

Kuchen und Torten Übersicht (Stand Juni 2019)

Name	Zusammensetzung, Allergene	Sonstiges
Biskuitboden hell Ca. 320g/Boden	Runder Tortenboden aus hellem Biskuit GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI	E170, E450, E466, E472b, E475, E481, E500 Mit PHOSPHAT
Biskuitboden dunkel Ca. 320g/Boden	Runder Tortenboden aus dunklem Biskuit mit Kakaopulver GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI	E170, E450, E466, E472b, E475, E481, E500 Mit PHOSPHAT
Käsekuchen 14 Stücke/Kuchen	Gebackener Kuchen aus Dinkelmürbteig Quarkmasse Puderzucker GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI	E160a, E330, E471
Aprikosenquarkkuchen 14 Stücke/Kuchen	Gebackener Kuchen aus Dinkelmürbteig und Quarkmasse. Aprikosenhälften und Tortenguss. GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI	E160a, E322, E330, E331, E407, E410, E466, E471
Kirschquarkkuchen 14 Stücke/Kuchen	Gebackener Kuchen aus Dinkelmürbteig und Quarkmasse. Sauerkirschen und Tortenguss. GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI	E160a, E322, E327, E330, E331, E407, E410, E466, E471
Birnenquarkkuchen 14 Stücke/Kuchen	Gebackener Kuchen aus Dinkelmürbteig und Quarkmasse. Birnenstücke und Tortenguss Mandelblättchen GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI, MANDEL	E160a, E322, E330, E331, E407, E410, E466, E471

Kronenbäckerei Unrath GmbH · Kronenstr. 9 · 73734 Esslingen (Berkheim)

Tel.: 0711/3 45 16 27 · Fax. 0711/3 45 17 51

Bankverbindung: Kreissparkasse Esslingen · IBAN DE 03 611 500 200 000 943 600 · SWIFT-BIC: ESSL DE 66 XXX

Handelsregister Esslingen · HRB-Nr. 211930 · Geschäftsführer: Oliver Unrath · www.kronenbaeckerei-unrath.de

Name	Zusammensetzung, Allergene	Sonstiges
Rhabarberkuchen 14 Stücke/Kuchen	Gebackener Kuchen aus Dinkelmürbteig und Rahmmasse: Schlagsahne & Saure Sahne. Rhabarber und Tortenguss Haselnüsse und Grand Marnier GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI, HASELNUSS	E160a, E322, E330, E331, E407, E410, E466, E471, Alkohol (eingebacken)
Apfelkuchen 14 Stücke/Kuchen	Gebackener Kuchen aus Dinkelmürbteig und Rahmmasse: Schlagsahne & Saure Sahne. Apfelstücke und Tortenguss Haselnüsse und Grand Marnier GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI, HASELNUSS	E160a, E322, E300, E330, E331, E407, E410, E466, E471, GESCHWEFELT Alkohol (eingebacken)
Dänischer Apfelkuchen 14 Stücke/Kuchen	Gebackener Kuchen aus Dinkelmürbteig und Dinkelbiskuitboden. Füllung aus Äpfeln, Rosinen & Mandelstiften Sahnemasse mit Grand Marnier Puderzucker GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI, MANDEL	E160a, E170, E322, E300, E330, E401, E440, E450, E461, E471, E472b, E475, E481, E500, GESCHWEFELT, Mit PHOSPHAT Alkohol (eingebacken)
Zwetschgenkuchen 14 Stücke/Kuchen	Gebackener Kuchen aus Dinkelmürbteig und Zwetschgen Makronenmasse (mit Persipan) Puderzucker GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI	E160a, E322, E330, E471
Heidelbeerkuchen 14 Stücke/Kuchen	Gebackener Kuchen aus Dinkelmürbteig und Quarkmasse Heidelbeeren und Tortenguss Gitter aus Makronenmasse (mit Persipan) GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI	E160a, E322, E330, E331, E407, E410, E466, E471

