



PFALZGRAF

Taste the Black Forest





MAASIKARTALETT

Muredal või-muretaignapõhjal kerge jogurtipudingikreem ja suussulav maasikakeedis. Koogi pealmise kihi moodustavad rohked mahlased maasikapoolikud, mis on läigestatud želeega ja kaunistatud sarapuupähklitega.

Art nr	mõõdud	kaal	tükk	portsjonid	karbi sisu
163	ø 28 cm	1.650 g	lahti lõigatud	12	4



GURMEE-ÕUNATORT

See kook saab alati sooja vastuvõtu osaliseks ja maitseb nagu ise tehtud: delikatess-õunatort hiilgab valitud, käsitsi sisse tehtud, krõmpsuvate õunatükkidega pärimi-muretaignapõhjal, kaetud mandliliiistude, kaneeli ja õhukese želeekihiga.

Art nr	mõõdud	kaal	tükk	portsjonid	karbi sisu
203	ø 28 cm	2.250 g	lahti lõigatud	12	4



MUSTIKA-TOORJUUSTUTORT

Muredast heledast cookie'purust põhi ahvatlevas kombinatsioonis toorjuustu-vahukooretäidise ja mahlase metsmustikatest kattega.

Art nr	mõõdud	kaal	tükk	portsjonid	karbi sisu
205	ø 24 cm	1.700 g	lahti lõigatud	12	6



ŠOKOLAADIKOOK

Ekstraklassi šokolaadielamus: mahlane šokolaadimass ja kakaoglasuur on selles hõrgutavas koogis koos täiuslikus kooskõlas.

Art nr	mõõdud	kaal	tükk	portsjonid	karbi sisu
224	ø 28 cm	1.050 g	lahti lõigatud	12	4



VAARIKA-SARAPUUPÄHKLITARTLETT

Sarapuupähkli-keekspõhjal on vanilli-karamelli-kreem ja vaarikatega, mis on kaetud vaarikamaitselise želeega. Vegan, laktoosivaba.

Art nr	mõõdud	kaal	tükk	portsjonid	karbi sisu
9189	ø 28 cm	1.350 g	lahti lõigatud	12	4



PUNASE SÕSTRA-VAARIKATARTLETT

Hõrgutav marjartartlett värskest jogurti-pudingikreemiga õrn-muredal võimuretaignal, mille peal ahvatlev kiht punastest sõstardest ja vaarika-keedisest. Katteks krõbe võipurukiht, täpselt nagu vanaema tehtud.

Art nr	mõõdud	kaal	tükk	portsjonid	karbi sisu
168	ø 28 cm	1.450 g	lahti lõigatud	12	4



VANAEMA VÕI-PURU-PLOOMIKOOK

Traditsiooniline maitseelamus! Ploomipoolikud hõrgu pärmitaigal, täidiseks vanilli-persipanimass ja võiga valmistatud krõbe puru. Läigestatud želeega.

Art nr	mõõdud	kaal	tükk	portsjonid	karbi sisu
390	ø 36 cm	3.100 g	lahti lõigatud	14	2



VAARIKATARTLETT

Muredal või-muretaignapõhjal on kerge jogurtipudingikiht ja vaarika-keedisetaidis. Kook on kaetud rohkete tervete vaarikatega, läigestatud želeega ja kaunistatud hakitud sarapuupähklitega.

Art nr	mõõdud	kaal	tükk	portsjonid	karbi sisu
9146	ø 28 cm	1.650 g	lahti lõigatud	12	4



RABARBERI-MAASIKA-PLAADIKOOK

Rabarber ja maasikad täiendavad teineteise maitset suurepäraselt! Mahlased maasikad ja rabarbritükid õhulisel keekspõhjal, kaetud krõbeda või-purukattega. Suviselt värskel!

Art nr	mõõdud	kaal	tükk	portsjonid	karbi sisu
543	25 x 38 cm	2.000 g	lahti lõigatud	20	3



SIDRUNI-PLAADIKEEKS

Ahvatlege külalisi selle oivalise koogiga! Mahlane värskel keeks sidrunitükikestega, kaunistatud rahesuhkru ja tuhksuhkruuga. Lihtsalt maitsev!

Art nr	mõõdud	kaal	tükk	portsjonid	karbi sisu
556	25 x 38 cm	1.400 g	lahti lõigatud	24	3



MAASIKA-JOGURTI-VAHUKOOREKOOK

Õhuline ja värsked maasikapoolikutega jogurtivahukoor kahe tordipõhja vahel. Kaunistatud röstitud mandlilaastudega. Hõrk ja värskel!

Art nr	mõõdud	kaal	tükk	portsjonid	karbi sisu
591	25 x 38 cm	2.800 g	lahti lõigatud	20	3



SCHWARZWALDI KIRSIVIINA-VAHUKOOREKOOK

Väiksed kunstiteosed värskest koorest, mahlastest kirssidest, ehtsast Schwarzwaldi kirsiviinast ja pehmest šokolaadibiskviitpõhjust garanteerivad magusa maitseelamuse. Šokolaadilaastudega kaunistatult näevad välja nagu käsitsi tehtud.

Art nr	mõõdud	kaal	tükk	portsjonid	karbi sisu
527	25 x 38 cm	2.250 g	lahti lõigatud	20	3



METSAMARJA-VAHUKOOREKOOK

Marjad ja maitse! Siit tuleb marja- ja šokolaadisõprade uus lemmik: kaks šokolaadi-biskviitpõhja, täidiseks vanillivahukoor, selle peal mõnused marjad (vaarikad, maasikad, punased ja mustad sõstrad, metsvaarikad) želeekattega.

Art nr	mõõdud	kaal	tükk	portsjonid	karbi sisu
534	25 x 38 cm	2.650 g	lahti lõigatud	20	3



MAASIKA-PLADIKOOK

Kahe heleda biskviitpõhja vahel on värsked õhuline taljesõbralik vahukoor. Kooki katavad maitssvad maasikapoolikud ja mahlane želeekate.

Art nr	mõõdud	kaal	tükk	portsjonid	karbi sisu
588	25 x 38 cm	2.900 g	lahti lõigatud	20	3



MANDARIINI-VAHUKOOREKOOK

Kahe biskviitpõhja vahel on õhuline vanillivahukooretäidis. Selle peal on rikkalik mandariinitäidisest, mahlastest, mandariinilõikudest ja želeest kate.

Art nr	mõõdud	kaal	tükk	portsjonid	karbi sisu
533	25 x 38 cm	2.900 g	lahti lõigatud	20	3