



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

12-03-2019

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