Name	Zusammensetzung, Allergene	Sonstiges
Mohnkuchen 14 Stücke/Kuchen	Gebackener Kuchen aus Dinkelmürbteig und Mohnmasse mit Rosinen und gestifteten Mandeln Butterstreusel und Puderzucker GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI, MANDEL	E160a, E322, E330, E471
Erdbeerkuchen 12 Stücke/Kuchen	Dinkelmürbteig mit Aprikosenkonfitüre Dinkelbiskuitteig und Vanillecreme frische Erdbeeren und Tortenguss Rand: Buttercreme und geröstete Mandelblättchen GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI, MANDEL	E160a, E170, E322, E330, E333, E341, E401, E407, E410, E412, E414, E415, E440, E450, E461, E471, E472b, E475, E481, E500, E508 Mit PHOSPHAT
Himbeerkuchen 12 Stücke/Kuchen	Dinkelmürbteig mit Aprikosenkonfitüre Dinkelbiskuitteig und Vanillecreme Himbeeren und Tortenguss Rand: Buttercreme und geröstete Mandelblättchen GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI, MANDEL	E160a, E170, E322, E330, E333, E341, E401, E407, E410, E412, E414, E415, E440, E450, E461, E471, E472b, E475, E481, E500, E508 Mit PHOSPHAT
Vierfruchtkuchen 12 Stücke/Kuchen	Dinkelmürbteig mit Aprikosenkonfitüre Dinkelbiskuitteig und Vanillecreme Gemischtes Obst und Tortenguss Rand: Buttercreme und geröstete Mandelblättchen GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI, MANDEL	E160a, E170, E322, E330, E331, E401, E407, E410, E412, E415, E440, E450, E461, E466, E471, E472b, E475, E481, E500 Mit PHOSPHAT

Name	Zusammensetzung, Allergene	Sonstiges
Johannisbeer-Schaumkuchen 14 Stücke/Kuchen	Dinkelmürbteig mit Aprikosenkonfitüre Dinkelbiskuitteig und Eischnee Johannisbeeren und Pomeranze-Likör Puderzucker und Mandelblättchen GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI, MANDEL	E160a, E170, E330, E340, E410, E440, E450, E461, E466, E471, E472b, E475, E481, E500, Mit PHOSPHAT Alkohol Schweinegelatine
Käsesahnetorte 16 Stücke/Torte	Dinkelmürbteig mit Aprikosenkonfitüre Heller Dinkelbiskuit Käse-Sahnecreme, Puderzucker GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI	E160a, E170, E330, E440, E450, E461, E471, E472b, E475, E481, E500 Mit PHOSPHAT Schweinegelatine
Eierlikörsahnetorte 16 Stücke/Torte	Dinkelmürbteig mit Aprikosenkonfitüre Schokobiskuit Sahnecreme mit Eierlikör-Aroma Sahne, gelber Tortenguss, Kuvertüresplitter GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI, SOJA	E160a, E170, E322, E330, E331, E407, E410, E440, E450, E461, E466, E471, E472b, E475, E481, E500 Mit PHOSPHAT Schweinegelatine
Erdbeersahnetorte 16 Stücke/Torte	Dinkelmürbteig mit Himbeer- Johannisbeerkonfitüre Schokobiskuit Sahnecreme mit Erdbeeraroma, frische Erdbeeren, Sahne, Kuvertüresplitter GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI, SOJA	E160a, E170, E322, E330, E410, E440, E450, E461, E471, E472b, E475, E481, E500 Mit PHOSPHAT
Schokosahnetorte 16 Stücke/Torte	Dinkelmürbteig mit Aprikosenkonfitüre Schokobiskuit Schokosahnecreme mit Jamaica Rum Sahne und Kuvertüresplitter GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI, SOJA	E160a, E170, E322, E330, E440, E450, E461, E471, E472b, E475, E481, E500, Mit PHOSPHAT Alkohol Schweinegelatine

