Las **tartas** del **futuro**

CASUAL CAKES

erlenbacher®
...so backen Meister!

Primer productor de pastelería congelada con certificación según la norma ZNU.

Le presentamos a sus **nuevos** clientes: los **milenials**

La clásica sobremesa acompañada de café con pasteles va perdiendo protagonismo, sobre todo entre los más jóvenes.

¿Significa eso que la tarta de toda la vida tiene los días contados?

De ninguna manera. Pero tiene que reinventarse y adaptarse al estilo de vida de una nueva generación.

Los jóvenes que nacieron entre 1982 y 1996, los llamados **«milenials»**, se están incorporando al mercado laboral y han empezado a formar familias. Una generación moderna con requisitos nutricionales igual de modernos. Se caracterizan por una gran

FLEXIBILIDAD.[2]

[2] Fuente: TNS, Nestlé Zukunftsstudie 2030

Es una **actitud ante la vida** que no se deja etiquetar fácilmente. El éxito en el trabajo es tan importante como estar con los amigos o disfrutar de mucho tiempo libre. Prima la originalidad y el deseo de descubrir cosas nuevas. Se planifica la vida de una manera muy individualista y cada uno procura encontrar su propio equilibrio. Y la comida, especialmente, es un

REFLEJO de la personalidad.[1]

[1] Fuente: Informe sobre tendencias de Mintel «Deutschland's Millennials»

Grupo objetivo con potencial

Actualmente los milenials ya representan entre el 15 y el 20 % de las economías domésticas. Su poder adquisitivo no deja de aumentar. Esto también se nota en la gastronomía. Y es que el 53 % de los milenials dice que prefiere comer fuera.[1]

¿Cómo es la tarta perfecta para esta nueva generación?

¡CASUAL!

[1] Fuente: Informe sobre tendencias de Mintel «Deutschland's Millennials»

Ver lo que se come y saborear lo que se ve:

La imagen fresca de estas nuevas tartas entusiasma a los más curiosos. Coloque en su mostrador estas modernas y novedosas tartas.

- Una combinación de originalidad e innovación
- Creaciones de capas esponjosas y cremas frescas más ligeras
- Cada tarta es una expresión de individualidad

CAPA POR CAPA

«Como **cuando**, **donde** y como **quiero**»

Los milenials esperan la máxima calidad:

44 % quieren recetas nuevas [1]

27 % les encanta la comida original con ingredientes o sabores inusuales [1]

32 % prefieren productos sin aditivos ni conservantes [1]

[1] Fuente: Informe sobre tendencias de Mintel «Deutschland's Millennials»

LA TARTA MILENIAL

NUEVO

Tarta de Caramelo y Zanahoria crujiente

precortadas, 12 porciones ø 24 cm

Una clásica receta nórdica con un toque seductor. El sabroso y cremoso skyr es un alimento tradicional en Islandia que cada vez goza de más popularidad en todo el mundo. Es más cremoso que el queso fresco desnatado pero más ligero y sabroso que un yogur, con todas sus proteínas y menos grasas. La frescura del skyr casa a la perfección con la dulzura del caramelo para darle un toque moderno y contemporáneo a las tartas.

Cremosa, crujiente y fresca. Tres sabrosos y jugosos pisos de zanahoria, según la receta clásica, rellenos de una capa de nata, skyr y vainilla, y una combinación cremosa y crujiente de nueces y caramelo.

código 8109418

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.600 g	ø 24 cm	ca. 130 g	12	4

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

NUEVO

Tarta de Chocolate y Cereza jugoso

La combinación de cerezas y chocolate es un clásico entre los clásicos. La fina crema de chocolate rodea las aromáticas cerezas con su enigmático sabor ligeramente ácido. La sutil dulzura y el intenso aroma de la nata es ideal para saborear estos deliciosos frutos. Una armonía de aromas que atrae visualmente por lo llamativo de sus colores.

Un dúo compuesto por cremoso chocolate y refrescantes cerezas. Tres pisos de delicioso brownie cubiertos de capas de crema de cacao y cerezas. El toque final de chocolate ligeramente crujiente hace de esta tarta un verdadero deleite.

código 8109405

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.850 g	ø 24 cm	ca. 150 g	12	4

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

NUEVO

Tarta Red Velvet suave

precortadas,
12 porciones
ø 24 cm

Respecto al chocolate blanco hay división de opiniones: hay quien lo adora y nunca tiene suficiente, y hay quien lo encuentra demasiado dulce. Pero si se añade un poco de nata con queso cremoso se consigue una armonía perfecta. Chocolate crujiente con un toque fresco y cremoso. Al combinarlo con el típico color rojo de las capas de Red Velvet, tendrá en su mostrador un verdadero imán para los clientes con una gran variedad de usos.

Los tres ligeros pisos de bizcocho, coloreados con remolacha roja, están cubiertos por una capa de nata con queso cremoso. Chocolate crujiente con un toque fresco y cremoso: esto es armonía en estado puro.

código 8109423

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.450 g	ø 24 cm	ca. 120 g	12	4

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

Pastel de nueces y Escaramujos refrescante

Escaramujo, fruto del rosal silvestre... suena a fábulas y leyendas nórdicas. El escaramujo es increíblemente rico en vitamina C y, por lo tanto, muy beneficioso para la salud. Además, está delicioso. Tiene un sabor afrutado y ligeramente ácido, y se encuentra en muchas delicias gastronómicas, como infusiones, mermeladas o licores. Y ahora también en una tarta.

