



Volkssolidarität 1990 e.V. Halle (Saale)



Unser Kuchensortiment

Tiefkühlfrisch und köstlich wie aus der Backstube

bestellbar ab 01. Januar 2010

Die Preise enthalten die Lieferung frei Haus und die gesetzliche Mehrwertsteuer.
Die Bestellung benötigen wir 3 Werktage vor Auslieferung. Unsere Angebote können Sie telefonisch unter der Rufnummer

**0345 / 1363-138 oder -140 oder
Per E-mail: msd@vshalle.de**

sowie in allen Begegnungsstätten der Volkssolidarität 1990 e.V. Halle (S.) bestellen.

Obstkuchen / Obst-Torten

Artikel	Art.-Nr.	Preis in Euro
Rahmkäsekuchen Lockere Käsekuchenmasse, zubereitet mit frischem Quark und Sauerrahm nach Schwäbischer Hausfrauenart ohne Rosinen (vorgeschnitten – 12 Stück) 2000 g	217	13,30
Zwetschkuchen Fruchtig-Saftige Zwetschgen auf einem Hefemürbteig mit Streuseln (ungeschnitten – 12 bis 14 Stück) 1750 g	220	11,20
Himbeerkuchen Früchte bedeckt mit Tortenguss auf zwei hellen Biskuitböden, die mit einer leichten Sahne mit Vanillegeschmack gefüllt sind (ungeschnitten – ca. 14 Stück) 1950 g	270	17,10
Erdbeerkuchen Erdbeerhälften, überdeckt mit einem fruchtigen Tortenguss – zwei helle Biskuitböden auf einem knusprigen Mürbeteigboden, die mit einer feinen Bottermelk-Sahne gefüllt sind, als Randgarnierung mit Mandeln (ungeschnitten – ca. 14 Stück) 2100 g	275	16,60
Exotic-Torte Exotische Früchte umhüllt mit Tortenguss liegen auf hellem Biskuitboden, gefüllt mit Vanillecreme (ungeschnitten – ca. 14 Stück) 2050 g	290	16,60
Frankfurter Kranz Feine Creme mit Vanille-Aroma und fruchtige Himbeer-Johannesbeer-Fruchtfüllung zwischen hellen Wiener Böden – Kranz mit Haselnusskrokant ummantelt mit Cremetupfen und Belegkirschen dekoriert (ungeschnitten – ca. 20 Stück) 2250 g	425	22,60

Sahne- und Cremetorten

Artikel	Art.-Nr.	Preis in Euro
Marzipan-Creme-Torte Vier helle Biskuitböden gefüllt mit einer Creme aus Amarettoaroma, Schokoladenstücke und Himbeeren. Die Torte ist mit Marzipan umhüllt (ungeschnitten - ca. 16 Stück) 1950 g	510	21,30
Fürst-Pückler-Sahne-Torte eine Kombination aus Erdbeer-Sahne, Vanille-Sahne und eingelegten Mini-Windbeuteln mit Schokogeschmack, abgedeckt mit einem Biskuitboden und mit dekorativer Randgarnierung versehen. (ungeschnitten - 16 Stück) 2050 g	515	21,50
Eierlikör-Schoko-Sahne-Torte Zwei helle Biskuitböden gefüllt mit einer Birnenfruchtfüllung und Schoko-Sahne, darüber Eierlikör-Sahne, bestäubt mit Dekorzucker (ungeschnitten - 14 Stück) 1400 g	690	14,10
Käse-Sahne-Torte Zwischen feinen Biskuitböden eine erfrischende Füllung aus Sahne, Quark und Joghurt, abgedeckt mit Rührteigdeckel und Dekorpufer (ungeschnitten - 16 Stück) 1800 g	630	16,50
Bananen-Schoko-Sahne-Torte Zwischen hellen und dunklen Biskuitböden kuppelförmig Schoko-Sahne und Bananen-Sahne-Füllung, als Dekoration Sahnetupfen und kleine gelbe Deko-Bananen (ungeschnitten - 16 Stück) 1900 g	655	17,30
Latte-Macchiato-Torte Zwei Schoko-Biskuitböden, dazwischen mit Kaffeesahne und Sahne mit Vanillegeschmack gefüllt, darüber weiße Schokoladenspäne (ungeschnitten - ca. 16 Stück) 1850 g	605	17,20
Mandel-Bienenstich Eine lockere Vanillesahnefüllung in zartem Hefeteig, bedeckt mit gerösteten Mandel und verfeinerter Karamell-Glasur (ungeschnitten - 14 Stück) 1300 g	300	12,70

