



Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /



Las tartas de Erlenbacher vuelven a triunfar y se llevan varios galardones en Bruselas y Alemania

30-11-2021

Los maestros pasteleros de la compañía alemana de pastelería congelada *premium*, Erlenbacher, están de enhorabuena. Sus tartas han triunfado nuevamente en los *Superior taste award* de Bruselas y *Küche best product award* de Alemania. Cuatro galardones que ratifican la alta calidad, aromas naturales y elaboración tradicional de sus especialidades.

Erlenbacher sigue recibiendo premios por sus productos de pastelería *premium* para horeca. En los últimos *Superior taste award* de Bruselas por segunda vez uno de sus productos consiguió las tres estrellas; las galardonadas con esta distinción máxima fueron las 'Porciones de tarta de mazapán y *amaretto*'. Por su parte, la 'Tarta de chocolate y frambuesa', de la recientemente presentada gama 'Barista cakes' fue premiada con una estrella.

Por otro lado, la firma recibió las medallas de oro y plata del certamen *Küche best product award* de Alemania, por otros dos productos: las 'Porciones de tarta de fresa vegana' y la 'Tarta rústica de fresas'.

Bruselas: *Superior taste award*

El *Superior taste award* del International Taste & Quality Institute (iTQi, Instituto Internacional de Sabor y Calidad) de Bruselas, es uno de los concursos más importantes del sector alimentario, al estilo de las famosas estrellas Michelin. Unos 200 cocineros y sumilleros del jurado profesional otorgan estos premios basados en una cata a ciegas de los mejores productos del sector que destacan por su sabor, textura y aspecto.

Cada año concursan centenares de pequeñas, medianas y grandes empresas de unos 80 países y los productos se catan a ciegas y no compiten entre sí. En el análisis sensorial se evalúan los criterios organolépticos (sabor, primera impresión, olfato, textura y aspecto visual). Después de una deliberación exhaustiva entre los miembros del jurado se suman los *ratingpoints* y se formulan propuestas cualificadas de optimización. Para conseguir un premio, el producto tiene que alcanzar por lo menos el 70% del total de *ratingpoints* ('sabor notable', una estrella); entre 80 y 90 puntos se certifica un 'sabor remarcable' (dos estrellas), con más de 90

puntos un 'sabor excepcional' (tres estrellas).

La '**Tarta de mazapán y amaretto**' recibió la mayor puntuación: 95 de 100 puntos posibles, destacando especialmente por su sabor, textura y olor. La tarta lleva una crema de nata y *amaretto* con remolinos de mazapán y *amarettini*, entre dos capas de bizcocho de almendras. La rematan una capa de nata de almendras, remolinos de mazapán y tiras de chocolate.

La '**Tarta de chocolate y frambuesa**' se llevó una estrella en el mismo certamen. Pertenece a la gama 'Barista cakes', perfecta para cafeterías, ya que combina a la perfección con las diferentes especialidades de café. En esta tarta una masa quebrada de cacao se rellena con crema de chocolate, y encima va una preparación de frambuesa y trozos de chocolate crujiente. Para acabar, se decora con frambuesas enteras. El jurado profesional del International Taste & Quality Institute le otorgó 78,6 puntos.

Alemania: *Küche best product award*

En Alemania, Erlenbacher recibió también dos premios importantes otorgados por la revista *Küche*, especializada en el sector horeca.

La '**Tarta rústica de fresas**' se llevó la medalla de oro de los premios alemanes. Se trata de una especialidad a base de fresas cortadas a mano que yacen sobre varias bases de bizcocho oscuro y un pudín de crema.

Por otra parte, las '**Porciones de tarta de fresa vegana**' lograron la medalla de plata. Se trata de uno de los productos estrella de la gama vegana de Erlenbacher con la que la empresa alemana responde a una tendencia nutricional en auge. Para lograr esta tarta los maestros pasteleros de la firma han tenido que desarrollar su propia crema vegetal, un producto 100% *plant-based* y delicioso.

El secreto del éxito de Erlenbacher radica en que todos los productos se elaboran sin aditivos de obligada declaración y prescindien completamente de aromas artificiales, colorantes, conservantes y ácidos grasos hidrogenados. Para las tartas, pasteles y postres solo se procesan ingredientes de alta calidad y aromas naturales de forma tradicional, "*esta es la norma de pureza de Erlenbacher*", según comentan sus responsables.

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

Noticias Relacionadas

- Cocinero/a para centro de salud mental
- Cake bowl 'Ensueño caribeño' de Erlenbacher: el sabor del verano en un bol (receta)
- Erlenbacher presenta su nueva 'Tarta de albaricoque vegana', un placer sano y sostenible
- La gama 'Barista cake' de Erlenbacher, las mejores tartas para acompañar un buen café