



Erlenbacher presenta un nuevo formato alargado para sus clásicas tartas de mantequilla

12-06-2019

La firma alemana Erlenbacher reinventa, con un nuevo formato alargado, sus clásicas 'Tarta de mantequilla' y de 'Tarta crujiente con crema de pudín'. Las nuevas porciones en tiras se adaptan mejor a las necesidades de todos los comensales en diversos momentos del día y ofrecen una larga resistencia en el mostrador por lo que son productos especialmente indicados para la restauración. Las dos especialidades se presentan congeladas, precortadas y cuentan con una estabilidad de dos días a temperatura ambiente. Como todos los productos *premium* de Erlenbacher están libres de aditivos que se deben declarar y no contienen aromas artificiales, ni colorantes, conservantes o ácidos grasos *trans*.

Aparte de su versatilidad en el uso, las nuevas tartas se descongelan en menos de dos horas y ya están listas para servir. Incluso se puede descongelar cada tira por separado, ofreciendo a los hosteleros una mayor seguridad de planificación. La plancha de tarta entera tiene un tamaño de 28 x 38 cm, cada tira mide 9,3 x 38 cm.

La 'Tarta crujiente con crema de pudín' es una esponjosa masa de bizcocho con levadura y está cubierta con una crema suave coronada con crujientes *streusel* de mantequilla. La 'Tarta de mantequilla' destaca por su sabor inigualable a mantequilla y almendras tostadas. Encima de una esponjosa masa de bizcocho con levadura y mantequilla lleva una capa fina de mantequilla y masa de mazapán. Láminas de almendras y azúcar granulado refinan el aspecto y aportan la consistencia crujiente.

Test comparativo 60/40 de la 'Tarta de mantequilla'

En el test comparativo 60/40 la 'Tarta de mantequilla' ha conseguido recientemente las mejores notas por su aspecto apetitoso, su sabor intenso a mantequilla y almendras, su consistencia y excelente sabor en boca y por su masa ligera. Periódicamente se seleccionan los éxitos de venta del surtido de Erlenbacher y se analizan en comparación con productos similares de otros fabricantes en degustaciones independientes con consumidores. Se valoran sobre todo los parámetros impresión visual, sabor, consistencia y olor. Para pasar el *test*, como mínimo, un 60% de los examinadores debe decantarse por el producto de Erlenbacher.

Contacta con [Erlenbacher Backwaren](#) o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas

Noticias Relacionadas

- [Erlenbacher gana el Star award de oro, por tercer año consecutivo, con sus 'Casual cakes'](#)
- [Erlenbacher completa su línea más healthy con dos nuevas tartas de la gama 'PlacerPlus'](#)
- [La pastelería premium de Erlenbacher, ideal para triunfar en cualquier catering para eventos](#)
- ['Casual cakes' de Erlenbacher, pastelería adaptada al estilo de vida de los más jóvenes](#)