



La firma alemana Erlenbacher lanza la versión vegana de su tradicional 'Tarta de manzana'

29-03-2016

Las exigencias de los comensales son cada vez más complejas. En este sentido, la alimentación vegana se está convirtiendo en un fenómeno de moda con fuerte crecimiento. Erlenbacher, siempre guiada por las tendencias de alimentación, ha presentado la versión vegana de su 'Tarta de manzana'.

La alimentación vegana evita cualquier alimento de origen animal. Desde su punto de vista, estos alimentos tienen que ver con la explotación y el maltrato de los animales. Aunque no lo parezca a primera vista, en la pastelería y repostería tradicional también se utilizan muchos alimentos de origen animal: leche, nata, mantequilla o queso fresco son ingredientes habituales en la mayoría de las tartas, pasteles y postres.

A pesar de que solo un porcentaje muy pequeño de los consumidores europeos se alimente de forma estrictamente vegana, cada vez son más las personas que se preocupan por diferentes formas de dietas. Se alimentan de forma flexible, a veces siguiendo la dieta vegetariana, a veces la vegana y a veces comen carne. También las personas con intolerancias alimentarias, como por ejemplo la intolerancia a la lactosa, muy a menudo recurren a las ofertas veganas.

Una tarta para todos los públicos

Y para que aún más comensales puedan disfrutar de la clásica 'Tarta de manzana' de Erlenbacher, la firma alemana ha lanzado una versión vegana. Sobre una deliciosa pastaflora vegana -sin mantequilla, huevo o leche- reposa un jugoso relleno de manzana coronado con rodajas de manzana y almendras en láminas. La entrega justo a tiempo garantiza que las manzanas utilizadas siempre son frescas y especialmente sabrosas. No en balde, el contenido de fruta de esta nueva tarta es del 68 %. Está precortada en 12 porciones, tiene un tamaño de 28 cm y pesa 2.250 g. Cada caja lleva 4 unidades.

Como en todos los productos *premium* de Erlenbacher, en la fabricación de la 'Tarta de manzana vegana' solo se utilizan materias primas de primera calidad y se prescinde completamente de conservantes y ácidos grasos hidrogenados (trans). Se utilizan solo

aromas naturales y colores naturales derivados de alimentos en vez de colorantes artificiales.

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

Noticias Relacionadas

- Nueva 'Tarta de queso suprema con frambuesas y granola' de Erlenbacher
- Erlenbacher presenta dos nuevas planchas precortadas en triángulos y formato 'mini'
- Erlenbacher completa su línea más healthy con dos nuevas tartas de la gama 'PlacerPlus'
- Sin gluten, veganas y de grano entero, tres nuevas especialidades de tartas Erlenbacher