



Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /



La pastelería *premium* de Erlenbacher, ideal para triunfar en cualquier catering para eventos

18-12-2018

Erlenbacher tiene una gran variedad de productos para catering; pastelería *premium* congelada, precortada, sin aditivos que deben ser declarados, aromas artificiales, colorantes, grasas, o aceites hidrogenados. Tartas naturales, sabrosas, premiadas internacionalmente y listas para servir y consumir.

El trío de tartas 'Placer Plus' de Erlenbacher Backwaren fue galardonado con el *International award* en los 'Premios Innoval 2018' de la pasada feria Alimentaria. Algunas características que el jurado valoró son su gran resistencia incluso a temperatura ambiente y su gran atractivo visual, ambas características, ideales para utilizarlas en cualquier catering o evento. Las tartas 'Cake it easy' también permiten, por su rápida descongelación, una gran flexibilidad al cliente profesional. Otras especialidades como la 'After Eight', la 'Tarta Lion', la tarta de limón, las tartas de almendras al estilo sueco sin gluten o las porciones de tarta de almendras sin gluten y sin aceite de palma, son otras opciones ideales para todo catering para eventos.

Planchas *placer plus*, frescas, crujientes y saludables

La gama 'Placer Plus' cuenta con tres especialidades:

- Rectángulos de manzana y espelta (grano integral). La base es una plancha de grano entero. En ella una mezcla crujiente de pipas de calabaza, copos de avena, gajos de manzanas y arándanos sobre una base de bizcocho de espelta con jugosos trozos de manzana. Todo el poder de la fruta y del grano integral.
- Brownie de frambuesa (sin gluten). El superalimento para los muy chocolateros. El bizcocho de chocolate sin gluten es extra jugoso. El truco: la remolacha que le da un toque especial de humedad. Por encima, pipas de girasol y de calabaza, nueces, almendras y frambuesas. ¡Un auténtico placer!
- Rectángulos de plátano y grosella (veganos). La auténtica revelación de sabor, resultado de la poderosa mezcla dulce y afrutada

de un bizcocho vegano de plátano y nueces; por encima, grosellas y una mezcla de copos de avena y almendras.

‘¡Cake it easy!’: tartas ‘inteligentes’

La gama ‘¡Cake it easy!’ de tartas se caracteriza por su fácil manejo y gran estabilidad; una vez descongeladas en tiempo récord, las tartas ‘inteligentes’ de Erlenbacher se pueden llevar directamente al bufete, sin manipulación previa alguna. Según las necesidades, la oferta puede ser repuesta de forma flexible. Otra ventaja es que gracias a su larga resistencia durante 48 horas, las tartas conservan su aspecto apetitoso durante mucho tiempo.

Conforman la gama ‘¡Cake it easy!’:

– Tarta de almendras clásica. Dos bases esponjosas de *muffin* de almendras sin gluten en medio, y por encima dos capas de una crema suave con chocolate blanco, decorado con una cobertura suave y con crujientes virutas de almendra tostadas.

– Tarta de almendras, cacahuetes y caramelo. Dos bases tiernas de *muffin* de almendras sin gluten, en medio una capa clara cremosa y delicada; por encima cacahuetes crujientes en una capa cremosa y fundente de caramelo. La guinda: todo cubierto con una crema de *nougat*.

Disfrutar sin gluten

Con las tartas sin gluten al estilo sueco, Erlenbacher demuestra que no hay que renunciar a nada; más bien al contrario, con sus deliciosas bases de *muffin* de almendras y sus logradas composiciones.

– Porciones de Tarta de almendras. Interacción armoniosa de capas de bizcocho de almendras y crema de mantequilla. Decoradas con almendras tostadas.

– Porciones de Tarta almendras y chocolate. Una fina crema de mantequilla de chocolate intercalada entre dos bases de bizcocho de almendras y decorada con láminas de almendras tostadas y una fina capa de chocolate.

Estas porciones de Tarta de almendras sin gluten y sin aceite de palma responden a las nuevas demandas de los clientes y son perfectas para personas con intolerancias alimentarias y para consumidores que valoran los ingredientes elegidos de forma responsable.

Partenariados con marcas líderes del mercado

Por último cabe destacar también tres últimas especialidades:

– Tarta Lion. Entre dos bases de bizcocho con almendras lleva una fina capa de láminas de galletas. Encima una crema de caramelo y trigo crujiente chocolateado. Todo cubierto con una deliciosa crema de *nougat* y un glaseado de cacao.

– Tarta After Eight. Entre dos bases oscuras de fino bizcocho una crema clara con finísimas láminas de galleta; encima una deliciosa crema de chocolate con aceite de menta y todo cubierto con un glaseado de cacao.

– Tarta de limón. Dos capas de bizcocho con sabor a limón, en medio una crema clara con finas láminas de galleta y encima una combinación de crema de limón con chocolate blanco.

Como todos los pasteles, tartas y postres *premium* de Erlenbacher, los mencionados productos especiales para catering y eventos se fabrican sin aditivos que deben ser declarados, sin aromas artificiales, ni colorantes, grasas o aceites hidrogenados. ¡Por un auténtico y fresco placer pastelero!

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

Noticias Relacionadas

- Erlenbacher presenta un cake bowl de plátano y grosella, en el Día Mundial del Veganismo
- ‘Casual cakes’ de Erlenbacher, pastelería adaptada al estilo de vida de los más jóvenes
- La pastelería de Erlenbacher consigue dos nuevos premios en los Superior taste award
- ‘Nordic by nature’, tres pasteles nórdicos de Erlenbacher, deliciosamente naturales