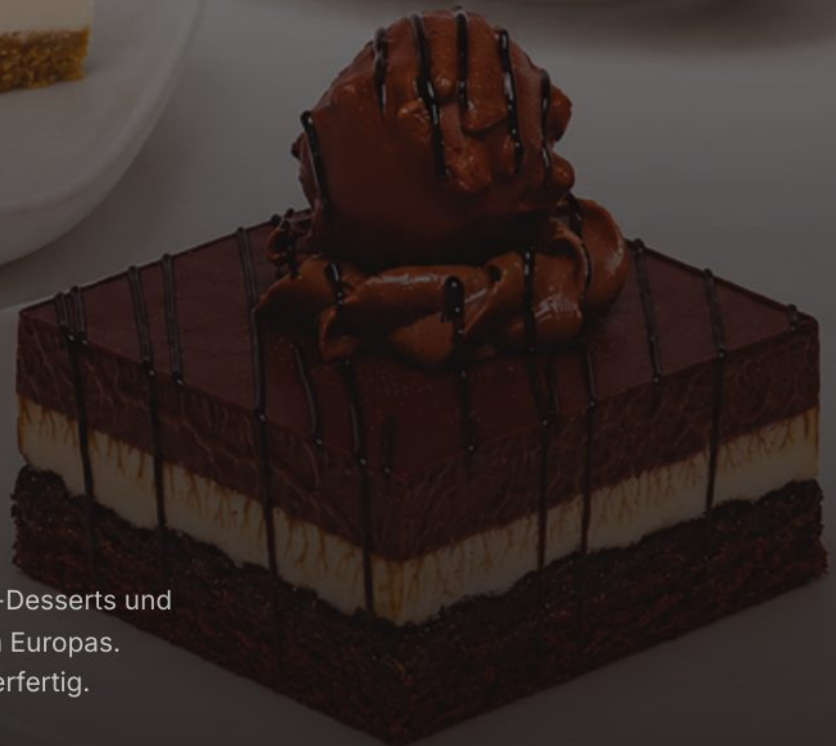


FROZEN CAKE FACTORY · HORECA COLLECTION

HORECA CAKES



Die Vitrine voll – *ohne* Konditor.

Über 60 Cheesecakes, Torten-Schnitten, Mono-Desserts und Cups aus einer der größten Tiefkühl-Pâtisseries Europas. Portioniert, tiefgekühlt, in 2 bis 4 Stunden servierfertig.



FROZEN CAKE FACTORY · ISTANBUL

PATISSERIE AUS DER TIEFKÜHLUNG.

Die 2F Frozen Cake Factory produziert in Istanbul Kuchen und Desserts für Gastronomie, Café und Handel – mit 50.000 bis 60.000 Stück Tageskapazität. Das HORECA-Sortiment ist auf die Vitrine gebaut: einzeln portioniert, auf Schieferoptik fotografiert, in Deutschland über Vovan Global GmbH erhältlich.

60+

Artikel in sechs Kategorien

10

Stück je Karton · 30 Kartons
je Palette (Export)

4

Tage Haltbarkeit in der Vitrine
bei +4 °C

12

Monate Haltbarkeit
tiefgekühlt bei -18 °C

*„Auftauen, anrichten, verkaufen – die Konditorei
steht in Istanbul.“*

CHEESECAKES · SCHNITTEN
MONO · CUPS

CHEESECAKES. 14 SORTEN.



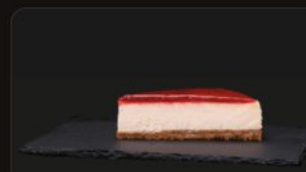
San-Sebastián-Cheesecake
San Sebastian Cheesecake



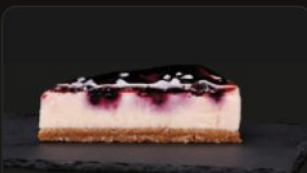
New York Cheesecake
Sade Taban Cheesecake



