



La nueva 'Tarta de Frutas del Bosque'

Erlenbacher presenta sus nuevas tartas planas de manzana y frutas del bosque en HIP 2024

15-01-2024

Erlenbacher presentará dos nuevos productos en la próxima edición de la feria HIP del 19 al 21 de febrero en Madrid: las tartas planas convencen por su intenso sabor y su corto tiempo de descongelación. Tienen un intenso sabor a fruta crujiente que se completa con una deliciosa crema. Además, son fáciles de manipular. Esto hace que las tartas sean el postre ideal en un menú, un tentempié para picar entre horas o la estrella en el bufé.

Crujientes y con efecto wow

La 'Tarta de Manzana' de Erlenbacher lleva una crema ligera de color claro sobre una crujiente base de masa quebrada. El conjunto está cubierto de jugosos gajos de manzana frescos con un tentador glaseado por encima.

La 'Tarta de Frutas del Bosque' está cubierta con una mezcla afrutada de frutas ligeramente ácidas. Combina a la perfección con la delicada crema y la crujiente base.

De este modo, Erlenbacher ha añadido otros dos productos polivalentes a su gama de tartas planas. He aquí la gama completa: la 'Tarta de Chocolate' convence con su intenso sabor a crema de chocolate muy achocolatada, un brillante glaseado y virutas de chocolate negro por encima. La 'Tarta de Fresas', por su parte, está generosamente cubierta con fresas frescas encima de una deliciosa crema ligera. Las tartas planas impresionan por su intenso sabor y su manejo especialmente sencillo. Su corto tiempo de descongelación y su larga vida útil las hacen muy versátiles.

Erlenbacher anima a visitar su *stand* 7D 453 en HIP Madrid 2024 del 19 al 21 de febrero, para conocer y probar sus nuevas tartas planas.

Calidad Erlenbacher

Como todos los productos de Erlenbacher, las nuevas tartas se elaboran sin aditivos que requieran declaración y prescindan completamente de aromas artificiales, colorantes, conservantes y ácidos grasos trans. En las tartas, pasteles y postres solo se utilizan ingredientes de alta calidad y aromas naturales: es la garantía de Erlenbacher.

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

Noticias Relacionadas

- Erlenbacher viaja en el tiempo y repasa 50 años de innovación con su gama de tartas de queso
- Erlenbacher afronta la recta final del verano con tres sofisticados y prácticos postres
- 'Berry Legendary' de Erlenbacher, un postre de verano basado en su plancha de frutos rojos
- Dos cheesecakes veganas de Erlenbacher, premiadas en el 'Superior Taste Award'