



Tartas y planchas precortadas de Erlenbacher, para facilitar el trabajo en restauración colectiva

29-06-2022

Erlenbacher cuenta con una amplia gama de tartas redondas clásicas y planchas precortadas para el canal *foodservice*, que facilitan en los centros de restauración colectiva una mayor flexibilidad y transparencia de costes. Todos los productos destacan por sus ingredientes de alta calidad, aspecto artesanal y fácil manejo.

Simplificar el servicio con productos de conveniencia de alta calidad es la propuesta de Erlenbacher de cara a sus clientes del sector de la restauración colectiva. Para ello amplía su gama de tartas redondas clásicas y planchas precortadas, ambas especialidades muy fáciles de manejar. Con la pastelería *premium* de la firma alemana, los profesionales del servicio de un restaurante corporativo o el comedor o cafeterías de un centro sociosanitario, pueden servir increíbles postres y tartas en un mínimo tiempo (se pueden incluso descongelar rápidamente en el horno si es necesario. Basta con poner el horno a 180 °C y calentar las planchas durante 10 o 15 minutos y... tartas listas para servir).

Las tartas redondas precortadas de Erlenbacher se descongelan fácilmente y en cualquier momento. Basta con unos sencillos pasos para disponer de una atractiva gama. Las tartas redondas sin cortar ofrecen aún más opciones ya que pueden ser porcionadas individualmente según las necesidades de cada centro y cada momento.

Las tartas redondas de Erlenbacher

Las tartas clásicas de Erlenbacher saben a artesanía tradicional, 'tal como las horneaba la abuela', según los maestros pasteleros de la firma alemana. Ya sea tarta de queso, tarta de frutas y *streusel* tarta de fresas, Erlenbacher apuesta por los productos lácteos frescos, las masas caseras y un contenido de fruta especialmente alto para las coberturas con fruta. La nueva Tarta de Ciruelas con Streusel de Mantequilla, por ejemplo, tiene un jugoso 51% de contenido de fruta.

Image not found or type unknown



Nuevas planchas para la restauración colectiva

Con las nuevas planchas de Erlenbacher para la restauración colectiva, los hosteleros no sólo añaden un delicioso punto culminante a su surtido, sino que también ayudan a simplificar el servicio y a generar más ventas al mismo tiempo.

Las cuatro planchas para la restauración colectiva saben a casero y tienen un tamaño de porción perfecto. Esto garantiza una variedad eficiente y dulce. Ya sea como postre para el menú de la comida o como tentempié entre horas.

Image not found or type unknown



Las planchas están precortadas en 24 porciones y tienen una estabilidad óptima de dos días. Son ideales para reaccionar individualmente a las fluctuaciones del número de comensales y para minimizar el desperdicio de alimentos. Gracias a la masa esponjosa y al buen tamaño, las nuevas planchas de Erlenbacher también son ideales para llevar (*take-away*), el *delivery* o los comedores móviles.

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

Noticias Relacionadas

- La alemana Erlenbacher apuesta por los productos sanos con sus variedades veganas
- Erlenbacher lanza cuatro nuevas especialidades de su gama 'Crazy cheesecake club'
- Consejos de Erlenbacher para aumentar la venta de tartas y pastelería en restauración
- Las tartas de Erlenbacher vuelven a triunfar y se llevan varios galardones en Bruselas y Alemania