



Erlenbacher

Passion & Cakes since 1973

DISFRUTAR DE LA TARTA „JUSTO A TIEMPO“



*Sencillo,
rápido y
flexible*

DEL CONGELADOR A LA MESA

Probablemente lo conocen: En épocas de mucho trabajo, se necesitan soluciones de preparación rápida. Para estos casos, podemos ofrecerle una gama variada que responde a todas las situaciones. Sacar directamente congelado del envase y descongelar en el microondas o en el horno e incluso servir directamente caliente si se desea.



**Sacar,
descongelar,
servir y
¡listo!**

¿SABÍA QUE ...

- ... el sentido del gusto en humanos está más agudizado a temperaturas entre 30 y 35 °C?
- ... la intensidad del sabor dulce se despliega mucho más rápido cuando ingerimos algo caliente?
- ... los olores sencillos y agradables actúan sutilmente y hacen que un espacio nos resulte más atractivo de forma inconsciente?
- ... está demostrado que el sentido del basadas en las emociones y puede inducir al consumidor a comprar?

¡Ofrezca pasteles calientes y deleite a sus clientes!

MÁXIMA FLEXIBILIDAD, CONTROL DE COSTES Y SEGURIDAD DE LA PLANIFICACIÓN

ECONÓMICO Y ECOLÓGICO

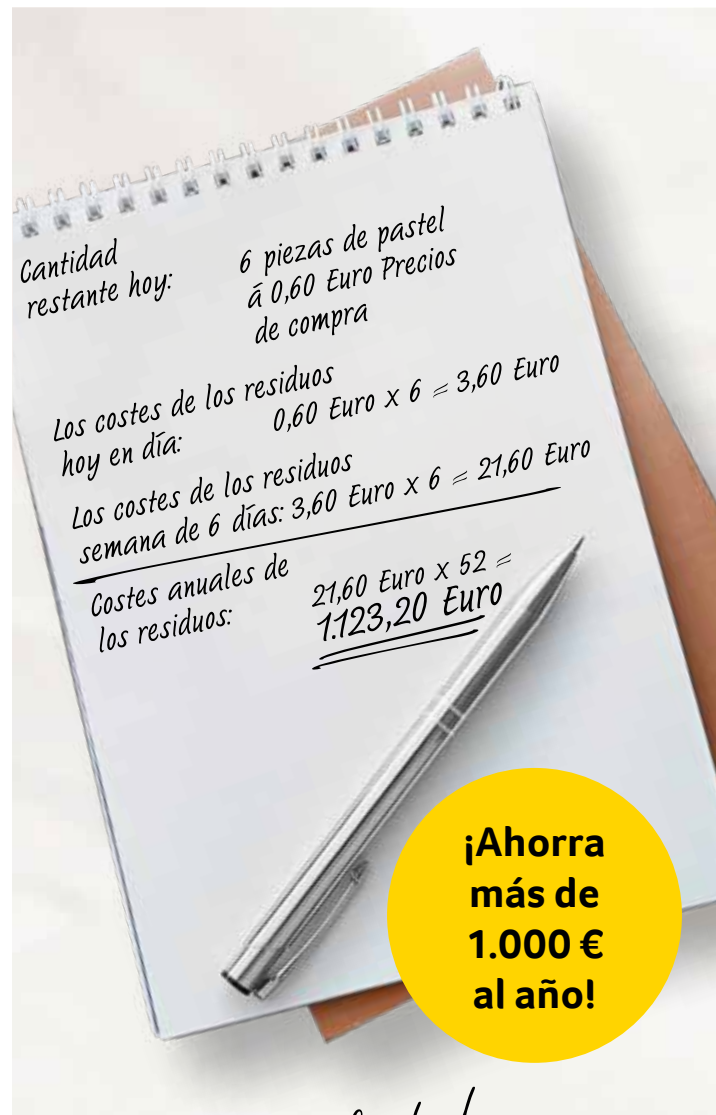
La posibilidad de descongelar directamente porciones de pastel individuales no solo beneficia al medio ambiente, sino también a su bolsillo.

