



Erlenbacher lanza las nuevas 'Sunshine cakes' de manzana, chocolate y fresa

24-01-2014

Erlenbacher lanza las 'Sunshine cakes', delicias de manzana, chocolate y fresa, de entre 90 y 125 g, ideales para cafeterías, catering o cualquier otra división de la hostelería. Se pueden utilizar individualmente y requieren muy poco tiempo de descongelación.

Desde la introducción de los finos triángulos de crema y nata de Erlenbacher, es evidente que, para conquistar el paladar, las tartas y pasteles no tienen que ser siempre redondas o cuadradas. La nueva forma perfecta es la octagonal. Las 'Sunshine cakes' invitan a disfrutar y a compartir, porque se pueden saborear estando solo o en compañía. Con su forma octagonal, estas dulces minis constituyen un auténtico foco de atención. Con su envoltura de cartón y su rústica impresión en madera atraen las miradas en cafeterías así como en tiendas *food to go* (comida para llevar), en caterings o en cualquier otra división de la hostelería. Se ofrecen tres clásicos que no deben faltar en ningún buen surtido de tartas.

Las 'Sunshine cakes manzana' presentan la conocida tarta de manzana en un formato totalmente nuevo. Una jugosa base de *muffin* cubierta de refrescantes láminas de manzana. Dorados *streusel* de mantequilla redondean el perfecto sabor de esta creación.

Las 'Sunshine cakes de chocolate' emocionan a pequeños y grandes *gourmets* con su jugosa masa de *muffin* que se ha refinado con pequeños trocitos de chocolate.

Las 'Sunshine cakes de fresa y ruibarbo' aportan un placer afrutado a sibaritas. Consiste en una fina masa de bizcocho con deliciosos trozos de ruibarbo y fresa, espolvoreada con azúcar glasé.

Como todos los productos de Erlenbacher las 'Sunshine cakes' se fabrican sin la adición de conservantes, sin ácidos grasos trans y sin colorantes o aromas artificiales. Ofrecen una máxima flexibilidad en su manejo: cada caja contiene tres bandejas con 12 'Sunshine cakes'. Cada tarta mini pesa entre 90 y 125 g, con lo cual se pueden extraer de forma individual y están listas para servir después de un tiempo muy corto de descongelación.

Una vez más los maestros pasteleros de Erlenbacher comprueban su fuerza innovadora. Mientras las recién introducidas pequeñas 'Love cakes' han reinventado la clásica porción de tarta con su forma redonda (las hay en las cuatro variedades 'Chocolate fudge', 'Plátano y chocolate', 'Frambuesa' y 'Tarta de queso'), las 'Mini cakes' han roto moldes con la integración de las famosas marcas de dulces 'Nestlé after eight', 'Choco crossies' y 'Lion'.

www.erlenbacher.com