



'Carrot Cheesecake meets Cheesecream' de Erlenbacher.

Erlenbacher viaja en el tiempo y repasa 50 años de innovación con su gama de tartas de queso

27-12-2023

Erlenbacher echa la vista atrás para analizar cómo ha cambiado la tarta de queso en los últimos 50 años a través de un repaso a la evolución de los productos de su gama en relación con la marca. Se trata de un favorito de todos los tiempos y, al mismo tiempo, un postre creador de tendencias que ha sido reinventado a menudo.

La hay en casi todos los países del mundo. La sirven en cafeterías, bares de carretera y restaurantes con estrella Michelin. Porque la tarta de queso gusta a casi todo el mundo desde siempre. Las tartas de queso merecen el título de 'clásicas'. En Erlenbacher, las tartas de queso también son parte integrante de la gama de productos, y lo son desde hace 50 años. Exactamente desde que existe la empresa.

La curiosidad empujaba a la marca a reinventar una y otra vez este clásico. Han probado recetas y cambiado e introducido nuevos productos. La inspiración constante: las evoluciones y tendencias de mercado a nivel internacional. Por eso, a lo largo de los años, además de consolidar en el mercado la tarta de queso al estilo alemán con queso quark, han creado también la versión estadounidense con queso fresco cremoso: el *cheesecake*.

Tendencias alimentarias

Las principales tendencias alimentarias que han tomado como base para lanzar la gama de *cheesecakes* Erlenbacher son los siguientes:

- American
- Atracción a la vista.
- Multisensorial.

- Maridaje.
- Comida de fusión.
- Origen vegetal.

Un clásico alemán

La tarta de queso tradicional goza de una enorme popularidad en Alemania. La primera receta documentada en alemán data de 1598. Por eso, Erlenbacher la incorporó a su surtido ya hace bastantes años. Y hoy, la siguen horneando en un gama de productos que no estaría completa sin ella. A lo largo de los años han ido incorporando variaciones con frutas y la versión 'Cebra', con queso crema y chocolate.

2001: llega el *cheesecake*

Con el cambio de milenio llegaron las primeras influencias desde Estados Unidos con el primer '*Cheesecake American Style*' al más puro estilo americano. Un superventas desde el principio hasta hoy. Sus características especiales son:

- Nuevos ingredientes y recetas, por ejemplo, con queso fresco cremoso.
- Más cremosa y con base crujiente.

2006: *cheesecake* híbrido

Las tendencias alimentarias siguen evolucionando:

- Llega el maridaje (*food pairing*): en 2006, es la primera marca del mercado alemán en ofrecer *cheesecakes* con fruta: cremoso queso fresco maridado con diferentes rellenos afrutados más caramelo.
- ¡Imán para la vista y experiencia de sabor totalmente nueva!
- Novedad: eliminación del clásico 'borde de tarta alemán'; primeras tartas sin borde.

2015: *American Style*

Comercializan *cheesecakes* desde 2015 con tres niveles de intensidad cremosa: 'American Style', 'Cream' y 'Supreme', caracterizados por consistencias y niveles de cremosidad diferentes.

- Inspiración en otras tendencias alimentarias: atracción a la vista y multisensorial.
- Siguiendo estas tendencias Erlenbacher lanza tres nuevos *cheesecakes*.
- Destacan por su aspecto llamativo.
- Combinaciones de sabor extraordinariamente deliciosas.
- Texturas diferentes.

2022: *Crazy Cheesecake Club*

En la actualidad hay más de una docena de *cheesecakes* diferentes en la gama de Erlenbacher. Por ello decidieron adoptar un nombre propio para este segmento. Así nació en 2022 el '*Crazy Cheesecake Club*'. Un club con muchas recetas individuales de *cheesecakes*:

- Nuevas variedades divertidas al hilo de las nuevas modas.
- Atendiendo a varias tendencias alimentarias a la vez.
- Ese mismo año, tres de los seis productos son distinguidos por el *International Taste Institute* de Bruselas con el premio *Superior Taste Award*.

Todos ellos son un atractivo imán para las miradas y combinan en parte recetas clásicas alemanas con lo mejor del *cheesecake* americano (p. ej. '*Carrot Cake meets Cheesecream*').

2023: Miembros veganos del club

Y lo más reciente ha sido la incorporación en 2022 de dos alternativas veganas de *cheesecakes* para satisfacer a quienes renuncian a comer alimentos de origen animal: '*Creamy Raspberry*' y '*Creamy Blueberry*', las alternativas veganas a la tarta de queso.

De la receta clásica al '*Crazy Cheesecake Club*': la tarta de queso ha experimentado una evolución apasionante. Erlenbacher lleva 50 años aportando las ideas adecuadas. Así que será interesante ver en qué se convertirá la tarta de queso en los próximos 50 años.

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

Noticias Relacionadas

- Dos cheesecakes veganas de Erlenbacher, premiadas en el 'Superior Taste Award'
- Nuevos reconocimientos internacionales para la calidad de las tartas de queso de Erlenbacher
- Erlenbacher lanza nuevas recetas veganas de los cheesecake de arándanos y frambuesa
- Erlenbacher afronta la recta final del verano con tres sofisticados y prácticos postres