Blechkuchen /Sahne-Blechkuchen

Artikel	Art.-Nr.	Preis in Euro
Zwetschgen-Blechkuchen Die fruchtig süßen Mirabellen liegen auf einem Quarkteig mit lockerer Creme mit Vanillegeschmack und abgedeckt mit Streuseln(vorgeschnitten - 15 Stück) 2600 g	559	20,50
Donauwelle Aus feiner Vanille-Schokoladensandmasse mit herzhaften Sauerkirschen, gefüllt mit einer edlen Vanillesahne, abgestäubt mit Kakaopuder (vorgeschnitten - 20 Stück) 1950 g	528	17,70
Mandarinen-Sahne-Schnitte Zwei Biskuitböden, gefüllt mit einer leichten Vanillesahne, bedeckt mit saftigen Mandarinspalten und einem fruchtigen Tortenguss (vorgeschnitten - 20 Stück) 2900 g	533	19,60
Mango-Sanddorn-Sahne-Schnitte Ein heller und dunkler Biskuitboden mit aromatischer Mango-Sanddorn-Sahne, dekoriert mit gewürfelten Mangos und fruchtigen Tortenguss. (vorgeschnitten - 20 Stück) 2250 g	537	21,10

Diabetiker-Kuchen/Torten

Artikel	Art.-Nr.	Preis in Euro
Joghurt-Sahneschnitte Zwei helle Diät-Biskuitböden, gefüllt und bedeckt mit Diätsahne und Joghurt, garniert mit geröstete Mandeln, gesüßt mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln (vorgeschnitten – 24 Stück – 1,2 BE/pro Stück) 1500 g	524	17,40
Erdbeer-Frucht-Schnitte Zwei dunkle Diät-Biskuitböden, bedeckt mit Erdbeerhälften und Tortenguss, gesüßt mit eine Zuckerart und Süßungsmitteln. (vorgeschnitten – 24 Stück – 2,6 BE/pro Stück) 2900 g	718	21,10
Schokoladen-Sahne-Schnitte Zwei dunkle Diät-Biskuitboden , gefüllt mit Schoko-Sahne und dekoriert mit Schokospänen, gesüßt mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln (vorgeschnitten – 24 Stück – 1,4 BE/pro Stück) 1500 g	733	20,00
Pfirsich-Maracuja-Sahne-Schnitte Heller Diät-Biskuitboden ,mit Pfirsich-Maracuja-Sahne, bedeckt mit Pfirsichwürfeln und Tortenguss, gesüßt mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln (vorgeschnitten – 24 Stück – 1,5 BE/pro Stück) 1900 g	739	18,85
Käsekuchen Ein Diabetiker-Mürbteig mit frischer Diabetiker-Käsekuchen-Masse, mit Streuseln bedeckt – gesüßt mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln (vorgeschnitten – 14 Stück – 2,8 BE/pro Stück) 1500 g	742	10,85
Kirschkuchen Saftige Sauerkirschen auf einem Diabetiker-Mürbteig, abgedeckt mit Diabetiker-Streuseln – gesüßt mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln (vorgeschnitten – 14 Stück – 3,6 BE/pro Stück) 1500 g	745	11,25

Wichtige Tipps zum Auftauen und Aufbewahren

- . Verpackung vor dem Auftauen restlos entfernen, damit sich kein Kondenswasser bilden kann,
- . alle Produkte im Kühlschrank (+5 Grad) auftauen – Auftauzeit 6 bis 12 Stunden,
- . gebackene Artikel können kurz vor dem Servieren im Backofen oder in der Mikrowelle angewärmt werden,
- . nach dem Auftauen sind gebackene Artikel ca. 3 bis 4 Tage, Sahneprodukte 2 Tage und Obstkuchen mit Feuchtgelee 1 bis 2 Tage im Kühlschrank haltbar,
- . einmal aufgetaute Produkte nicht wieder einfrieren.

Ihr Mahlzeitendienst wünscht guten Appetit!

Tel.: 0345 / 1363-138 oder -140
oder per E-Mail: msd@vshalle.de