



Erlenbacher presenta dos nuevas planchas precortadas en triángulos y formato 'mini'

05-05-2015

Los 'Triángulos de Pastel de Mármol' y los 'Triángulos de Limón' son los dos últimos lanzamientos de la firma alemana Erlenbacher. Ambas referencias conjugan recetas populares y la comodidad de la quinta gama (descongelar y listo).

Los productos de pastelería *on-the-go* son un segmento en continuo crecimiento y evolución. Consciente de ello, Erlenbacher se está adaptando a las exigencias del mercado y de los consumidores y presenta constantemente nuevos productos para este sector, apostando por la misma calidad *premium* por la que es conocido en toda su gama de productos.

Las nuevas planchas precortadas en forma de triángulos destacan por su sabor artesanal, su versalidad y su formato mini. Son ideales como dulce de acompañamiento para el café o el té; como parte de un postre; para completar una oferta atractiva en el bufé, etc.

Los 'Triángulos de Pastel de Mármol' se elaboran con una masa de bizcocho jugosa clara y oscura, 'arremolinada' para conseguir su típico aspecto de mármol. Los 'Triángulos de Limón' son una jugosa tentación hecha de masa de bizcocho afrutada al limón y crema de limón, decorada con almendras y espolvoreada con azúcar glasé.

Las planchas ultracongeladas tienen un tamaño de 28 x 38 cm y están precortadas en 48 porciones. Cada porción mide 9,5 x 6,7 x 6,7 cm y tiene entre 30 y 35 g, según la variedad. Las planchas se suministran en cajas de tres unidades.

Como en todos los productos de Erlenbacher, en estos nuevos triángulos mini solo se emplean materias primas frescas, naturales y de primera calidad. Se prescinde de conservantes y ácidos grasos 'trans', y se emplean solo aromas y colores naturales derivados de alimentos en vez de colorantes artificiales.

La calidad artesanal y su aspecto extraordinario convierten a los productos de Erlenbacher en el foco de atención en cualquier mostrador o buffet.

Erlenbacher conoce las necesidades de los profesionales de restauración, pastelería y catering y por lo tanto está constantemente desarrollando nuevos conceptos de servicio, para sus productos. Sus productos mejoran la presentación, facilitan la atención al cliente y aumentan las ventas. Especialmente para los triángulos mini (también están los 'Triángulos de Brownie'), Erlenbacher ofrece a sus clientes unos platos de cartón en formato mini para el bufé de pie. También existen las correspondientes bolsitas de papel con su soporte de fibra acrílica para el uso *on-the-go*. Una etagere garantiza su óptima presentación en un bufé exclusivo.

www.erlenbacher.de/es