



## Erlenbacher, premiado por segunda vez con dos estrellas, en el *Superior taste award*

21-06-2013

Las creaciones innovadoras de pastelería de Erlenbacher hacen furor en Europa; el recientemente presentado 'Triángulo de Frambuesa y Vainilla' acaba de ganar dos estrellas en el renombrado certamen internacional de alimentos *Superior taste award* del instituto internacional de Sabor y Calidad (*International Taste & Quality Institute*, iTQi) con sede en Bruselas. De esta manera continúa el éxito de los años anteriores, quedándose este nuevo producto de Erlenbacher muy cerca de la máxima distinción de tres estrellas.

"Destacable" fue el dictamen final del jurado internacional en el *Superior taste award 2013* de Bruselas para el 'Triángulo de Frambuesa y Vainilla' de Erlenbacher. Igual como las dos estrellas del año pasado para el 'Triángulo de Mozart', se premió otra vez una nueva creación de la gama de triángulos de crema y nata. Esta dulce tentación con un fino relleno de nata de vainilla Bourbon y aromáticas frambuesas entre esponjosas capas de bizcocho de almendra está cubierta de almendras laminadas y decorada con azúcar *glasé*. El placer del triángulo convenció al jurado en todos los parámetros organolépticos (impresión, apariencia, olor, textura y sabor) y consiguió un total de 88,7 puntos, quedándose muy cerca de las tres estrellas que se otorgan a partir de los 90 puntos.

Los 'Triángulos de Frambuesa y Vainilla' son una aténtica gozada en todos los sentidos que combinan el placer de la pastelería tradicional con ingredientes extraordinarios y formas modernas haciendo palpitar los corazones de los auténticos amantes de los pasteles. En cualquier mostrador, esta novedad de Erlenbacher se convierte en el foco de atención y le da un toque individual al propio surtido de hostelería y restauración. Con su formato de planchas precortadas en 12 porciones son fáciles de manejar y después de su descongelación están listos para servir.

Los 'Triángulos de Frambuesa y Vainilla' son la última creación de una gama de éxito compuesta por ocho deliciosas variedades. También forman parte de esta fabulosa familia los afrutados triángulos de 'Fresas con crema de leche', 'Frambuesas con queso-nata', 'Mandarina con queso-nata' y los clásicos tentadores 'Sacher', 'Mozart', 'Esterhazy' y 'Nata con Almendras'. Como todos los productos *premium* de Erlenbacher, los triángulos se fabrican con las mejores materias primas y sin añadir conservantes, ni colores o aromas artificiales, ni grasas o aceites hidrogenados.

## Los Superior taste award

Los premios *Superior taste award* se otorgan a los alimentos cuya calidad de sabor cumple o supera las expectativas del jurado. Es un sello de calidad único de la industria de alimentación para el sabor extraordinario de un producto. El *International Taste & Quality Institute* (iTQi) es una renombrada organización gastronómica internacional que se dedica, en colaboración con cocineros y sumillers independientes, a la evaluación, promoción y distinción de alimentos extraordinariamente sabrosos.

En el concurso del *Superior taste award* del iTQi pueden participar todos los productos de marca que se venden en tiendas y supermercados. Cada año concursan centenares de pequeñas, medianas y grandes empresas de más de 100 países. El jurado del iTQi se compone de 120 reconocidos cocineros y sumillers, todos miembros de una de las 14 instituciones culinarias más destacadas de Europa, entre ellos la Federación de Asociaciones de Cocineros de España.

Cada producto se cata individualmente según los criterios organolépticos de sabor, olor, aroma, primera impresión y consistencia; los productos no compiten entre ellos. La impresión sensorial de un alimento es fundamental para su éxito comercial. De esta manera, la evaluación sensorial del jurado internacional del iTQi proporciona informaciones más valiosas acerca de la aceptación por parte del consumidor que un análisis físico-químico. Siguiendo los resultados de la cata, el iTQi elabora un cuadro de evaluación sensorial que incluye comentarios y consejos. Igual como en la Guía Michelin, se pueden otorgar hasta tres estrellas a un producto.

El reciente *Superior taste award* confirma, una vez más, la calidad *premium* de los productos de Erlenbacher, constatada por un jurado internacional. En comparación con los años anteriores (una estrella respectivamente para la tarta de queso-nata con chocolate (2010) y el 'Sweet Moments Cup Tiramisu' (2011) y dos estrellas en 2012 para el 'Triángulo Mozart'), este año el resultado se mejoró de nuevo. Para los maestros pasteleros de Erlenbacher Backwaren gmbh, este premio significa el reconocimiento de su aspiración por convertir las mejores materias primas, con el clásico trabajo artesanal y la más moderna tecnología, en unas experiencias de sabor únicas e innovadoras.

[www.erlenbacher.com](http://www.erlenbacher.com)