Erdbeer-Cheesecake
Strawberry Cheesecake



Himbeer-Cheesecake
Raspberry Cheesecake



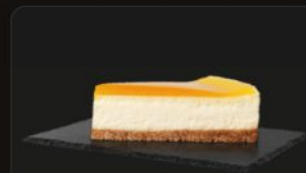
Blaubeer-Cheesecake
Blueberry Cheesecake



Mango-Cheesecake
Mango Cheesecake



Zitronen-Cheesecake
Lemon Cheesecake



Mandarinen-Cheesecake
Bodrum Mandarin Cheesecake



Yuzu-Kokos-Cheesecake
Yuzu Coconut Cheesecake



Schokoladen-Cheesecake
Chocolate Cheesecake



Lotus-Cheesecake
Lotus Cheesecake



Şöbiyet-Cheesecake
Pistazie & Blätterteig



Kürbis-Cheesecake
Pumpkin Cheesecake

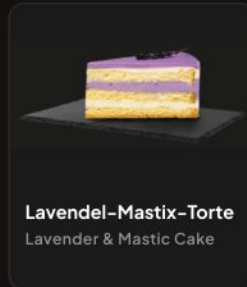
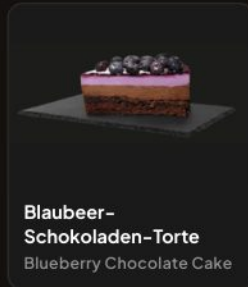
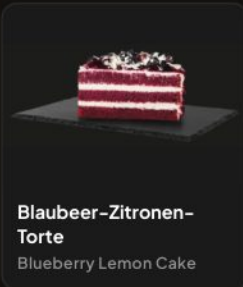
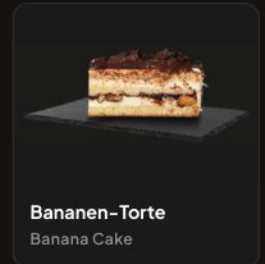
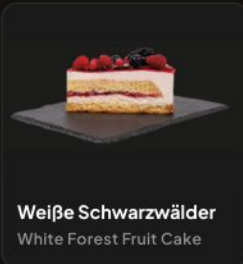
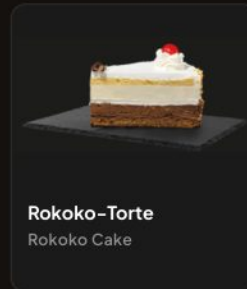
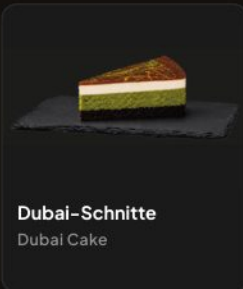


Lavendel-Mastix-Cheesecake
Lavender & Mastic Cheesecake

PORTION & HANDLING

Einzelportionen, tiefgekühlt. 10 Stück je Karton. Auftauen bei +4 °C in 2 bis 4 Stunden, danach 4 Tage in der Kühlvitrine. Klassiker wie New York und San Sebastián neben Signature-Sorten wie Yuzu-Kokos oder Şöbiyet.

TORTEN-SCHNITTEN. 18 SORTEN.



FÜR DIE VITRINE

Klassische Dreieck-Schnitten für Café und Restaurant – vom Tiramisu bis zur Dubai-Schnitte mit Pistazie und Kadayif. Einzeln entnehmbar, kalkulierbar je Portion.

MONO-DESSERTS.

16 SORTEN.



Dubai Delight Cake
Pistazie & Kadayif



Pistazien-Kuppeltörtchen
Pistachio Dome Tart



Chocolate Ball
Chocolate Ball



Schneeball-Torte
Snowball Cake



Snickers-Cake
Snickers Cake



Bella Vue
Bella Vue Cake



Schwarze Profiteroles-Torte
Black Profiterole Cake



Weiße Profiteroles-Torte
White Profiterole Cake



Sauerkirsch-Brownie-Cheesecake
Cherry Brownie Cheesecake



Lotus-Brownie-Cheesecake
Lotus Brownie Cheesecake



Tiramisu-Würfel
Tiramisu Square Cake



Zitronen-Tiramisu-Würfel
Lemon Tiramisu



Latte-Würfel
Latte Square Cake



Honigkuchen
Bal Cake · Honey Cake

Crazy Cake
Schokoladen-Mono, ohne
Abbildung

Crazy Pistachio Cake
Deli Fistik Pasta, ohne
Abbildung

CUPS, PERLA & KUCHEN.

