



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /



Erlenbacher lanza sus nuevas planchas 'Afrutados clásicos en formato mini'

03-09-2014

Tres nuevas planchas de Erlenbacher ofrecen nuevas alternativas para el surtido de pastelería; son las planchas de manzana, ciruelas y fresa/ruibarbo. Recetas tradicionales con la comodidad de la IV gama (descongelar y listo) y el corte en pequeños trozos cuadrados.

Con sus aromáticas frutas encima de una crujiente base de pasta brisa y redondeadas con dorados *streusel* de mantequilla, las nuevas planchas en tamaño bocado de Erlenbacher son auténticos clásicos entre las tartas. Destacan por su sabor artesanal, su versatilidad y su formato mini (5 x 5 cm) que las convierte en perfectos productos *to-go* que se pueden servir junto con el café o como tapa dulce en cualquier momento. Y es que la movilidad al comer es ya una tendencia acusada de nuestra vida actual.

La 'Plancha de Manzana' presenta un jugoso relleno de manzanas y pasas esparcido sobre una crujiente base de pasta brisa. En la 'Plancha de Ciruelas' unas deliciosas ciruelas agri-duces cortadas en mitades reposan sobre una base de pasta brisa; mientras que en la 'Plancha de Fresa y Ruibarbo' una esponjosa base de *muffin* está cubierta con fresas y trocitos de ruibarbo. En las tres variedades de plancha, dorados *streusel* de mantequilla dan el último toque a estas tartas cuadradas.

Las planchas congeladas tienen un tamaño de 28 x 38 cm y están precortadas en 48 porciones. Cada porción mide 5 x 5 cm y tiene entre 50 y 70 g, dependiendo de la variedad. Las planchas se suministran en cajas de tres planchas cada una.

Como en todos los productos *premium* de Erlenbacher, la elaboración de las nuevas planchas sigue las normas más estrictas de calidad para garantizar la seguridad de los productos. La calidad *premium* para Erlenbacher se manifiesta también en la renuncia completa a conservantes y ácidos grasos hidrogenados ('trans'). Se utilizan solo aromas naturales y colores naturales derivados de alimentos en vez de colorantes artificiales. El alto porcentaje de frutas (de un 31% en el caso de la 'Plancha de Fresa y Ruibarbo', de un 51% en la 'Plancha de Ciruelas' e incluso de un 56% en la 'Plancha de Manzana') asegura un placer pastelero jugoso y afrutado.

www.erlenbacher.de/es