



Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Erlenbacher lanza nuevos cheesecakes y tartas enfocadas al sector horeca en el HIP de Madrid

Erlenbacher lanza nuevos *cheesecakes* y tartas enfocadas al sector horeca en el HIP de Madrid

Martes, 03 de febrero 2026

Erlenbacher participará en la feria **HIP de Madrid, entre el 16 al 18 de febrero**, y presentará nuevas tartas, como unos innovadores *cheesecakes* de mango y maracuyá, frambuesa y nueces con caramelo. También lanzará barritas de almendras, planchas de chocolate y porciones optimizadas para el sector horeca. La gama 'Our finest cakes', son tartas con forma de triángulo, que combinan estética y funcionalidad, y se adaptan a las tendencias del mercado.

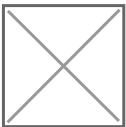
Novedades en *cheesecakes*



Erlenbacher añade tres miembros a la gama 'Crazy Cheesecake Club'. Son:

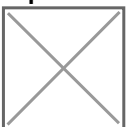
- **'Tarta de queso de mango y maracuyá'**: sabores tropicales en un *cheesecake* exótico. Mango, maracuyá, y melocotón en una cremosa elaboración que sabe a verano.
- **'Tarta de queso con frambuesa'**: un *cheesecake* renovado con un sabor afrutado intenso y delicioso.
- **'Tarta de queso y nueces'**: una opción sencilla que opta por una base de *cheesecake* con vainilla cubierto de crujientes trozos de nueces e hilos de caramelo.

Nuevas tartas rectangulares



- **'Barrita de almendras'**: un toque a crujientes almendras, semillas de calabaza y de girasol en el interior y en la cobertura. En el interior, un delicado corazón de grosella negra.
- **'Planchas de almendras en bandas'**: una tarta que recuerda a la tradicional tarta de Santiago. Bizcocho y almendras laminadas, decorada con azúcar glas y almendras picadas.
- **'Planchas de chocolate en bandas'**: un bizcocho esponjoso y cobertura de cacao, para crear múltiples variaciones. Sea para porciones para el café, postres o catering.

Tarta en porciones adaptadas al sector horeca



Erlenbacher presenta tres tartas en porciones prácticas enfocadas a la eficiencia necesaria en restauración colectiva y el canal horeca. Su tamaño (**4,7x7cm** cada una) las hace ideales para pausas en conferencias, menús de colectividades o formatos para llevar. El formato de 32 porciones ofrece un manejo sencillo y una regeneración rápida, garantizando además una excelente estabilidad en el servicio. Así se optimizan los recursos, se reduce el desperdicio alimentario y se mantiene la satisfacción del cliente.

- Las porciones de '**Tarta de manzana**' llevan un 40 % de contenido de fruta y son fáciles de manipular.
- Las porciones de '**Tarta de limón**' son una masa batida con limón, decorado con finos hilos de un preparado de limón.
- Las porciones de '**Pastel Mármol**' son una plancha de tarta de bizcocho marmolado.

Bizcochos en 14 porciones

Los bizcochos cortados en **14 porciones** son otra de las propuestas de la marca. Recetas tradicionales, una altura atractiva del producto y un formato en porciones fácilmente separables para que la planificación de costes resulte más flexible y rentable. Ya sea en su versión afrutada, con frutos secos o como una clásica tarta de queso con sabor casero, son bizcochos que se adaptan a cualquier ocasión.

Tartas triangulares

La gama 'Our finest cakes' opta por tartas triangulares que son atractivos a la vista y el paladar y funcionales. El característico corte triangular ofrece una presentación vistosa, y también practicidad: ya vienen **precortados en 12 porciones**, lo que facilita el servicio en cafeterías, pastelerías o en eventos.

Son propuestas innovadoras que conforman una oferta de producto versátil que combina estética, conveniencia y placer gastronómico. Erlenbacher presentará en HIP nueve referencias de esta gama:

- Triángulos crujientes de fresa y limón.
- Triángulos de fresa con crema de leche.
- Triángulos de frambuesa, queso y nata.
- Triángulos crujientes de vainilla y cereza.
- Triángulos crujientes de mascarpone y arándanos.
- Triángulos crujientes de yogur con mango.
- Triángulos crujientes de mousse de doble chocolate.
- Triángulos crujientes de nueces con caramelo salado.
- Triángulos crujientes con crema y nueces.

– **Erlenbacher**. HIP: pabellón 7, *stand* G 724.

Contacta con **Erlenbacher** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [Erlenbacher presenta planchas de nata cuadradas para postres modernos y en porciones pequeñas](#)
- [Erlenbacher reinventa sus postres veraniegos con recetas de apariencia espectacular](#)
- [Erlenbacher propone recetas sencillas para personalizar sus tartas y sorprender a los clientes](#)
- [Erlenbacher amplía su gama con la nueva 'Barista cake tiramisú', para combinar con café](#)