Französische Apfel-Tarte	Außer der Unterlegpappe die gesamte Verpackung und Folie entfernen.	Zimmertemperatur: 5 Stunden Kühlschrank/Kühlhaus: 8 Stunden	10 Minuten	2:30 Minuten
1-99-399911	Rahmkäsekuchen mit Rosinen	Außer der Unterlegpappe die gesamte Verpackung und Folie entfernen.	Zimmertemperatur: 6 Stunden Kühlschrank/Kühlhaus: 9 Stunden	10 Minuten	2:30 Minuten
1-99-399924	Käsekuchen mit Aprikosen und Streuseln	Außer der Unterlegpappe die gesamte Verpackung und Folie entfernen.	Zimmertemperatur: 6 Stunden Kühlschrank/Kühlhaus: 9 Stunden	10 Minuten	2:30 Minuten
1-99-399914	Kirsch-Crème Brûlée-Kuchen	Außer der Unterlegpappe die gesamte Verpackung und Folie entfernen.	Zimmertemperatur: 8 Stunden Kühlschrank/Kühlhaus: 12 Stunden	10 Minuten	2:15 Minuten
1-99-399985	Schokoladen-Bleckkuchen	Verpackung und Folie entfernen.	Zimmertemperatur: 3 Stunden Kühlschrank/Kühlhaus: 12 Stunden	–	1 Minute
1-99-399982	Kirsch-Streusel-Bleckkuchen	Verpackung und Folie entfernen.	Zimmertemperatur: 4 ½ Stunden Kühlschrank/Kühlhaus: 12 Stunden	–	1:45 Minuten
1-99-399984	Pflaumen-Streusel-Bleckkuchen	Verpackung und Folie entfernen.	Zimmertemperatur: 4 ½ Stunden Kühlschrank/Kühlhaus: 12 Stunden	–	2:30 Minuten
1-99-399987	Apfel-Streusel-Bleckkuchen	Verpackung und Folie entfernen.	Zimmertemperatur: 4 ½ Stunden Kühlschrank/Kühlhaus: 12 Stunden	–	2:30 Minuten

DOP-Art.-Nr. EAN-Nr. BE	EAN-Code	Artikel	Produkt- eigenschaften	Bestelleinheit/ Ergiebigkeit	Nährwerte je 100g: Energie	Fett	davon GFS	KH	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Palettierung
1-99-399910 4008577699104		Premium-Apfelkuchen		6 x 1830 g, 12–14 Stück, ungeschnitten	958 kJ/ 228 kcal	8,6 g	3,5 g	34,0 g	19,0 g	3,0 g	0,1 g	6/Lage, 72/Palette
1-99-390923 4008577609233		Apfelkuchen mit Streuseln		6 x 1750 g, 12–14 Stück, ungeschnitten	828 kJ/ 197 kcal	6,0 g	2,6 g	32,0 g	20,0 g	2,6 g	0,1 g	6/Lage, 72/Palette
1-99-390913 4008577609134		Gedeckter Apfelkuchen		6 x 1750 g, 12–14 Stück, ungeschnitten	848 kJ/ 202 kcal	6,5 g	2,8 g	33,0 g	20,0 g	2,2 g	0,1 g	6/Lage, 72/Palette
1-99-390922 4008577609226		Französische Apfel-Tarte		6 x 1250 g, 12–14 Stück, ungeschnitten	834 kJ/ 199 kcal	7,8 g	3,9 g	29,0 g	18,0 g	2,3 g	0,1 g	6/Lage, 90/Palette
1-99-399911 4008577699111		Rahmkäsekuchen mit Rosinen		6 x 1750 g, 12–14 Stück, ungeschnitten	1163 kJ/ 278 kcal	15,0 g	9,3 g	27,0 g	17,0 g	8,4 g	0,3 g	6/Lage, 72/Palette
1-99-399924 4008577699241		Käsekuchen mit Aprikosen und Streuseln		6 x 1750 g, 12–14 Stück, ungeschnitten	1124 kJ/ 268 kcal	10,0 g	3,7 g	38,0 g	20,0 g	6,0 g	0,2 g	6/Lage, 72/Palette
1-99-399914 4008577699142		Kirsch-Crème Brûlée-Kuchen		6 x 1500 g, 12–14 Stück, ungeschnitten	1091 kJ/ 261 kcal	12,0 g	7,1 g	33,0 g	18,0 g	4,6 g	0,2 g	6/Lage, 72/Palette
1-99-399985 4008577699852		Schokoladen-Bleckkuchen, geschnitten		6 x 1100 g à ca. 91 g pro Stück	1715 kJ/ 411 kcal	24,0 g	7,3 g	42,0 g	26,0 g	6,3 g	0,6 g	6/Lage, 48/Palette
1-99-399982 4008577699821		Kirsch-Streusel-Bleckkuchen, geschnitten		6 x 1350 g à ca. 112 g pro Stück	1253 kJ/ 299 kcal	13,0 g	2,2 g	42,0 g	24,0 g	3,2 g	0,4 g	6/Lage, 48/Palette
1-99-399984 4008577699845		Pflaumen-Streusel-Bleckkuchen, geschnitten		6 x 1500 g à ca. 125 g pro Stück	1267 kJ/ 302 kcal	15,0 g	2,4 g	37,0 g	18,0 g	4,3 g	0,4 g	6/Lage, 48/Palette
1-99-399987 4008577699876		Apfel-Streusel-Bleckkuchen, geschnitten		6 x 1350 g à ca. 112 g pro Stück	918 kJ/ 219 kcal	8,4 g	2,5 g	32,0 g	17,0 g	3,2 g	0,1 g	6/Lage, 48/Palette

ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. § 9 ZZuLV
Kennzeichnungspflichtige Allergene gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV):

vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)
 glutenhaltiges Getreide (Weizen)

tiefgekühlt
 Eier

leichte Vollkost
 Sojabohnen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. § 9 ZZuLV:
 Milch (einschließlich Laktose)

1 mit Farbstoff
 Schalenfrüchte

Die Zubereitungsempfehlung der Produkte stellt einen Richtwert für die Zubereitung dar. Je nach Gerättyp/Leistung muss eine individuelle Einstellung erfolgen. Grundsätzlich wird das schonende Auftauen in der Kühlung oder bei Zimmertemperatur empfohlen.

Hinweis: Die hier dargestellten Barcodes dienen der internen Erfassung durch Dr. Oetker Professional.

Dr. Oetker Professional · 0800 5891773 · www.oetker-professional.de