Un placer para los sentidos a base de nueces, con un toque nórdico. Tres capas a base de nueces, según la receta clásica, cada una cubierta con una capa de crema de vainilla skyr, y una sutil y afrutada combinación de escaramujo y arándanos rojos.

código 8109310

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.450 g	ø 24 cm	aprox. 120 g	12	4

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

Pastel de Espino Amarillo afrutado y aromático

precortadas,
12 porciones
ø 24 cm

El espino amarillo tiene un carácter marcadamente nórdico. Crece en las áridas dunas de las regiones costeras donde aguanta las inclemencias meteorológicas, el viento y la sequía. En este arbusto espinoso crecen unas bayas coloridas realmente interesantes que proporcionan abundante vitamina C, lo que le ha valido al espino amarillo el apodo de "limón del Norte".

Hemos integrado este "limón" en un riquísimo pastel y el resultado es una combinación agridulce al estilo nórdico. Capas esponjosas de brownie de chocolate se alternan con capas de nata con crema de leche y el afrutado espino amarillo. Y como colofón, virutas de chocolate esparcidas generosamente.

código 8109314

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.750 g	ø 24 cm	aprox. 145 g	12	4

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

Pastel de Arándanos cremoso y tierno

precortadas,
12 porciones
ø 24 cm

Los arándanos son típicos del hemisferio norte y reúnen todas las cualidades de esta región. Cuentan con propiedades de gran valor y tienen un sabor dulce sencillamente celestial. Pero lo mejor es que harmonizan muy bien con gran cantidad de ingredientes: por ejemplo, en crepes, sorbetes, magdalenas o pasteles. Y ahora también como exquisito ingrediente en un pastel afrutado en el que estas hermosas bayas dan ese toque estético y de sabor.

El suave sabor a fruta del Norte: un surtido de arándanos, rodeado de una cremosa y ligera nata con crema de leche y flores de saúco entre 3 capas de ligero muffin. El dulzor de los arándanos harmonizan perfectamente con el aroma del saúco.

código 8109289

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

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

Con erlenbacher **conquistará** a los **nuevos clientes**

«Casual cakes»: seis pasteles sin cobertura cremosos, afrutados, apetitosos, muy sugerentes y fáciles de manejar. Los pasteles **vienen precortados, un aspecto atrayente** y **saben como si fueran caseros**. Es exactamente el estilo que define la pastelería informal.

Nuestras **recomendaciones** para los productos

La manipulación de los pasteles informales es sencillísima. Para obtener un resultado óptimo, recomendamos descongelarlos y presentarlos sin cortar. La visión de la tarta fresca y entera todo el día deja a los clientes con ganas de repetir.

También puede presentarse cortada como un abanico. Solo tiene que colocar láminas para separar los trozos y ponerlos uno al lado del otro sin dejar espacio desde el momento en que se saquen del congelador.

No se recomienda descongelar porciones independientes o que se vayan a presentar durante mucho tiempo debido a la estructura abierta de los pasteles informales.

GARANTÍA DE LOS INGREDIENTES DE ERLENBACHER

SIN aditivos que declarar:

SIN aromas artificiales

SIN colorantes

SIN conservantes

SIN grasas/aceites vegetales hidrogenados

CONSEJO

En función de la ocasión, la temporada o la clientela, puede personalizar los nombres de las tartas. Una «Tarta de Caramelo y Zanahoria» puede convertirse en una «Tasty Nuts & Cream». De este modo, la tarta puede venderse de forma personalizada.

CONSEJO

Simplemente coloque las porciones de tarta de lado en el plato. Así no solo conservan la forma, sino que también dejan ver sus deliciosas capas. ¡Nuestras tartas no tienen perfil malo!

CONSEJO

La tarta Red Velvet da mucho juego. Su sabor suave combina a la perfección con muchos ingredientes. Si añadimos un par de frutas frescas, podemos convertir el trozo de tarta, por ejemplo, en un pastel de alta repostería o en un postre de lo más selecto.

CASUAL CAKES

Tarta Red Velvet
- Tres ligeros pisos de bizcocho
- Tres capas de nata con queso cremoso
- Virutas de chocolate blanco crujiente

Tarta de Chocolate y Cereza
- Tres pisos de brownie de chocolate
- Nata con chocolate cremoso y refrescantes cerezas
- Chocolate rallado crujiente

Tarta de Caramelo y Zanahoria
- Tres sabrosos y jugosos pisos de zanahoria
- Tres capas de nata con skyr y vainilla
- Combinación cremosa y crujiente de nueces y caramelo

Resumen de todos los pasteles informales

código	denominación	peso neto	peso por porción	porciones precortadas	udes. por caja	cajas por palet/capa	caja EAN
8109418	Tarta de Caramelo y Zanahoria	1.600 g	ca. 130 g	12	4	42/6	4004311094181
8109405	Tarta de Chocolate y Cereza	1.850 g	ca. 150 g	12	4	42/6	4004311094051
8109423	Tarta Red Velvet	1.450 g	ca. 120 g	12	4	54/6	4004311094235
8109310	Pastel de nueces y Escaramujos refrescante	1.450 g	ca. 120 g	12	4	42/6	4004311093108
8109314	Pastel de Espino Amarillo afrutado y aromático	1.750 g	ca. 145 g	12	4	42/6	4004311093146
8109289	Pastel de Arándanos cremoso y tierno	1.900 g	ca. 158 g	12	4	42/6	4004311092897

erlenbacher ...so backen Meister!

erlenbacher backwaren gmbh
Wasserweg 39
64521 Groß-Gerau (Alemania)
Tel: +49 (0) 6152 803-0
Fax: +49 (0) 6152 803-347
www.erlenbacher.es

2018-08