

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

La pastelería congelada premium de la firma Erlenbacher sigue ganando importantes premios

La pastelería congelada *premium* de la firma Erlenbacher sigue ganando importantes premios

Miércoles, 03 de junio 2020

Durante el mes de mayo, la pastelería *premium* de la firma alemana Erlenbacher ha recibido un total de cuatro premios y una distinción por parte de la Sociedad Alemana de Agricultores (DLG) y también de la revista 'TopHotel', un medio de referencia en el país germano, dentro del sector de la hotelería.

Dos medallas de oro en los premios de la DLG

La prestigiosa Sociedad Alemana de Agricultura (DLG) ha vuelto a reconocer la alta calidad de los productos de pastelería congelada de Erlenbacher; en concreto, de las porciones de 'Tarta de fresa con crema de leche' y la 'Tarta de arándanos artesana', dos productos perfectos para la hostelería. Estas dos referencias han recibido la máxima distinción del gremio más importante del sector de agricultura y alimentación, y lo han hecho tras un exhaustivo análisis sensorial por parte de expertos independientes, en el que valoraron las características organolépticas: aspecto, aroma, sabor y textura. Cada año, premian los mejores productos de cada categoría. Sólo los que cumplen con todos los requisitos de calidad y puntuación máxima se ven recompensados con una medalla de oro, como las recibidas por las dos tartas de Erlenbacher.

La 'Tarta de fresa con crema de leche' es una especialidad muy refrescante que lleva una nata ligera o crema de leche entre dos capas de bizcocho, cubierto con medias fresas y gelatina de frutas. Se ofrece como plancha precortada en 12 porciones, con un tamaño de 4,8 x 9,8 cm cada porción.

Por su parte, la 'Tarta de arándanos artesana' lleva un sabroso relleno de queso, recubierto de arándanos y glaseado con gelatina de frutas, sobre una base de copos de avena. El diámetro de esta tarta es de 38 cm y está cortada en dos mitades.

La DLG analiza cerca de 30.000 productos al año, con el objetivo de promover la calidad de los alimentos. Su experiencia y su independencia le valen un gran prestigio, tanto en la distribución como entre los consumidores

Dos premios 'Star Award' y la distinción 'Best of Market 2020'

Por cuarto año consecutivo, la firma Erlenbacher backwaren ha recibido el premio 'Star Award de Oro' otorgado por la revista alemana Tophotel; estos premios se entregan normalmente durante la feria Internorga de Hamburgo, en el mes de marzo, pero debido a la pandemia del *Covid-19*, este año tuvo que ser cancelada... Sin embargo, la revista Tophotel mantuvo sus premios y los entregó de forma telemática.

Así mismo, los lectores de la reconocida revista del sector de la hotelería, han premiado como concepto, las 'Tartas de nata cuadradas', recientemente presentadas para el canal horeca. Por su servicio al cliente, los 'Rectángulos de frutos rojos y skyr' y los 'Rectángulos de manzana y arándano con muesli bircher' fueron premiados con el 'Star Award de Plata'.

Las 'Tartas de nata cuadradas' de Erlenbacher están pensadas para personas con edades entre los 40 y 54 años, nostálgicas de las tartas de antaño y sabores conocidos; un público que prefiere porciones más pequeñas y ligeras.

No solo el aspecto innovador y las recetas originales de estas tartas de nata fueron decisivas para conseguir el 'Star Award', sino también su alta estabilidad de 48 horas en refrigeración, que las convierte en productos ideales para los profesionales de la restauración.

Por último, la empresa alemana ganó, con su gama 'Placer plus nuevo estilo' (gama a la que pertenecen las especialidades anteriores), el certamen 'Best of Market 2020'. Con su gama 'Placer plus', Erlenbacher ofrece unas tartas modernas con valor añadido para los consumidores ávidos de una alimentación sana y consciente. Ingredientes de moda como el 'skyr', rico en proteínas, se combinan con superalimentos muy solicitados y recetas creativas.

Como todos los productos *premium* de Erlenbacher, todos los productos premiados están libres de aditivos que deben ser declarados, aromas artificiales, colorantes y grasas o aceites hidrogenados.

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

Noticias Relacionadas

- [Erlenbacher lanza cuatro tartas cuadradas, deliciosamente cremosas y refinadas](#)
- [Erlenbacher reduce el contenido de azúcar y grasas en casi 200 de sus especialidades](#)
- [Erlenbacher gana el Star award de oro, por tercer año consecutivo, con sus 'Casual cakes'](#)
- [Erlenbacher completa su línea más healthy con dos nuevas tartas de la gama 'PlacerPlus'](#)