

Variedad vegana y cheesecakes de nueva generación

Erlenbacher apuesta por los cheesecakes modernos y los productos veganos

Groß-Gerau, 4 de mayo de 2022. – Durante la reciente edición de la feria Alimentaria en Barcelona, la empresa alemana Erlenbacher ha presentado sus cuatro nuevos cheesecakes de la gama 'Crazy Cheesecakes' que además han participado en los premios Innoval de Alimentaria. Por otro lado, Erlenbacher apuesta por los productos sanos, sin aceite de palma, con bajo contenido en lactosa, sin gluten y bajo el sello vegano. De hecho, han sido estos productos veganos, entre ellos la recién estrenada Plancha de Manzana, que más han llamado la atención de los visitantes del stand de Erlenbacher en el salón Restaurama.



Stand de Erlenbacher en la feria Alimentaria de Barcelona

Llegar a consumidores más jóvenes

Desde hace más de 45 años Erlenbacher es sinónimo de alta calidad, fuerza innovadora y mejores materias primas. La experiencia nos convierte en el mejor socio comercial inteligente en el sector horeca para productos de pastelería y de nata precortados y sin cortar. Este año hemos reinventado y rehecho Erlenbacher, nos hemos dado una nueva imagen joven y moderna.

Y seguimos apostando por las recetas innovadoras e ingredientes de moda para diferenciarnos y llegar a los consumidores más jóvenes. Los cuatro nuevos 'Crazy Cheesecakes' han participado en los premios Innoval organizado por Alimentaria y han estado en el centro de atención de nuestro stand en Alimentaria. Atrevidos, coloridos, fusiones locas: así es la gama compuesta por *Cheesecake Topped Apple*; *Cheesecake Salted Caramel*; *Carrot Cake meets Cheesecream*; *Cheesecake Happy Colour*. ¡La diversión hecha cheesecake! En todos los cheesecakes se garantiza la máxima cremosidad gracias a los productos lácteos frescos, el sedoso queso crema y la mejor nata. ¡Simplemente irresistibles!



Gama de Crazy Cheesecakes que participó en los premios Innoval de Alimentaria

Productos de origen vegetal

La alimentación sana y equilibrada está adquiriendo un papel cada vez más importante en nuestra estrategia empresarial. La nutrición de origen vegetal (plant-based) es una mega tendencia especialmente entre los consumidores jóvenes. El fenómeno veggie¹ no se ha visto alterado por la pandemia en España y continúa su crecimiento imparable. En 2021 tenemos que hablar de un crecimiento que alcanza casi 1,3 millones nuevos veggies comparado con 2019 - un crecimiento del 34% en dos años. El total de veggies en España ya alcanza los 5,1 millones, el 13% de la población.²

En Erlenbacher seguir una dieta vegana no significa tener que renunciar al placer. Nuestras tartas son increíblemente esponjosas y jugosas. ¿Cómo lo conseguimos sin incluir huevos ni mantequilla en nuestros productos? Con artesanía tradicional, experiencia y nuestra pasión única por las tartas y pasteles más deliciosos.

¹ El fenómeno veggie representa a la suma de veganos, vegetarianos y flexitarios; siendo flexitarios las personas que siguen una dieta en la que se priorizan opciones vegetales.

² Fuente: Lantern. The Green Revolution. Edición 2021. <https://www.lantern.es/papers/the-green-revolution-entendiendo-el-auge-del-mundo-veggie>

- Producimos todas nuestras masas en nuestro propio centro de producción
- Nuestra crema vegetal fue desarrollada y producida por nosotros mismos
- Separamos estrictamente todas las materias primas y flujo de mercancías
- Nuestra garantía: productos 100% veganos.

Natural y sostenible

Como novedad, se presentó la tarta en porciones *Plancha de Manzana*, un bizcocho ligero y esponjoso recubierto de jugosos trozos de manzana espolvoreado con azúcar y canela y cubierto con un glaseado afrutado. Una experiencia sensacional de sabor afrutado y jugoso y al mismo tiempo un producto garantizado 100% plant-based. Por su tamaño - la plancha de 19 x 28 cm está precortada en porciones de 4,7 x 7 cm - es un producto ideal para la hostelería y especialmente indicado para el catering.



