

Erlenbacher gana el International Award Innoval 2018 en Alimentaria **La fuerza de la innovación y el buen hacer de la pastelería**

Gross-Gerau, 26 de abril de 2018. – Placer³, el innovador trío de energía presentado por erlenbacher backwaren GmbH, ha ganado el premio International Award del certamen Innoval 2018 de la feria Alimentaria. Con este nuevo reconocimiento internacional la empresa alemana sigue con su larga trayectoria de premios. Aparte del trío ganador, en su stand en el salón Restaurama erlenbacher ha presentado otros productos saludables siguiendo las actuales tendencias de alimentación de la generación joven. La afluencia del público profesional ha sido reforzada por haber recibido el premio Innoval este año. Se han hecho muchos contactos con los clientes, por lo que el departamento de exportación ha valorado como muy positiva la participación en la feria.



Kirsten Eger y Miguel Suter (izda.) de erlenbacher durante la entrega de los premios Innoval 2018

En su evaluación, el jurado de los premios Innoval destaca la calidad sensorial, la sofisticación, el cosmopolitismo, la variedad de nuevos sabores y la facilidad de uso de las planchas placer³. Su fuerza innovadora en lo que se refiere a composición, concepción y receta y el hecho de que presenta “una alternativa completa para el consumidor nutricionalmente consciente” le ha valido el International Award como mejor innovación en productos internacionales. El placer y la alimentación equilibrada se unen en las 3 Planchas Placer³. Con bayas frescas, nueces crujientes y gran cantidad de superalimentos encajan perfectamente en la tendencia actual de productos saludables. Además, son veganas, de grano integral o sin gluten. Los superalimentos también son superventas: desde su introducción en el mercado en marzo de 2017 ya se han vendido más de 1 millón de porciones de sus tres variedades, **Rectángulos de Manzana y Espelta** (grano integral), **Brownie de Frambuesa** (sin gluten, ganador del Superior Taste Award 2017 en Bruselas), **Rectángulos de Plátano y Grosella** (veganos).



Los tres productos de Planchas Placer³ que se han llevado el International Award de los premios Innoval 2018

La moda nórdica

Aparte de este trío de energía, los visitantes se interesaron sobre todo por las últimas novedades presentadas, los Pasteles ‘Nordic by Nature’ y las Tartas Inteligentes. En los pasteles de inspiración nórdica se emplea otro superalimento emergente que es el

skyr, una especie de yogur islandés. Estos pasteles presentan combinaciones de sabores sorprendentes que han convencido a los clientes profesionales que los han podido degustar a lo largo de la feria. En el **Pastel de Nueces y Escaramujos Refrescante** los escaramujos ligeramente amargos combinan a la perfección con los arándanos rojos agridulces y el skyr cremoso. Otra característica en común de los tres pasteles nórdicos es su aspecto 'Naked Cake' que deja todos los ingredientes a la vista. En el **Pastel de Espino Amarillo Afrutado y Aromático** el llamado "limón del Norte" junto con capas de nata con crema de leche le da el toque agridulce a esta composición con esponjosas capas de brownie de chocolate. Mientras que el **Pastel de Arándanos Cremoso y Tierno** destaca por su combinación de arándanos afrutados, una ligera nata con crema de leche y flores de saúco entre tres capas de un ligero muffin.

Fácil uso y larga resistencia

Las llamadas 'Tartas inteligentes' destacan por su corto tiempo de descongelación y su larga resistencia de 48 horas incluso sin refrigeración. Esto permite una gran flexibilidad al cliente profesional. Como productos nuevos en esta gama se han presentado dos Tartas de Almendras al estilo sueco, una clásica y la otra con cacahuetes y caramelo. Siendo productos sin gluten, una tendencia de nutrición actualmente muy de moda, han tenido una muy buena aceptación entre los visitantes del stand de erlenbacher.



Presentación de las Tartas inteligentes en el stand

En resumen, los representantes de erlenbacher han destacado una buena notoriedad de la marca que se conoce como proveedor fiable de productos de pastelería premium para el canal horeca. Los clientes se interesaron sobre todo por los actuales productos de moda, que son las Planchas Placer³, Los Pasteles 'Nordic by Nature' y las Tartas inteligentes, pero también se informaron sobre productos saludables, con contenidos completamente naturales y con un nivel de azúcar reducido que ofrece la marca. Los productos sin gluten, veganos y en embalajes individuales también llamaron la atención.

Suministro:

erlenbacher backwaren gmbh
Via Augusta, 119 ático 1ª, 08006 Barcelona
Tel. 932 097 806, info@erlenbacher.net, www.erlenbacher.es

Información de prensa:

Express Report Media, Uwe Scheele
Tel. 952 256 129, 678 676 502 , @: u.scheele@expressreport.es