

CADA PIEZA DE FRUTA CUENTA UNA HISTORIA



Bocado a bocado, cada una de las frutas de nuestros productos cuenta su propia historia. Elaboramos más de 2600 palés anuales de productos con fresas y, para ello, utilizamos hasta 1000 toneladas de fresas al año.
En Erlenbacher Backwaren, también garantizamos la máxima calidad seleccionando las frutas minuciosamente: del huert o al plato.











¿QUÉ ES LO MÁS IMPORTANTE DE NUESTRAS FRESAS?

Desde que se recolecta hasta que pasa a ser parte del producto final, esta fruta tan aclamada pasa por muchas fases. Estas son las características a las que prestamos una atención especialy:

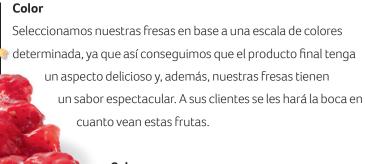
Tamaño y peso

Tanto si las vamos a usar enteras como en mitades o en dados, siempre utilizamos fresas pequeñas. Esta variedad es más sabrosa y se distribuye de una forma más uniforme tanto en el relleno como en la cobertura de nuestros productos. Así es como conseguimos el equilibrio perfecto entre la consistencia del producto y la cantidad de fruta. Un auténtico placer para todos los gustos.



Corte

Retiramos el tallo, quitamos la corona y cortamos a mano el 95 % de las fresas que utilizamos. Seguimos realizando muchos pasos a mano, de la forma tradicional, y eso se nota en el sabor.



Sabores

Utilizamos unas pocas variedades de fresas para todas nuestras tartas y pasteles.

A lo largo de los años, estas variedades nos han cautivado por muchas de sus características pero, sobre todo, nos han enamorado por su sabor.

A veces, menos es más.

Así es como, fruta a fruta, garantizamos el sabor tan excepcional por el que se conoce a Erlenbacher Backwaren.