



## Erlenbacher presenta su renovada gama de bollería congelada prefermentada

28-10-2014

La bollería de *brezel*, las tartaletas danesas, el *croissant* de mantequilla... especialidades que completan la gama de bollería con recetas mejoradas de Erlenbacher. La gama se suministra prefermentada, lista para descongelar y hornear.

La bollería de *brezel* de Erlenbacher convence gracias a una lograda combinación de su corteza crujiente y su masa tremendamente suave. No sólo destaca por su delicioso sabor sino también por su rápida y sencilla preparación y la sensación de recién horneado que persiste durante más tiempo. Consumidos de forma tradicional con una jarra de cerveza, como acompañantes de aperitivo o en un bufé con o sin rellenos, los productos *brezel* ofrecen posibilidades ilimitadas de uso. Su típico sabor a masa *brezel* con la sal gorda en la corteza trae recuerdos de las 'Hofbräuhaus', las tradicionales cervecerías del sur de Alemania, pero también pueden servir como base para realizar creaciones propias.

El clásico 'Brezel' atrae la atención en cualquier mostrador o catering. Después de un muy corto tiempo de descongelación este producto prefermentado se espolvorea con la sal gorda adjunta y se hornea, igual que los demás productos de *brezel*, durante unos 20 minutos. El resultado: unos productos *gourmet* superfrescos y auténticos que se venden volando. Y para que no escaseen las existencias, cada caja trae 80 unidades de 100g de peso. También se ofrece el 'Maxi Brezel', precortado ligeramente para que se abra en la parte superior, está pensado como base para creaciones individuales o sustituye el pan en un bufé, igual como las dos 'Baguettes de Brezel', una de ellas con tres cortes superficiales para poderla partir mejor después de hornear. Estas barras de un peso de 100g cada una son muy prácticas y garantizan una excelente presentación.

La 'Maxi-Trenza de Brezel' destaca por su peculiar aspecto y su ligera consistencia, igual como la llamativa 'Corona de Brezel'. Se pueden utilizar como base para deliciosos *snacks*. Por último está el 'Panecillo Brezel' que se puede disfrutar con mantequilla o con un relleno salado.

Otro placer inigualable para la clientela son los *croissants* de Erlenbacher que se distinguen por su típico sabor a mantequilla y su consistencia irresistible: crujientes por fuera, esponjosos por dentro. El 'Croissant de Masa Brezel y Mantequilla' es una variante

original que sabe bien a cualquier hora, mientras que el 'Croissant de Mantequilla Doblado' es el clásico al estilo francés. Su contenido en mantequilla y su consistencia ligera le hacen el preferido de cualquier surtido. Estos *croissants* pesan 80g (cada caja trae 80 unidades) y su fácil uso los convierte en productos ideales listos para servir tras descongelarlos un poco y hornearlos unos 18 minutos.

Cabe hablar también de la bollería danesa de los maestros pasteleros de Erlenbacher que destaca por su forma extraordinaria, su masa esponjosa y su relleno especialmente afrutado. La 'Tartaleta Danesa de Manzana Asada' presenta un afrutado preparado de manzanas con almendras cortadas y canela reposado sobre una crema de vainilla y crema fresca, mientras que la base de esta delicia repostera es una esponjosa masa en forma de manzana. Por otro lado, la 'Tartaleta Danesa Corazón de Cereza' que tiene una base de esponjosa masa tipo hojaldre danés, y está cubierta con crema fresca y un preparado de cereza. Las dos tartaletas se descongelan en poco tiempo y se hornean unos 20-25 minutos. ¡Alta repostería al instante!

Como en todos los productos de Erlenbacher, en la bollería sólo se emplean materias primas frescas, naturales y de primera calidad. Se prescinde de conservantes y ácidos grasos trans, y se emplean aromas naturales y colores naturales derivados de alimentos en vez de colorantes artificiales. Todo esto garantiza la calidad *premium* a los clientes profesionales.

[www.erlenbacher.de/es](http://www.erlenbacher.de/es)