CUPS - 8 SORTEN

Dessert im Becher – Löffel rein, fertig



PERLA - 2 SORTEN

Kuppel-Desserts mit Glanzglasur



KUCHEN & SOUFFLÉS - 6 SORTEN

Schokoladen-Soufflé (Zartbitter) · American Brownie ·
Karottenkuchen mit Creme · Apple Pie · Frucht-Muffin ·
Schokoladen-Muffin

Ohne Abbildung im Katalog – Muster über Vovan Global

„Der Becher ist die Portion – kein Teller, kein Anschnitt, kein Rest.“

TO-GO & DELIVERY

SECHS GRÜNDE FÜR DIE VITRINE.

01

Konditorei-Sortiment ohne Konditor

Über 60 Artikel aus einer Quelle – Cheesecakes, Schnitten, Mono-Desserts, Cups. Die Vitrine ist voll, ohne Backstube, Personal und Frührschicht.

03

Trend-Sorten, die Gäste fotografieren

Dubai-Schnitte, San-Sebastián-Cheesecake, Pistazien-Kuppel, Lotus-Brownie – die Sorten, nach denen gefragt wird, sind im Sortiment.

05

10er-Karton, sortenrein

Kleine Verpackungseinheiten je Sorte – auch für Cafés mit wenig Tiefkühlfläche. 30 Kartons je Exportpalette.

02

Null Verschnitt, klare Kalkulation

Jedes Stück ist eine Portion. Aufgetaut wird nur, was verkauft wird – der Wareneinsatz je Dessert steht vor dem Servieren fest.

04

12 Monate tiefgekühlt, 4 Tage in der Vitrine

Lange Lagerfähigkeit, planbare Bestellung, wenig Abschriften. Auftauen bei +4 °C in 2 bis 4 Stunden.

06

Kapazität und Nachschub gesichert

50.000 bis 60.000 Stück Tageskapazität in Istanbul – Saison, Aktion und Kettenbedarf sind lieferbar.

KURZ GESAGT

*Die Konditorei in der Truhe –
und die Marge auf dem Teller.*

48 H

VON DER TRUHE IN DIE VITRINE.

01

Tiefgekühlt lagern

Bei -18 °C oder kälter, 12 Monate haltbar. Geschlossene Tiefkühlkette von Istanbul bis zur Truhe.

02

Auftauen

Im Kühlschrank bei +4 °C in 2 bis 4 Stunden – nach Bedarf, stückweise, ohne Wärme.

03

Verkaufen

4 Tage in der Kühlvitrine bei +4 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

10

Stück je Karton, sortenrein

30

Kartons je Palette (Export) = 300 Stück

-18°C

Lagerung und Transport, 12 Monate

+4°C

Vitrine, 4 Tage nach dem Auftauen

HANDLING

WO DAS SORTIMENT LANDET

01 Café & Kaffeebar

Cheesecakes und Schnitten in der Kuchenvitrine – täglich frisch aufgetaut, ohne Backstube.

02 Restaurant & Hotel

Dessertkarte mit Signature-Stücken, portioniert, kalkuliert, jederzeit verfügbar.

03 Bäckerei & Konditorei

Sortimentserweiterung ohne Produktion – Trend-Sorten neben dem eigenen Handwerk.

04 Systemgastronomie & Ketten

Standardisierte Portion, gleiche Qualität an jedem Standort, Kapazität für Rollouts.

05 Lieferdienst & To-go

Cups und Mono-Desserts als Dessert zur Bestellung – der Becher ist die Verpackung.

