



Te encuentras en Inicio /



## **'Tarta de Chocolate Blanco', la nueva tentación de Erlenbacher Backwaren**

10-06-2013

Los amantes del chocolate están de enhorabuena: Erlenbacher Backwaren gmbh, expertos en pastelería congelada, presenta una variedad de la popular tarta de chocolate: la 'Tarta de Chocolate Blanco'; pura tentación al estilo más moderno.

Desde su primera producción en Suiza en el año 1930 el chocolate blanco se ha convertido en uno de los dulces más solicitados. En los últimos años, el chocolate blanco triunfa por doquier y ya es un ingrediente imprescindible en las recetas de éxito. Los maestros pasteleros de Erlenbacher se han hecho eco de esta tendencia con su nueva creación: la 'Tarta de Chocolate Blanco'.

El sabor suave y cremoso del chocolate blanco combina a la perfección con la esponjosa masa de bizcocho de esta tarta. Después de que los jugosos bizcochos rellenos de crema de chocolate fabricados por Erlenbacher hayan conquistado los corazones de los europeos y se hayan convertido en éxitos de venta de los *coffee shops* de todo el continente, ahora le toca a esta tarta blanca conectar con el éxito. Mientras la clásica 'Tarta de Chocolate Negro' pide a gritos un fuerte café de acompañante, la 'Tarta de Chocolate Blanco', con su sabor más suave, no sólo se puede tomar con un café, sino también con un selecto té darjeeling.

Esta elegante composición tiene una deliciosa masa clara de bizcocho rellena con una suave crema de chocolate blanco. Está cubierta con glaseado blanco y decorada con astillas de chocolate blanco. ¡Un sueño de chocolate en blanco!

Como todos los productos *premium* de Erlenbacher, la 'Tarta de Chocolate Blanco' se fabrica con las mejores materias primas y sin añadir conservantes, ni colores o aromas artificiales, ni grasas o aceites hidrogenados.

Igual que las conocidas variedades, 'Tarta de Chocolate', 'Tarta de Chocolate y Naranja', 'Tarta de Almendras' y 'Crema de Chocolate', la nueva 'Tarta de Chocolate Blanco' se suministra ya precortada en 12 porciones para su fácil uso en el canal horeca. Tiene 24 cm de diámetro y pesa 1.150 gramos (cada porción ofrece 95 g de dulce placer). Una caja contiene 6 tartas.

[www.erlenbacher.com](http://www.erlenbacher.com)