



Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Erlenbacher completa su línea más healthy con dos nuevas tartas de la gama 'PlacerPlus'

Erlenbacher completa su línea más *healthy* con dos nuevas tartas de la gama 'PlacerPlus'

Martes, 12 de marzo 2019

Ya se trate de restauración organizada, catering o restauración colectiva, los comensales son cada vez más exigentes. Esta tendencia se observa también en pastelería, donde se demandan especialidades variadas y sorprendentes pero también sanas y ligeras. Es imprescindible hoy en día, buscar un equilibrio entre el placer y la salud. Por ello Erlenbacher ha lanzado dos nuevas especialidades de la gama 'PlacerPlus', la gama más *healthy* de la firma alemana.

La línea de tartas 'PlacerPlus' incluye dos nuevas referencias: por un lado, los rectángulos 'PlacerPlus nuevo estilo' con combinaciones creativas, hechas para una clientela joven; y por otro los rectángulos 'PlacerPlus para todos', variedades modernas de tartas clásicas con un valor añadido.

Todos juntos constituyen una oferta ideal de pastelería *healthy* o saludable para un consumidor preocupado por una alimentación sana y equilibrada. Según la tendencia del 'hedonismo sano', disfrutar de la comida y llevar una dieta equilibrada no son excluyentes.

Creativos, frescos, muy actuales: 'PlacerPlus nuevo estilo'

Con 'PlacerPlus nuevo estilo', Erlenbacher ofrece unas tartas plenamente actuales que destacan por su sabor, realizadas con ingredientes de alta calidad y muy demandados como el skyr, el muesli, frutos rojos, semillas y fruta, para una clientela joven que busca sabores poco habituales y extraordinarios.

Dentro de esta línea tenemos:

- Los 'Rectángulos de frutos del bosque y skyr', sin gluten, incorporan sobre una base de masa brisa con almendra un relleno de skyr con vainilla, arándanos y frambuesas. El *topping* es una mezcla crujiente de semillas de calabaza y girasol, avellana y almendra picada.
- Los 'Rectángulos de manzana y arándanos' que incorporan muesli, un ingrediente que casa muy bien con las tartas. En este caso es el muesli Bircher, inventado por el médico suizo **Oskar Bircher-Benner**, 'padre' de la alimentación sana. Se combina con una ligera crema de yogur, trocitos de manzana, arándanos y una ligera y nota de jengibre.
- La tercera novedad de esta gama son los 'Rectángulos de albaricoque y lima', sin gluten. Toda una delicia saludable, con una masa de muffin ligera y esponjosa cubierta con suaves mitades de albaricoques y un fresco preparado de lima y limón. Toda una sorprendente experiencia de sabor, coronada con semillas de calabaza y almendra picada.

En esta misma línea de productos 'PlacerPlus nuevo estilo' se encuentran también los 'Rectángulos PlacerPlus' que fueron premiados con el [Premio Internacional Innoval 2018](#) en la última edición de la feria Alimentaria:

- Los 'Rectángulos de espelta y manzana': sobre una masa de espelta integral con manzana, almendra y zanahoria se añaden trozos de manzana, semillas de calabaza y girasol y copos de avena con arándanos.
- El 'Brownie de frambuesa' sin gluten (*Premio superior taste award 2017*) lleva una base de bizcocho sin gluten lleno de chocolate y remolacha, coronado con pipas de girasol y de calabaza, avellanas, almendras y frambuesas.
- Los 'Rectángulos de plátano y grosella veganos' son un bizcocho vegano de plátano lleno de nueces crujientes y por encima, grosellas rojas. Como acabado, una mezcla de avellanas, nueces, almendras y copos de avena.

Todas las tartas de la gama 'PlacerPlus' de pastelería congelada vienen cortadas en doce porciones iguales que se sirven al instante. Como todos los productos *premium* de Erlenbacher, los nuevos rectángulos 'PlacerPlus nuevo estilo' están libres de aditivos que se deben declarar y no contienen aromas artificiales, colorantes, conservantes o ácidos grasos trans.

Contacta con [Erlenbacher Backwaren](#) o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [Ideas Erlenbacher: postre de invierno con plancha de nueces, té matcha e higos borrachos](#)
- [La pastelería premium de Erlenbacher, ideal para triunfar en cualquier catering para eventos](#)
- [Erlenbacher presenta un cake bowl de plátano y grosella, en el Día Mundial del Veganismo](#)
- ['Casual cakes' de Erlenbacher, pastelería adaptada al estilo de vida de los más jóvenes](#)