



Erlenbacher mostrará en Alimentaria su amplia gama de tartas ricas, sanas y naturales

11-04-2018

Superalimentos crujientes y saludables, *cheesecakes*, *brownies*, tartas de almendras o con ingredientes nórdicos son las propuestas de Erlenbacher para poner un toque dulce en cualquier establecimiento de hostelería. El especialista alemán de pastelería congelada mostrará en Alimentaria todas sus novedades, entre las que están sus 'Planchas Placer3', que compiten por los 'Premios Innoval, 2018'.

'Placer3', sin gluten, veganas y de grano entero

Si hasta hace poco sólo se tomaban productos sin gluten, veganos o sin lactosa por motivos de intolerancias alimentarias, en la actualidad son cada vez más consumidos por personas no intolerantes que cuidan su alimentación. Así, Erlenbacher ha desarrollado tres nuevas especialidades, productos con granos integrales, veganos o sin gluten, de la gama 'Placer Plus', para los consumidores que quieren comer mejor y más sano. Estas tres especialidades *free from* son: la 'Plancha crujiente y fortificante de grano integral'; el 'Brownie achocolatado y sin gluten'; y la 'Plancha vegana de plátano y grosella'.

'Skyr', el superalimento nórdico

Otro superalimento que la empresa Erlenbacher presentará en Alimentaria es el 'skyr' que se emplea en su nueva gama de pasteles nórdicos 'Nordic by Nature'; dulces placeres, sencillos, clásicos y naturales, plasmados en el 'Pastel de escaramujos', de 'Espino amarillo' y de 'Arándanos'. Las frutas nórdicas aportan un toque especialmente fresco a los tres pasteles 'Nordic by nature'. Desde el escaramujo con su alto contenido en vitaminas, hasta el dulce arándano o el espino amarillo con su aroma cítrico, son ingredientes auténticos y atrutados que convencen al consumidor actual.

En cuanto al 'skyr' es un producto lácteo islandés que está muy de moda, tal como lo demuestran diversos estudios de tendencias realizados entre los consumidores europeos. Cremoso y lleno de proteínas, el 'skyr' sabe como una mezcla entre el requesón desnatado y el yogur, igual de ligero y sabroso como éste último. "Para muchas personas, el skyr significa un cambio agradable de gustos sobre todo por su sabor ligeramente ácido"

, explica el cocinero y jefe de cocina alemán **Christoph Moser** de la red culinaria Chefs Community. Esta combinación le da su sabor multifacético al 'Pastel de nueces y escaramujos'. Los escaramujos ligeramente amargos combinan a la perfección con los arándanos rojos agrídulces y el skyr cremoso.

Viaje a la pastelería típicamente americana

Este año, Erlenbacher presenta tres novedades de su gama 'American Cakery'. La excursión a la pastelería típicamente americana empieza con el 'Cookies & cream cheesecake supreme', una creación a base de *cookies* y una cremosa masa de queso fresco suprema encima de una base oscura de grumos de galleta. En esta especialidad, el bizcocho achocolatado se ha enriquecido con una clara crema de vainilla, y por encima lleva crujientes grumos de galletas de chocolate y pequeños aros oscuros de chocolate. Por otra parte, el 'Maple walnuts blondie' es la reinterpretación rubia del clásico *brownie* con un jugoso bizcocho claro, chocolate blanco, jarabe de arce y migas de nueces crujientes.

Sin gluten y sin aceite de palma

Las nuevas planchas de 'Tarta de almendras' de la firma alemana se elaboran sin aceite de palma. Se trata de especialidades cremosas y crujientes gracias a la combinación de dos texturas: almendras tostadas y crema de mantequilla. Una combinación sabrosa y delicada con un aroma inconfundible. El cliente solo tendrá que elegir entre dos deliciosas variedades: almendras o almendras con chocolate. Además de no estar elaborados con aceite de palma, las dos son productos sin gluten, perfectos para personas con intolerancias alimentarias y para consumidores que valoran los ingredientes elegidos de forma responsable.

Todas las especialidades de Erlenbacher, se sirven congeladas y listas para utilizar; no llevan aditivos que se deben declarar ni contienen aromas artificiales, colorantes, conservantes o ácidos grasos 'trans'. Un placer pastelero fresco y auténtico.

www.erlenbacher.de/es

Noticias Relacionadas

- Sin gluten, veganas y de grano entero, tres nuevas especialidades de tartas Erlenbacher
- 'Nordic by nature', tres pasteles nórdicos de Erlenbacher, deliciosamente naturales
- Nuevas tartas de almendra de la alemana Erlenbacher, elaboradas sin aceite de palma
- Erlenbacher presenta una nueva plancha de cerezas y espelta, ideal para colectividades