



Erlenbacher Backwaren amplía su gama 'Selection' con dos nuevos tipos de *mousse*

25-10-2013

Las dos nuevas creaciones de la marca *premium* 'Erlenbacher Selection' son la respuesta de los maestros pasteleros de la firma a la creciente demanda de postres en porción individual. La composición 'Vanilla Chocolate Mousse & Cherry' es un duo seductor de una esponjosa *mousse* de vainilla y *mousse* de chocolate sobre una base de fina pasta brisa. Esta delicia es perfeccionada con un relleno afrutado de cerezas y una capa de escamas de chocolate. La creación 'Double Chocolate Mousse' reúne dos diferentes clases de esponjosa *mousse* de chocolate sobre una base de pasta brisa. El relleno fundente de crema de cacao acentúa el sabor a chocolate y al mismo tiempo sorprende al paladar. Este postre de *mousse* está decorado con granulado de chocolate.

Estas exquisitas composiciones de postres individuales destacan por su sabor extraordinario igual que por su aspecto llamativo. Cada caja contiene seis porciones que se pueden extraer de forma individual de la caja ya que es resellable. Esto da una gran flexibilidad al cliente que puede disponer de estos postres en cualquier momento; el postre está listo para comer después de un tiempo muy corto de descongelación.

Los nuevos postres de *mousse* amplían la gama de productos de la marca 'Erlenbacher Selection' que hasta ahora constaba de ocho tartas con un diámetro de solo 22 cm cada una que combinan el placer *premium* y el fácil uso ya que se suministran en cajas octogonales resellables y, como perfectos productos de IV gama, vienen precortadas en 12 porciones.

Siguiendo la filosofía de calidad de Erlenbacher, todos los productos de la gama se fabrican sin añadir conservantes, ni colores o aromas artificiales, ni grasas o aceites hidrogenados.

www.erlenbacher.com