MANIPULACIÓN SENCILLA

Sacar del paquete, introducir en el microondas, descongelar brevemente y ¡listo para servir!
fácil de preparar incluso para personal de servicio no cualificado.

LISTO EN MUY POCO TIEMPO

La porción individual se descongela por completo en muy poco tiempo en el microondas y puede servirse de inmediato.



Más flexibilidad,
más ventas

...Y CON ESTOS PASTELES ES POSIBLE



Código	Denominación	Peso	Peso por porción	Udes por caja	Porciones pre-cortadas	Cajas por palet/capa	EAN caja	Porción individual microondas a 160 vatios* refrigerado	Tarta entera horno a 180°C** calentito del horno
PLANCHAS									
8110214	Plancha de Chocolate y Coco	2.400 g	aprox. 150 g	3	16	88/8	4004311502143	1 min	
8105692	Plancha de doble Chocolate	1.000 g	aprox. 83 g	6	12	60/6	4004311056929	30 seg	
8109043	Rectángulos de Plátano y Grosella, vegan	1.150 g	aprox. 96 g	6	12	60/6	4004311090435	30 seg	
8109045	Brownie de Frambues, sin gluten	1.050 g	aprox. 88 g	6	12	60/6	4004311090459	1 min	
8104281	Plancha de Manzanas de la Abuela	1.000 g	aprox. 83 g	6	12	60/6	4004311042816	2 min	
8104841	Plancha de Manzanas de la Abuela	1.800 g	aprox. 38 g	3	48	88/8	4004311048412	1 min	
8109551	Plancha de Limón, vegan	1.500 g	aprox. 63 g	3	24	88/8	4004311095515	1,5 min	
8105658	Brownie	1.000 g	aprox. 63 g	3	16	132/12	4004311056585	30 seg	
8107856	Brownie	2.050 g	aprox. 43 g	3	48	88/8	4004311078563	30 seg	
8104840	Plancha de Queso y Frambuesas	2.350 g	aprox. 49 g	3	48	88/8	4004311048405	2,5 min	
8108552	Caramel Nut Brownie	1.100 g	aprox. 69 g	3	16	132/12	4004311085523	30 seg	
TARTAS									
8110122	Tarta de Chocolate y Frambuesa	1.200 g	aprox. 100 g	4	12	66/6	4004311501221	1,5 min	
8110131	Tarta de Chocolate y Caramelo Salado	1.000 g	aprox. 83 g	4	12	66/6	4004311501313	1,5 min	
8110124	Tarta de Manzana Cassi	1.170 g	aprox. 98 g	4	12	66/6	4004311501245	2,5 min	10 min
8110126	Tarta vegana de Platano y Nueces	980 g	aprox. 82 g	4	12	66/6	4004311501269	1,5 min	
8110216	Tarta de Albaricoque, vegan	1.570 g	aprox. 131 g	4	12	56/8	4004311502167	1,5 min	
8106747	Tartas Rústicas Tarta de Ruibarbo y Fesa	3.000 g	-	2	-	84/12	4004311067475	-	10 min

PEDIDOS TELEFÓNICOS: +34-93-2097806

* Los tiempos de descongelación se refieren a la descongelación de porciones individuales mediante el programa de descongelación de un microondas con una potencia de 160 vatios. Los tiempos indicados son orientativos y pueden variar según el aparato. Se recomienda realizar pruebas individuales para comprobar la temperatura en diferentes puntos del trozo de tarta.
Tiempo de descongelación: tiempo hasta que el trozo de tarta haya alcanzado una temperatura de aprox. 8°C (temperatura de nevera).

** Los tiempos de descongelación se refieren a la descongelación de una tarta entera en el horno a 180°C.
Tiempo de descongelación: tiempo hasta que la tarta haya alcanzado una temperatura de 20°C a 30°C. Ideal para degustar en estado tibio.