



Nueva 'Tarta de queso suprema con frambuesas y granola' de Erlenbacher

16-11-2015

La 'Tarta de queso suprema con frambuesas y granola' ha ganado el concurso de empleados que anualmente convoca Erlenbacher y ya forma parte de la nueva gama 'American Cakery' de la firma alemana. Ultracongelada, sin colorantes ni conservantes.

La pasión de sus más de 500 empleados por los productos y su amor al detalle son la base del crecimiento sostenible de la empresa alemana Erlenbacher y la han convertido en un proveedor fiable y fuerte de la restauración organizada y el comercio mayorista de *food service* en toda Europa. Uno de estos empleados es **Nuaman Al-Khasraji** que con su original creación 'Tarta de queso suprema con frambuesa y granola' ha ganado el concurso de empleados 'Tarta del año'.

Con este pastel, Nuaman Al-Khasraji ha conseguido una extraordinaria y poco habitual pero muy sabrosa combinación de masa de queso cremosa (con un alto contenido de mascarpone), con frambuesas y granola. *"La idea me vino desayunando muesli"*, ha afirmado Nuaman. Este experimentado técnico mercantil industrial lleva en Erlenbacher desde 2006. Actualmente trabaja como coordinador del equipo de ventas para Alemania, Austria y Suiza y, según sus propias palabras, le ha encantado participar en la competición que se celebra todos los años en la empresa, *"me gusta mucho que los empleados de Erlenbacher tengamos la posibilidad de identificarnos aún más con la empresa proponiendo nuestras tartas favoritas"*, dijo después de conocer la votación del jurado.

La 'Tarta de queso suprema con frambuesas y granola', un trocito de felicidad

Una crujiente capa de copos de avena y nueces sobre una masa de queso mascarpone extracremosa atravesada por una excelente capa afrutada de frambuesas y copos de avena. Con la deliciosa base de pastaflora de frutos secos con avellanas, nueces y almendras, esta tarta de queso es sencillamente irresistible. Es genial en cualquier momento y no solo convence a los aficionados al muesli. La tarta entera (horneada y ultracongelada) pesa 1.700 g, tiene un diámetro de 24 cm y está precortada en 14 porciones. Cada caja contiene 4 tartas.

Como todos los productos de Erlenbacher la 'Tarta de queso suprema con frambuesa y granola' se prepara con los mejores ingredientes frescos y de primera calidad y sin añadir conservantes, ni aromas o colores artificiales y sin grasas ni aceites hidrogenados.

El concurso la 'Tarta del año'

Una vez al año, Erlenbacher convoca a todos los empleados a presentar sus propias recetas favoritas para tartas y pasteles acompañadas por una foto. Un comité de empleados de diferentes áreas elige las cinco mejores recetas según los criterios de idea original, impresión visual, sabor y posibilidades en el mercado. De estas cinco recetas se fabrican unas muestras para determinar las tres mejores. Entre estos, un jurado compuesto por unos 60 empleados elige al ganador. Justo después del fallo del jurado, la nueva 'Tarta del año' se empieza a producir y ya forma parte del surtido de Erlenbacher.

www.erlenbacher.de/es