



Consejos de Erlenbacher para aumentar la venta de tartas y pastelería en restauración

21-12-2021

Erlenbacher da las claves para montar un mostrador, con un enfoque completamente nuevo, y con el objetivo de aumentar las ventas de tartas y pastelería. Las claves: disponer de productos adaptados al grupo objetivo, incluir una presentación moderna y combinar especialidades clásicas con productos innovadores.

La presentación visual es esencial para el impulso de compra. En Erlenbacher recomiendan combinar grandes clásicos de la pastelería con productos adaptados a los nuevos hábitos alimentarios, para configurar un mostrador con una oferta convincente, presentada de forma innovadora y apta para *coffee shops*, *bakery coffees*, restaurantes o pastelerías.

Éxitos de ventas de Erlenbacher en España

Teniendo en cuenta el gusto español, la firma alemana destaca como éxito de ventas en nuestro país la 'Tarta de manzana premium', que lleva años en la cúspide de las preferencias de los clientes españoles. Esta tarta precortada, con un 69 % de contenido de fruta es todo un clásico de la pastelería alemana. Quién quiera apostar por la alimentación saludable, consciente y sostenible, puede presentarla junto con su versión vegana ('Tarta de manzana vegana') que, por cierto, ya pertenece también al grupo de grandes éxitos de ventas en España.

Otro clásico y éxito de ventas en España que no debería faltar en ningún surtido de mostrador que se precie es el '*Brownie*', que viene precortado en porciones de 4,7 x 7 cm. La pastelería al estilo americano es también muy apreciada por los españoles: el 'Pastel americano de zanahoria' y el 'Pastel americano de chocolate' están también entre los superventas de Erlenbacher en España... todo ello sin olvidarse de los *cheesecakes*: tartas de queso al estilo americano, con fresas, con frambuesa o con dulce de leche.

A los clientes de *cafeterías* y *bakery coffees* les encanta el café en sus diferentes variedades, y más aún acompañado de un trozo de pastel. Consciente de esta tendencia en auge, Erlenbacher propone combinar una gama lo más equilibrada posible en la que una

especialidad de la gama *Barista cake* o una tarta de manzana vegana sean tan importantes como los clásicos, que pueden estar representados por la tarta de queso o el *brownie*.

Contacta con **Erlenbacher** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- La gama 'Barista cake' de Erlenbacher, las mejores tartas para acompañar un buen café
- Erlenbacher reduce el contenido de azúcar y grasas en casi 200 de sus especialidades
- Erlenbacher completa su línea más healthy con dos nuevas tartas de la gama 'PlacerPlus'
- La firma alemana Erlenbacher lanza la versión vegana de su tradicional 'Tarta de manzana'