Tarta de manzana vegana en porciones - fotos: Erlenbacher

Igual de adaptable es la *Plancha de Limón* - las porciones tienen un tamaño de 4,7 x 9,5cm. Una base de muffin enriquecida con una deliciosa crema de limón y coronada por azúcar glasé. Además de vegana, esta tarta se produce sin aceite de palma.

La gama bajo el sello vegano de momento consiste en 7 referencias precortadas: tres tartas redondas, tres planchas de tarta y una plancha de nata (de crema vegetal). Pero no nos quedamos allí, pronto habrá novedades en nuestra gama vegana. ¡Seguimos innovando!

Como todos nuestros productos premium, los Crazy Cheesecakes y todos los productos veganos siguen fieles a la garantía SIN de Erlenbacher: sin aditivos de obligada declaración, sin aromas artificiales, sin colorantes, conservantes o ácidos grasos trans. Y en el caso de los productos veganos: SIN productos de origen animal. ¡Por un mundo sano y sostenible!



Tarta de Albarricoque vegana - fotos: Erlenbacher

Información detallada de los productos veganos:

Producto	Tamaño	Peso	Peso por porción	Estado	porciones
Tarta de Albaricoque	Ø 26 cm	1.570 g	aprox. 131g	Congelado Listo para servir	12
Tarta vegana de Plátano y Nueces	Ø 24 cm	950 g	aprox. 82 g	Congelado Listo para servir	12
Tarta de Manzana Deliciosa	Ø 28 cm	2.250 g	aprox. 188 g	Congelado Listo para servir	12
Plancha de Manzana	19 x 28 cm	1.700 g	aprox. 81 g	Congelado Listo para servir	16
Rectángulos de Plátano y Grosella	19 x 28 cm	1.150 g	aprox. 96 g	Congelado Listo para servir	12
Plancha de Limón	28 x 38 cm	1.500 g	aprox. 63 g	Congelado Listo para servir	24
Plancha de Fresas	19,5 x 29 cm	1.550 g	aprox. 129 g	Congelado Listo para servir	12

Material fotográfico:



Plancha de Manzana; Tarta vegana de Plátano y Nueces; Tarta de Manzana Deliciosa (de izq. a dcha.)



Rectángulos de Plátano y Grosella; Plancha de Fresas; Plancha de Limón (de izq. a dcha.)

Suministro:

Erlenbacher Backwaren GmbH
08006 Barcelona
Tel. 932 097 806
info@erlenbacher.net
www.erlenbacher.es

Información sobre Erlenbacher Backwaren:

La empresa alemana Erlenbacher Backwaren GmbH se ha posicionado, a lo largo de 45 años, como número uno del Mercado Fuera del Hogar europeo en pasteles, tartas y postres congelados. La empresa se ha mantenido fiel a su receta de éxito: aunar el trabajo artesanal con la última tecnología y los mejores ingredientes. Junto con unos 600 empleados, el líder del mercado cada año produce más de 23 millones de productos de pastelería premium (más de 23.000 tn) para la restauración organizada, catering y comercio mayorista. Desde la sede central en Gross-Gerau (cerca de Fráncfort/ Meno) se exportan más de 450 referencias a más de 45 países.

Como primer productor de pastelería congelada, desde diciembre de 2015 Erlenbacher cuenta con la certificación según la norma ZNU Economía Sostenible en Alimentación.

Información de prensa:

Erlenbacher Backwaren GmbH
c/o Uwe Scheele, Express Report Media,
Tel. 952 256 129, 678 676 502, @: u.scheele@expressreport.es

SÍGUENOS EN:

- ✓ Instagram: https://www.instagram.com/erlenbacher_tartas/
- ✓ Facebook: <https://www.facebook.com/erlenbachertartas>
- ✓ LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/erlenbacher-tartas>