



Erlenbacher

Passion & Cakes since 1973

crazy cheesecake club

**NUEVOS MIEMBROS DEL CLUB:
TARTAS DE QUESO – ALTERNATIVAS VEGANAS**



**PRÓXI-
MAMENTE
- vegano -**

¡LOCURA! CREMOSA!

Estamos ampliando nuestro Crazy Cheesecake Club con los miembros del club veganos.

¡Una locura! ¡Cremosas! ¡Veganas! ¡Wow!

Nuestras nuevas tartas de queso no solo son superafrutadas, sino también increíblemente cremosas.

Y, aunque parezca una locura, también son veganas y de origen vegetal.

Elaboramos la masa quebrada con margarina vegetal y avellanas molidas. Nuestro relleno cremoso especialmente desarrollado es vegetal en su totalidad.

Para los preparados de fruta, solo utilizamos frutas seleccionadas y las cocinamos nosotros mismos con sumo cuidado.

Y, como las tartas de queso nos vuelven locos, también añadimos una tentadora cobertura de fruta. El resultado: ¡tartas totalmente veganas para chuparse los dedos!

¡INCREÍBLEMENTE DELICIOSA!



¡INCREÍBLE, ES VEGANA!

PLANTASTIC CREAMY BLUEBERRY
TARTA DE QUESO – ALTERNATIVA VEGANA
CÓDIGO 8110581



Increíblemente cremosa y afrutada, deliciosa hasta el último bocado. Y, por supuesto, es vegana y de origen vegetal. Una base de masa quebrada con una suave nota a avellanas. Relleno de capas cremosas, azul y blanca, terminado con nuestra propia elaboración de frutas de arándanos. Y aún más arándanos como cobertura. ¡Puede parecer una locura, pero tiene un sabor increíble! No hay duda.



peso 1.525 g	tamaño ø 24 cm	peso por porción ca. 108 g	udes/caja 4
cajas por palet/capa 72/6		peso por palet 288	EAN caja 4004311505816

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 10 horas aprox. A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 6 horas aprox.



¡VEGANA Y REALMENTE CREMOSA!

PLANTASTIC CREAMY RASPBERRY
TARTA DE QUESO – ALTERNATIVA VEGANA
CÓDIGO 8110594



¡Increíblemente buena! Esta locura vegana de origen vegetal tiene una base de masa quebrada con una suave nota a avellanas. El cremoso relleno incluye deliciosas gotas de nuestra propia elaboración de frutas de frambuesa. Y con una rica cobertura de frambuesas. ¡Pura locura!



peso 1.575 g	tamaño ø 24 cm	peso por porción ca. 112 g	udes/caja 4
cajas por palet/capa 72/6		peso por palet 288	EAN caja 4004311505946

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 10 horas aprox. A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 6 horas aprox.