



Fragen & Antworten

zu KUHBARs Eistorten & Eistörtchen

Tipps zum Verzehr, Servieren und Aufbewahren

Soll die Eistorte nach Abholung sofort verzehrt werden, kann diese direkt mit einem Messer angeschnitten werden. Unser Tipp: Das Messer vorher in heißes Wasser tauchen, abtrocknen und anschließend schneiden.

Nach Lagerung im Gefrierschrank bei -18 Grad am besten ca. 15 Minuten vor dem Anschneiden aus dem Gefrierschrank holen und dann wie oben verfahren.

Wie groß ist eine Eistorte / ein Eistörtchen?

Der Durchmesser unserer Eistorte (groß) sowie auch unserer Herzform beträgt ca. 26 cm. Die Rundform ist zudem in 16 Stücke eingeteilt und eignet sich am besten für maximal 16 Personen.

Der Durchmesser unseres Eistörtchens (klein) beträgt ca. 20 cm. Die Rundform ist zudem in 8 Stücke eingeteilt und eignet sich am besten für maximal 8 Personen.

Wie sind die Eistorten gefüllt?

Unsere Eistorten werden schichtweise mit zwei aufeinander abgestimmten Eissorten hergestellt. Die Eissorten stehen auf einem leckeren Wiener Boden mit tollem Dekorrand, der die Eistorte lange im gefrorenen Zustand hält.

Wo werden KUHBARs Eistorten hergestellt?

Unsere Eistorten werden ausschließlich von Hand mit viel Liebe und Sorgfalt von unseren erfahrenen Konditorinnen in unserer eigenen Eismanufaktur in Schwerte angefertigt.

Bestellung per Click & Collect über www.meineeistorte.de:

Wie lange im Voraus muss ich meine Eistorte bestellen, damit ich sie in meiner Wunsch-Filiale abholen kann?

Für deine Eistorte benötigen wir 9 Tage Vorlaufzeit, um sie für dich vorrätig zu haben.

Eine kleine Auswahl an Eistorten steht jedoch jederzeit in jeder Filiale bereit. Falls du noch kurzfristig eine Torte benötigst, kannst du dich gerne direkt an deinen gewünschten Abholstandort wenden.

Du hast noch weitere offene Fragen? Dann kontaktiere uns gerne unter:

info@meineeistorte.de

Dein KUHBAR Eismanufaktur-Team

KUHBAR
mehr als Eis und Sahne

gelamor
AUS LIEBE ZUM EIS!