



Erlenbacher

Passion & Cakes since 1973

VARIEDAD VEGANA



Nuestra
garantía de calidad

PLACER ABSOLUTO SIN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL.

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? Como todo en Erlenbacher: con artesanía tradicional, experiencia y nuestra pasión única por las tartas y pasteles más deliciosos.

- Producimos todas nuestras masas en nuestro propio centro de producción.
- Separamos estrictamente todas las materias primas y flujo de mercancías finales.
- Nuestra garantía: productos 100% veganos.



TARTA DE ALBARICOQUE, CÓDIGO 8110216

Una nueva interpretación de un pastel clásico: capas de bizcocho de frutos secos y bizcocho color claro para una gran apariencia. Cubierto por abundantes mitades de albaricoques. Un pastel con un sabor afrutado maravilloso. **Contenido de fruta: 34 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.570 g	ø 26 cm	aprox. 131 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 5 horas aprox.

TARTA DE MANZANA DELICIOSA, CÓDIGO 8108611

Sobre una deliciosa masa quebrada vegana reposa un jugoso relleno de manzana coronado con rodajas de manzana y almendras en láminas. ¡Un sabroso placer vegano – sencillamente delicioso!

Contenido de fruta: 68 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.250 g	ø 28 cm	aprox. 188 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 9 horas aprox.



TARTA VEGANA DE PLÁTANO Y NUECES, CÓDIGO 8110126

Una jugosa base con plátano, nueces y crujiente de avena, generosamente cubierto con una cobertura de crema de leche de avena. Pistachos picados decoran esta tarta vegana y **sin derivados de palma.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
980 g	ø 24 cm	aprox. 82 g	12	4

Descongelación: Descongelación: En el frigorífico (6–7°C) tarta entera 5 horas aprox. A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 2 horas aprox.





RECTÁNGULOS DE PLÁTANO Y GROSELLA, CÓDIGO 8109043

La masa de bizcocho vegano de plátano está llena de nueces crujientes y encima grosellas rojas. Como acabado una mezcla de avellanas, nueces, almendras y copos de avena. **Sin aceite de palma.**
Contenido de fruta: 21 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.150 g	19 x 28 cm	aprox. 96 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 8 – 9 horas aprox.
A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 4 horas aprox.

PLANCHA DE LIMÓN, CÓDIGO 8109551

Una base de muffin enriquecida con una deliciosa crema de limón y coronada por azúcar glasé. ¡Siempre se puede mejorar un poco más lo que ha sido bueno siempre! **Sin aceite de palma.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.500 g	28 x 38 cm	aprox. 63 g	24	3

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 2 horas aprox.



PLANCHA DE FRESAS, CÓDIGO 8109523

Una crema vegana de fresas encima de una base oscura de muffin envuelve daditos de fresa y una crema ligera. Crujientes lentillas de chocolate y un preparado afrutado de fresa seducen todos los sentidos.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.550 g	19,5 x 29 cm	aprox. 129 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 10 horas aprox.



CREMOSO PLACER SIN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL.

¿Una tarta rectangular de crema vegana? Eso mismo nos planteamos nosotros y la desarrollamos. Con nuestra propia crema vegana y los mejores ingredientes. El resultado: Una cremosidad increíble y un sabor natural. ¡Tan delicioso puede ser vegano!

- Nuestra crema vegetal es de desarrollo y fabricación propia
- Propia producción de masas y bases.
- Garantizamos: 100% vegano.



crazy cheesecake club

NUEVOS MIEMBROS DEL CLUB:

TARTAS DE QUESO – ALTERNATIVAS VEGANAS



¡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!

¡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	

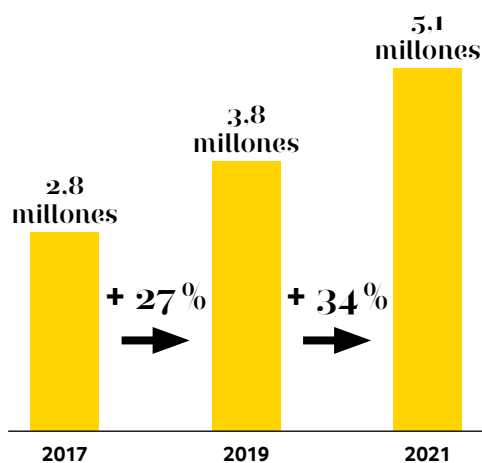


Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 10 horas aprox.
A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 6 horas aprox.



UN MUNDO CADA VEZ **MÁS VEGGIE.**

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 (+ **34 %** de crecimiento en 2 años). El total de veggies en España ya se sitúa por encima de los **5 millones** de personas, algo más que el total de habitantes de un país como Irlanda.²



En 2021, el **13 %** de la población total española se identifica como veggie, suponiendo **5.1 millones** de consumidores.

Nunca antes la alimentación ha tenido una relevancia tan grande en todos los aspectos de la vida.

¹ El fenómeno veggie representa la suma de veganos, vegetarianos y flexitarianos. Siendo flexitarianos las personas que siguen una dieta en la que priorizan las opciones vegetales.

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

LOS PRODUCTOS DE UN VISTAZO



Código	Denominación	Peso	Peso por porción	Udes por caja	Porciones precortadas	Cajas por palet/capa	EAN caja
TARTAS DE QUESO – ALTERNATIVAS VEGANAS							
8110581	Plantastic Creamy Blueberry Tartas de Queso – Alternativas Veganas	1.525 g	aprox. 108 g	4	14	72/6	4004311505816
8110594	Plantastic Creamy Raspberry Tartas de Queso – Alternativas Veganas	1.575 g	aprox. 112 g	4	14	72/6	4004311505946
TARTAS							
8110126	Tarta vegana de Plátano y Nueces	950 g	aprox. 82 g	4	12	66/6	4004311504901
8108611	Tarta de Manzana Deliciosa	2.250 g	aprox. 188 g	4	12	36/4	4004311004852
8110216	Tarta de Albaricoque	1.570 g	aprox. 131 g	4	12	56/8	4004311004852
PLANCHAS							
8109043	Rectángulos de Plátano y Grosella	1.150 g	aprox. 96 g	6	12	60/6	4004311098295
8109551	Plancha de Limón	1.500 g	aprox. 63 g	3	24	88/8	4004311504406
PLANCHAS DE NATA							
8109523	Plancha de Fresas	1.550 g	aprox. 129 g	6	12	66/6	4004311058947

PEDIDOS TELEFÓNICOS: +34-93-2097806