



Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

La pastelería de Erlenbacher consigue dos nuevos premios en los Superior taste award

La pastelería de Erlenbacher consigue dos nuevos premios en los Superior taste award

Miércoles, 25 de julio 2018

Erlenbacher ha vuelto a convencer al jurado profesional del *International Taste & Quality Institute* (iTQi) de Bruselas; el 'Brownie con crema y galletas', una reinterpretación del clásico *brownie* americano, y el 'Pastel de nueces y escaramujo refrescante', una creación de estilo nórdico, han sido los galardonados.

El 'Brownie con crema y galletas' y el más reciente 'Pastel de nueces y escaramujo refrescante' de Erlenbacher, han obtenido dos y una estrella respectivamente de los *Superior taste award* del *International Taste & Quality Institute* (iTQi) de Bruselas. Con esta edición, son ya diez años consecutivos los que la especialista alemana lleva triunfando en estos premios. El jurado profesional del iTQi, formado por 120 cocineros y sumilleres, han reconocido estas dos especialidades de la firma alemana, por su calidad y sabor.

El 'Brownie con crema y galletas' se ha llevado 88,6 puntos (sobre 100), el equivalente de dos estrellas; mientras que el 'Pastel de nueces y escaramujo refrescante' obtuvo 76,2 puntos y una estrella.

"*Estamos muy orgullosos de haber vuelto a convencer al jurado internacional este año, con dos productos*", según declaraciones de la directora de Comunicación de Erlenbacher Backwaren, **Babette Schmidt**. "*Esto nos demuestra que con nuestros altos estándares de calidad en el desarrollo de los productos vamos yendo en la dirección correcta*". Cabe recordar que todos los productos de la firma de pastelería congelada se elaboran sin aditivos que deben ser declarados y prescinden de cualquier conservante, colorante o ácidos grasos hidrogenados.

Estos nuevos galardones ratifican una vez más el compromiso con la calidad de la firma alemana respecto a sus profesionales y sus productos. En ediciones anteriores de los *Superior taste award*, Erlenbacher había sido ya premiada en diferentes ocasiones y por diferentes especialidades:

- 'Plancha crujiente de frambuesa y arándano' (2017, dos estrellas); 'Brownie de frambuesa sin gluten' (2017, una estrella).
- 'Tarta de queso suprema con arándanos' (2016, dos estrellas).
- 'Plancha de cereza y choco-crisp' (2015, dos estrellas).
- 'Pastel de chocolate *tout au chocolat*' (2014, tres estrellas).
- 'Triángulos de frambuesa y vainilla' (2013, dos estrellas).
- 'Triángulos Mozart' (2012, dos estrellas).
- 'Sweet moments cup tiramisú' (2011, una estrella).
- 'Tarta de queso-nata con chocolate' (2010, una estrella).

Noticias Relacionadas

- ['Nordic by nature', tres pasteles nórdicos de Erlenbacher, deliciosamente naturales](#)
- [Erlenbacher ha vendido en tan solo un año, un millón de sus saludables tartas 'Placer3'](#)
- [Tartas crujientes y de intenso sabor a chocolate, especialidades Erlenbacher para este invierno](#)
- [Sin gluten, veganas y de grano entero, tres nuevas especialidades de tartas Erlenbacher](#)