



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

25-07-2018

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