



Erlenbacher

Passion & Cakes since 1973

MUCHO MÁS QUE UN PASTEL



UNA GAMA EN LÍNEA CON LAS TENDENCIAS

Aquí entran en escena nuestros Pasteles de Fresa Crujiente y Trueno de Chocolate. Para ellas, en lugar de nata, utilizamos nuestras **cremas veganas caseras**, que aplicamos en diferentes capas de manera espectacular. Estas cremas son especialmente homogéneas y, por lo tanto, permiten que la forma de las tartas se mantenga inalterable durante mucho tiempo. Ambas tartas juegan con **diferentes texturas**, presentan una decoración muy elaborada y son crujientes, cremosas y especialmente altas. Una combinación que hace la boca agua con solo verlas.



NUEVO



PASTEL TRUENO DE CHOCOLATE

8110909 | NUEVO 39001059



¡Un torbellino de entusiasmo en el mostrador de los postres! A sus clientes se les hará la boca agua con esta moderna tarta sin cobertura, que permite ver el relleno a primera vista. Las llamativas cremas claras y de chocolate se funden encima de nuestras jugosas bases de brownie, mientras que unas crujientes lentillas de chocolate añaden un toque de contraste. Y para darle el toque final, se vierte chocolate puro por el borde. ¡Un placer descomunal!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.200 g	ø 24 x aprox. 9,5 cm	aprox. 180 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) pastel entero 14 horas aprox.

PASTEL DE FRESA CRUJIENTE

8110904 | NUEVO 39001057



Un deleite no solo para el paladar: rellenamos dos esponjosas bases de muffin con una capa crujiente y las recubrimos con una deliciosa crema de fresa y una cobertura de chocolate blanco. Y, por encima, ¿qué le ponemos? ¡Unos trocitos de muffin Red Velvet, que le dan un toque muy especial!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.900 g	ø 24 x aprox. 9,5 cm	aprox. 158 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) pastel entero 14 horas aprox.

NUEVO



pedidos telefónicos: +34-93-2097806