06 Catering & Events

Dessertbuffets in Menge: Mono-Stücke und Perla-Kuppeln, die auf dem Tisch wirken.

Angaben nach Herstellerkatalog. Gewichte, EAN, Zutaten und Allergene je Artikel liefert Vovan Global GmbH mit dem Produktpass.

DAS KOMPLETTE HORECA-SORTIMENT.

SORTIMENT

Cheesecakes · 14

San-Sebastián-Cheesecake
New York Cheesecake
Erdbeer-Cheesecake
Himbeer-Cheesecake
Blaubeer-Cheesecake
Mango-Cheesecake
Zitronen-Cheesecake
Mandarinen-Cheesecake (Bodrum)
Yuzu-Kokos-Cheesecake
Schokoladen-Cheesecake
Lotus-Cheesecake
Şöbiyet-Cheesecake
Kürbis-Cheesecake
Lavendel-Mastix-Cheesecake

Cups · 8

Löffelbiskuit-Tiramisu-Cup
Zitronen-Tiramisu-Cup
Blaubeer-Zitronen-Cup
Mango-Cup
Erdbeer-Cup
Lotus-Cup
Kadayıf-Cup
Spoonful-Cup

Torten-Schnitten · 18

Tiramisu
Zitronen-Tiramisu
Red Velvet
Belgische Schokoladentorte
Devil's Cake
Dubai-Schnitte
Pistazien-Torte
Mosaik-Kuchen
Rokoko-Torte
Schwarzwälder Fruchttorte
Weiße Schwarzwälder Fruchttorte
Mango-Torte
Pfirsich-Torte
Orangen-Torte
Bananen-Torte
Blaubeer-Zitronen-Torte
Blaubeer-Schokoladen-Torte
Lavendel-Mastix-Torte

Perla · 2

Himbeer-Perla
Pistazien-Perla (Antep)

Mono-Desserts · 16

Dubai Delight Cake
Pistazien-Kuppeltörtchen
Chocolate Ball
Schneeball-Torte
Snickers-Cake
Bella Vue
Schwarze Profiteroles-Torte
Weiße Profiteroles-Torte
Sauerkirsch-Brownie-Cheesecake
Lotus-Brownie-Cheesecake
Tiramisu-Würfel
Zitronen-Tiramisu-Würfel
Latte-Würfel
Honigkuchen (Bal Cake)
Crazy Cake
Crazy Pistachio Cake

Kuchen & Soufflés · 6

Schokoladen-Soufflé
American Brownie
Karottenkuchen mit Creme
Apple Pie
Frucht-Muffin
Schokoladen-Muffin

VERPACKUNG

10 Stück je Karton, sortenrein. 30
Kartons je Exportpalette.

HALTBARKEIT

12 Monate bei -18 °C · 4 Tage bei +4 °C
· Auftauen 2 bis 4 Stunden.

TIEFKÜHLKETTE

KONDITIONEN

Preise, Mindestmengen,
Sortimentsauswahl und Produktpässe
über Vovan Global GmbH – Antwort
innerhalb von 48 Stunden.

LISTING 2026 · GASTRONOMIE & HANDEL

HOLEN SIE SICH DIE KONDITOREI IN DIE TRUHE.

Das HORECA-Sortiment der Frozen Cake Factory ist über Vovan Global GmbH lieferbar. Stellen Sie Ihr Sortiment zusammen – Muster, Produktpässe und Preise innerhalb von 48 Stunden.

ANSPRECHPARTNER

**Vovan Global GmbH –
Vertrieb**

Tel +49 2202 24 77 600
info@vovanglobal.de

VOVAN GLOBAL GMBH

Zum Scheider Feld 12
51467 Bergisch Gladbach
www.vovanglobal.de



Sortiment,
Muster &
Konditionen
vovanglobal.de

© 2026 Vovan Global GmbH · Amtsgericht Köln HRB 108571 · USt-IdNr. DE359709151
Import & Distribution für Handel und Gastronomie in Deutschland · Hersteller: 2F Frozen
Cake Factory, Sultanbeyli/Istanbul