Name	Zusammensetzung, Allergene	Sonstiges
Wildfruchtsahnetorte 16 Stücke/Torte	Dinkelmürbteig mit Aprikosenkonfitüre Schokobiskuit Schokosahnecreme mit Jamaica Rum Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren Tortenguss, Sahne, Kuvertüresplitter GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI, SOJA	E160a, E170, E322, E330, E333, E341, E407, E410, E414, E415, E440, E450, E461, E471, E472b, E475, E481, E500, E508, Mit PHOSPHAT Alkohol Schweinegelatine
Schwarzwälder Kirschsahnetorte 16 Stücke/Torte	Dinkelmürbteig mit Aprikosenkonfitüre Schokobiskuit Sahnecreme mit Kirschwasser Abgebundene Sauerkirschen Sahne, Kuvertüresplitter, kandierte Kirschen GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI, SOJA	E160a, E170, E220, E322, E330, E440, E450, E461, E471, E472b, E475, E481, E500, GESCHWEFELT, Mit PHOSPHAT Alkohol Schweinegelatine
Holländische Kirschsahnetorte 16 Stücke/Torte	Blätterteigböden Gekochte Vanillecreme Sahnecreme mit Vanillearoma Abgebundene Sauerkirschen Sahne, Fondant, Himbeer- Johannisbeerkonfitüre, kandierte Kirschen GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI	E160a, E220, E322, E330, E410, E412, E415, E440, E471 GESCHWEFELT Schweinegelatine
Rum-Flockensahnetorte 16 Stücke/Torte	Dinkelmürbteig mit Aprikosenkonfitüre Brandmasseböden Sahnecreme mit Jamaica Rum Preiselbeerkonfitüre Sahne, Würfel aus hellem Dinkelbiskuit Butterstreusel und Puderzucker GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI	E160a, E170, E322, E330, E440, E450, E461, E471, E472b, E475, E481, E500, Mit PHOSPHAT Alkohol Schweinegelatine

Name	Zusammensetzung, Allergene	Sonstiges
Nussbuttercremetorte 16 Stücke/Torte	Dinkelmürbteig mit Aprikosenkonfitüre Schoko- und Nussbiskuit mit Pomeranze-Likör Buttercreme, Nussglasur, Walnusshälften mit kakaohaltiger Fettglasur GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI, MANDEL, HASELNUSS, SOJA	E160a, E170, E322, E330, E410, E412, E415, E440, E450, E461, E471, E472b, E475, E481, E500, Mit PHOSPHAT Alkohol
Pralinenbuttercremetorte 16 Stücke/Torte	Dinkelmürbteig mit Aprikosenkonfitüre Schoko- und heller Biskuit mit Jamaica Rum Buttercreme mit Pralinen-Aroma Marzipandecke, Nussglasur Kakaohaltige Fettglasur, Haselnusskrokant, Vollmilchkuvertüre, Mandelsplitter GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI, MANDEL, HASELNUSS, SOJA	E160a, E170, E322, E330, E410, E412, E415, E440, E450, E461, E471, E472b, E475, E481, E500, Mit PHOSPHAT Alkohol
Frankfurter Kranz 14 Stücke/Torte	Dinkelrührmasse Buttercreme, Preiselbeerkonfitüre Haselnusskrokant, kandierte Kirschen GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI, HASELNUSS	E170, E220, E330, E410, E412, E415, E440, E450, E461, E472b, E475, E481, E500 GESCHWEFELT, Mit PHOSPHAT

Name	Zusammensetzung, Allergene	Sonstiges
Torte nach Sacher Art 16 Stücke/Torte	Dinkelmürbteig mit Aprikosenkonfitüre Sacherboden und Schokobiskuit mit Jamaica Rum, Schokobuttercreme, Himbeer-Johannisbeerkonfitüre Marzipandecke, kakaohaltige Fettglasur, Vollmilchkuvertüre GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI, MANDEL, HASELNUSS, SOJA	E160a, E170, E322, E330, E410, E412, E415, E440, E450, E461, E471, E472b, E475, E481, E500, Mit PHOSPHAT Alkohol
Unrath Spezial 16 Stücke/Torte	Dinkelmürbteig mit Aprikosenkonfitüre Schoko- und heller Biskuit mit Jamaica Rum und Weißwein Marzipandecke, kakaohaltige Fettglasur Buttercreme, geröstete Mandeln GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI, MANDEL, SOJA	E160a, E170, E322, E330, E410, E412, E415, E440, E450, E461, E471, E472b, E475, E481, E500, Mit PHOSPHAT Alkohol

Kronenbäckerei Unrath GmbH · Kronenstr. 9 · 73734 Esslingen (Berkheim)

Tel.: 0711/3 45 16 27 · Fax. 0711/3 45 17 51

Bankverbindung: Kreissparkasse Esslingen · IBAN DE 03 611 500 200 000 943 600 · SWIFT-BIC: ESSL DE 66 XXX

Handelsregister Esslingen · HRB-Nr. 211930 · Geschäftsführer: Oliver Unrath · www.kronenbaeckerei-unrath.de