

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Erlenbacher repite éxito en los Superior Taste Award con su 'Tarta de caramelo a la sal'

## Erlenbacher repite éxito en los *Superior Taste Award* con su 'Tarta de caramelo a la sal'

Martes, 15 de septiembre 2020

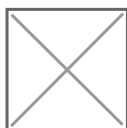
Erlenbacher ha recibido dos estrellas en los *Superior Taste Award* gracias a su 'Tarta de caramelo a la sal', la creación más reciente de los maestros pasteleros de la firma alemana; una combinación de texturas insuperable y un toque peculiar de caramelo a la sal han convencido al jurado profesional del *International Taste & Quality Institute* (iTQi, Instituto Internacional de Sabor y Calidad) de Bruselas.

Esta reinterpretación de la tarta de nata clásica en pequeñas porciones cuadradas ha sido premiada por su *"textura y sabor remarkable"*. Con este reconocimiento, por undécima vez consecutiva, la empresa alemana líder en el mercado fuera del hogar europeo en tartas, pasteles y postres congelados, vuelve a demostrar su fuerza innovadora y la alta calidad de sus productos.

El *Superior Taste Award* es el más importante concurso del sector alimentario al estilo de las famosas estrellas Michelin. Unos 200 cocineros y sumilleros del jurado profesional otorgan estos premios basados en una cata a ciegas a los mejores productos del sector que destacan por su sabor, textura y aspecto. A pesar de la difícil situación generada a nivel global por el *Covid-19*, centenares de empresas de todo el mundo han presentado sus productos a las evaluaciones realizadas por prestigiosos chefs y sumilleros europeos del iTQi.

Las porciones de 'Tarta de caramelo a la sal' pertenecen a la nueva gama de tartas de nata en tamaño reducido. Son actualizaciones de las tartas de nata clásicas que combinan recetas tradicionales y tendencias actuales. Con su formato cuadrado (5,8 x 6,5 cm) son postres ideales, pero también combinan muy bien con un café en el segundo desayuno o durante la merienda. Los ingredientes innovadores, sabores de moda como en este caso el caramelo a la sal y la nata fresca de primera calidad hacen que los nostálgicos de los sabores clásicos así como los clientes que buscan innovación, encuentren en estas tartas lo que buscan.

Para una oferta irresistible, la 'Tarta de caramelo a la sal' se puede presentar en la misma bandeja junto con las otras tres variedades de la gama ('[Tarta de fresas, vainilla y chocolate](#)'; '[Tarta de mousse de chocolate](#)' y '[Tarta de maracuyá y skyr](#)'). Su aspecto moderno, la consistencia garantizada durante 48 horas (con refrigeración) y su precio asequible hacen de estas tartas de nata cuadradas productos ideales para la restauración de hoy.



Tal como comenta la directora de Comunicación de Erlenbacher, **Babette Schmidt**, *"estamos muy orgullosos de haber vuelto a convencer este año al jurado internacional de los premios 'Superior Taste Award'. Esto nos motiva a seguir empleando ingredientes premium y a dejarnos guiar por las tendencias actuales a la hora de crear nuevos productos"*. Todas las tartas de esta firma alemana se elaboran sin aditivos de obligada declaración y sin aromas artificiales, colorantes, conservantes ni ácidos grasos hidrogenados: sólo se emplean ingredientes de alta calidad y aromas naturales.

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

### Noticias Relacionadas

- [Nuevas tartas 'Fresh' de Erlenbacher: pastelería gourmet congelada, en blister individual](#)
- [La pastelería congelada premium de la firma Erlenbacher sigue ganando importantes premios](#)
- [Erlenbacher reduce el contenido de azúcar y grasas en casi 200 de sus especialidades](#)
- [Erlenbacher completa su línea más healthy con dos nuevas tartas de la gama 'PlacerPlus'](#)

