



Erlenbacher lanza cuatro nuevas tartas precortadas, de porciones triangulares

26-09-2013

Las cuatro tartas clásicas con un nuevo corte son: los 'Triángulos de Tarta Linzer', los 'Triángulos de Manzana y Almendras', los 'Triángulos de Almendras' y los 'Triángulos de Frambuesa y Arándanos'.

Todos ellos han dado un aspecto nuevo e innovador a las conocidas planchas de crema y nata y se han convertido en éxito de ventas de pastelerías, *coffee shops* y de la hostelería en general. Por su presentación atractiva y su genial concepto super-flexible de V gama (descongelar y listo) son absolutamente imprescindibles para perfilar el surtido propio. Y es que las planchas de triángulos son fáciles de manejar y vienen precortadas en 24 porciones. Una tentación irresistible para vista y paladar.

Con los 'Triángulos de Tarta Linzer', los maestros pasteleros alemanes presentan esta clásica tarta austríaca con un corte moderno. Una jugosa pasta brisa de nueces, refinada con especias, está cubierta con mermelada de grosellas y frambuesas y decorada con la característica tapa de masa enrejada y espolvoreada con láminas de almendras. ¡Placer clásico con una nueva forma!

En los 'Triángulos de Manzana y Almendras' unas jugosas láminas de manzana *cripps pink* están escamadas en una masa de bizcocho claro. Palitos de almendras tostados decoran esta afrutada delicia.

En los 'Triángulos de Almendras' una jugosa masa de bizcocho de almendras reposa sobre una esponjosa base de pasta brisa. Esta fantástica especialidad almendrada está cubierta con laminas de almendras tostadas y espolvoreada con azúcar glasé.

Finalmente una sofisticada mezcla de bayas es la receta de éxito de los 'Triángulos de Frambuesa y Arándanos'. Una masa de *muffin* claro está cubierta con fina crema de yogurt y un dúo afrutado de frambuesas y arándanos. Crujientes *streusel* de mantequilla redondean a la perfección esta creación.

Estas nuevas planchas de tarta se elaboran siguiendo la filosofía Erlenbacher para sus productos *premium*: ingredientes frescos y de alta calidad se procesan con las técnicas más avanzadas, mientras que los últimos retoques a mano aseguran un acabado artesanal.

Permanentes controles de calidad garantizan una máxima seguridad del producto. Como en todos los productos de Erlenbacher, no se emplean conservantes, ni ácidos grasos hidrogenados, colorantes o aromas artificiales.

Cada porción de los nuevos triángulos de tarta tiene una dimensión aproximada de 9,5 x 9,5 x 13,4 cm. El concepto de fácil uso, también llega a los aspectos logísticos: cada plancha de tarta (28 x 38,5 cm) está precortada en 24 porciones, cada caja contiene tres planchas.

¡Descubre aún más cosas de Erlenbacher! Visítanos en la feria Anuga 2013 del 5 al 9 de octubre en Colonia (Alemania), pabellón 4.1, stand A-31 - B-030.

www.erlenbacher.com