

*Marwella*  
DIE EXTRAFEINE TORTE



# Torten für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden

Wenn Essen zur Herausforderung wird, hat das neben gesundheitlichen auch emotionale und soziale Auswirkungen auf das Leben der Betroffenen. Als Botschafter der Wiener Kaffeehauskultur servieren wir mit unseren Torten Freude und Lebensqualität. Unser Anspruch ist, Patisserie anzubieten, die Personen mit Kau- und Schluckbeschwerden und Nicht-Betroffenen gleichermaßen unbeschwerten Genuss ermöglicht:

**Eine Torte, die allen Freude bereitet  
und Menschen zusammenbringt.**

Ausgehend von der weltbekannten Wiener Backtradition und im Austausch mit Ärzt:innen, Logopäd:innen und Betroffenen haben wir so eine innovative Patisserie entwickelt:  
Marwella - Die extrafeine Torte.

TRADITION UND INNOVATION

Landtmann's Original Patisserie ist Sinnbild für die Wiener Kaffeehauskultur, die sich immer wieder neu erfindet.



Seit mehr als 45 Jahren backen wir in unserer Manufaktur in Wien mit ausgewählten Zutaten nach bester Wiener Konditortradition. Dabei entwickeln wir altbewährte Rezepte weiter und kreieren Spezialitäten für unterschiedliche Ernährungskonzepte.

Unsere Backstube ist das Herzstück des Wiener Familienunternehmens mit 150 Jahren Kaffeehausgeschichte mitten in Wien. Ganz im Sinne des traditionellen Konditorhandwerks backen wir mit viel Freude und Liebe zum Detail Süßspeisen, die für alle Sinne ein Genuss sind.

Eine Herzenssache 

  
Ihre Familie Quersfeld



## WAS STECKT DAHINTER

Essen ist ein emotionales Erlebnis mit allen Sinnen und von unschätzbarem hohen sozialen Wert.

Das Dessert und ganz besonders die Torte ist Genuss und Belohnung pur. Deswegen haben wir klassische Rezepte mit einem klaren Anliegen weiterentwickelt: Torten, die problemlos bei Dysphagie oder Demenz genossen werden können und gleichzeitig durch ihre Optik, ihr Aroma, ihren Geschmack und gerade Dank der samtigen Konsistenz für jeden ein Genuss sind. **Ein Stück Glück.**

Neben den geschmacklichen und optischen Besonderheiten sind unsere Torten durch ihren hohen Fett- und Proteingehalt hochkalorisch und helfen Betroffenen, ihren gewünschten Tagesumsatz zu erreichen.



HANDWERKSKUNST

Für jeden Geschmack



entwickelt mit  
Ärzten & Logopäden



konsistenzoptimiert  
nach IDDSI 4



hoher Proteingehalt  
hochkalorisch



vorportioniert  
& tiefgekühlt



270 Tage  
haltbar



auftauen  
& genießen



ausschließlich  
natürliche Zutaten



Wiener Kaffeehaus  
Qualität



bei Dysphagie  
geeignet



## Traditionelle Handwerkskunst

Unser Biskuit wird nach traditioneller Rezeptur gebacken und danach mit Frischkäse, Eiweiß sowie anderen hochwertigen Zutaten verfeinert.

Alle Schichten der Torte haben trotz unterschiedlicher Zusammensetzung und Rezeptur die gleiche samtige Konsistenz und entsprechen überwiegend der IDDSI Stufe 4\*. Deswegen sind sie für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden besonders gut geeignet.

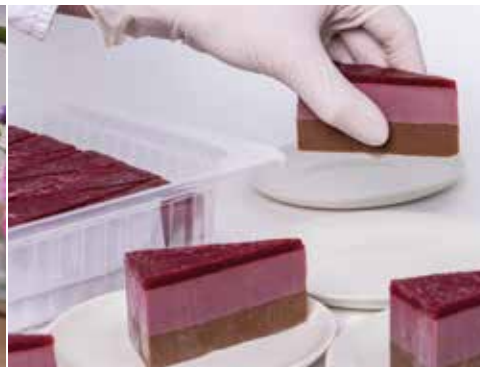
### FÜR JEDEN GESCHMACK

Eine Torte, die allen Freude bereitet und Menschen zusammenbringt.

Marvella Torten gibt es in drei verschiedenen Sorten.. Sie sind als vorportionierte Tortenstücke in wiederverschließbaren Schalen (27 Stück je Schale, sortenrein) oder als ganze Torten verfügbar. Die Torten/Stücke werden sofort nach Fertigstellung tiefgekühlt und sind 270 Tage haltbar.



Marillentorte



Schwarzwälder Kirschtorte



Mozarttorte

### SCHICHT FÜR SCHICHT EIN AUGENSCHMAUS

Die einzelnen Schichten sind eine Komposition aus feinsten Zutaten und ergeben zusammen ein abgestimmtes Geschmackserlebnis mit einheitlicher Textur:



- 1 Minzherz\*\*
- 2 Marillenfruchtspiegel
- 3 feine Topfen-Marillencreme
- 4 klassisches Biskuit



- 1 Kirschherz\*\*
- 2 Kirschfruchtspiegel
- 3 lockeres Kirschmousse
- 4 dunkles Schokoladenbiskuit

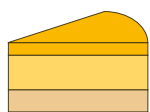


- 1 Nougatherz\*\*
- 2 feine Pistaziencreme
- 3 Haselnussnougat-Mousse
- 4 aromatisches Kaffeebiskuit

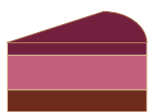
\* Mehr Informationen zu den IDDSI Stufen finden Sie auf <https://iddsi.org>.

\*\* Herzen als Krönung gibt es nur bei den ganzen Torten. Bei den Tortenstücken wird für eine einfachere Handhabung darauf verzichtet.

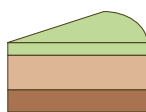
# Marvella Sortiment



Marillentorte  
Stück



Schwarzwälder  
Kirschtorte  
Stück



Mozarttorte  
Stück



Marillentorte



Schwarzwälder  
Kirschtorte



Mozarttorte

## ECKDATEN TORTENSTÜCKE

Gewicht Tortenstücke	50 g
Größe (Durchmesser)	/
Portionen	/
Verpackungseinheit	27 Stück, sortenrein
Verpackungseinheit Gewicht	1.350 g
Verpackungsform	Schale mit Deckel
Haltbarkeit (TK)	270 Tage

## ECKDATEN TORTEN

Gewicht Torte	500 g
Größe (Durchmesser)	13 cm
Portionen	8
Verpackungseinheit	2 Torten, sortenrein
Verpackungseinheit Gewicht	1.000 g
Verpackungsform	Schale mit Deckel
Haltbarkeit (TK)	270 Tage

## SO EINFACH – SO GUT

Bei -18 °C lagern. Tiefgekühlt 270 Tage haltbar.  
Bei Raumtemperatur auftauen lassen:  
Tortenstück 1 Stunde. Ganze Torte 3 Stunden.  
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.  
Rest im Kühlschrank aufbewahren.

## BESTELLUNG UND LIEFERUNG

Aktuelle Vertriebspartner und Bezugsquellen finden Sie auf [www.marvella.at/bestellen](http://www.marvella.at/bestellen) oder schreiben Sie uns unter [info@marvella.at](mailto:info@marvella.at).

Weitere Informationen gerne auf Anfrage.

BEI INTERESSE UND FRAGEN  
KONTAKTIEREN SIE UNS GERNE

[info@marvella.at](mailto:info@marvella.at)  
[www.marvella.at](http://www.marvella.at)

