



Sin gluten, veganas y de grano entero, tres nuevas especialidades de tartas Erlenbacher

22-03-2017

La firma alemana Erlenbacher lanza 'Placer3', un innovador trío –espelta, vegano o sin gluten– de exquisitas y saludables tartas con *berries* frescos, nueces crujientes y granos integrales. Los nuevos superalimentos se imponen en el mercado y la firma alemana responde así a las nuevas tendencias.

Si hasta hace poco sólo se tomaban productos sin gluten, veganos o sin lactosa por motivos de intolerancias alimentarias, en la actualidad son cada vez más consumidos por personas no intolerantes que cuidan su alimentación. Así, Erlenbacher ha desarrollado tres nuevas especialidades, productos con granos integrales, veganos o sin gluten, de la gama 'Placer Plus', para los consumidores que quieren comer mejor y más sano. Estas tres especialidades *free from* son: la 'Plancha crujiente y fortificante de grano integral'; el 'Brownie achocolatado y sin gluten'; y la 'Plancha vegana de plátano y grosella'.

La gama 'Placer Plus' no significan ninguna renuncia sino más bien al contrario, un aumento de ventajas. En los tres casos se han hecho estudios preliminares de mercado en tres países, entre ellos España; según explica **Babette Schmidt**, directora de marketing y comunicación de Erlenbacher Backwaren *"la reacción de los consumidores ha sido muy positiva"*. También se detectaron ciertas preferencias: *"mientras que los españoles y británicos apostaron por el brownie de frambuesa y el rectángulo de plátano y grosella, los alemanes prefirieron el rectángulo de manzana y espelta. ¡Cuestión de gustos!"*.

Descripción de las 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.

Las nuevas planchas de tarta de Erlenbacher tienen un tamaño de 19 x 28 cm y están precortadas en doce porciones congeladas listas para descongelar y servir. Cada caja contiene seis unidades. Como todos los productos *premium* de Erlenbacher, en las nuevas planchas 'placer por tres' solo se emplean los mejores ingredientes frescos. No contienen aditivos que se deben declarar y solo contienen productos naturales como aromas naturales y colores naturales derivados de alimentos. Además Erlenbacher prescinde de conservantes y ácidos grasos trans. Por un placer pastelero fresco y auténtico.

Dentro de su gama 'Placer Plus', Erlenbacher ofrece además planchas de 'Queso fresco y nata sin gluten y sin lactosa', de 'Cerezas y espelta de grano integral' y la 'Tarta de manzana vegana'.

www.erlenbacher.de/es