



'Nordic by nature', tres pasteles nórdicos de Erlenbacher, deliciosamente naturales

16-03-2018

Skyr, espinos amarillos, arándanos y escaramujos, son algunos de los mejores ingredientes del norte de Europa elegidos por Erlenbacher para el desarrollo de sus nuevos pasteles congelados tradicionales, los nuevos 'Nordic by nature'. Dulces placeres, sencillos, clásicos y naturales, plasmados en el 'Pastel de escaramujos', de 'Espinosa amarilla' y de 'Arándanos'.

Escandinavia está llena de paisajes vírgenes y de cultura tradicional. Esto se nota especialmente en sus placeres culinarios. Sencillos, clásicos y con los mejores ingredientes. "En nuestros nuevos pasteles nos hemos centrado en ingredientes tradicionales y al mismo tiempo muy de moda. En uno de los pasteles hemos empleado por primera vez 'skyr', un producto lácteo islandés", dice la directora de Comunicación de Erlenbacher Backwaren, **Babette Schmidt**. El resultado: el 'Pastel de nueces y escaramujos', refrescante y con una cremosa mezcla de nata, 'skyr'. Las otras dos especialidades recién introducidas en el mercado español: el 'Pastel de espinosa amarilla', afrutado y aromático, con nata y crema de leche, y el 'Pastel de arándanos cremoso', tierno y con una cremosa y ligera nata con crema de leche y flores de saúco. Tres especialidades inspiradas en la pastelería nórdica, con un sabor auténtico y natural.

Skyr: el superalimento nórdico

Según la leyenda, los vikingos ya comían *skyr*. Hoy día este producto lácteo islandés está muy de moda, tal como lo demuestran diversos estudios de tendencias realizados entre los consumidores, como por ejemplo el *Consumers' choice '17* de la empresa de estudios de mercado GfK. Cremoso y lleno de proteínas, el *skyr* sabe como una mezcla entre el requesón desnatado y el yogur, igual de ligero y sabroso como éste último. "Para muchas personas, el *skyr* significa un cambio agradable de gustos sobre todo por su sabor ligeramente ácido", explica el cocinero y jefe de cocina alemán **Christoph Moser** de la red culinaria Chefs Community. Esta combinación le da su sabor multifacético al 'Pastel de nueces y escaramujos'. Los escaramujos ligeramente amargos combinan a la perfección con los arándanos rojos agri dulces y el *skyr* cremoso.

Ingredientes de moda: auténticos, naturales y afrutados

Las frutas nórdicas aportan un toque especialmente fresco a los tres pasteles 'Nordic by nature' de Erlenbacher. Desde el escaramujo con su alto contenido en vitaminas, hasta el dulce arándano o el espino amarillo con su aroma cítrico, son ingredientes auténticos y atrutados que convencen al consumidor actual. Erlenbacher, además, pone el énfasis en sus nuevos acentos visuales; la empresa, experta en pastelería congelada, presenta sus tres nuevos pasteles con un aspecto *naked cake*. Con un solo vistazo se ven todos los ingredientes de los pasteles.

Los tres pasteles 'Nordic by nature'...

- **'Pastel de nueces y escaramujos con skyr'**. Elaborado con tres capas a base de nueces, según la receta clásica. Cada una de las capas va cubierta con una cremosa mezcla de nata, *skyr* y vainilla, y una sutil y afrutada combinación de escaramujos y arándanos rojos. Auténticamente nórdico y sencillamente delicioso.
- **'Pastel de espino amarillo'**. Afrutado y aromático. Se le llamado 'limón del Norte' a esa combinación agridulce, al estilo nórdico. Compuesto por capas esponjosas de *brownie* de chocolate alternadas con capas de nata con crema de leche y el afrutado espino amarillo. Como colofón, virutas de chocolate esparcidas generosamente.
- **'Pastel de arándanos'**. Cremoso y tierno. Lleva arándanos afrutados, rodeados de una cremosa y ligera nata con crema de leche y flores de saúco entre tres capas de ligero *muffin*. Una armonía pèrfecta de aromas dulces y ligeramente amargos.

Como todos los productos *premium* de Erlenbacher, los pasteles congelados 'Nordic by nature' se sirven pre-cortados, listos para servir y no llevan aditivos que se deben declarar ni contienen aromas artificiales, colores, conservantes o ácidos grasos 'trans'. Un placer pastelero fresco y auténtico.

www.erlenbacher.de/es

Noticias Relacionadas

- Erlenbacher ha vendido en tan solo un año, un millón de sus saludables tartas 'Placer3'
- Nuevas tartas de almendra de la alemana Erlenbacher, elaboradas sin aceite de palma
- Erlenbacher presenta una nueva plancha de cerezas y espelta, ideal para colectividades
- Erlenbacher se suma a la tendencia de mezclar sabores dulces con salados en la pastelería