

**erlenbacher presenta su nuevo concepto de producto Barista Cakes**  
**Los acompañantes perfectos: el juego de aromas entre la tarta y el café**

**Gross-Gerau, 8 de enero de 2020. – De sabor salado, dulce, ácido o afrutado: en erlenbacher todo gira alrededor de la rueda de aromas. El motivo: los nuevos Barista Cakes. Para este innovador concepto de producto se han desarrollado, junto con un barista y tostador de café, cuatro diferentes variedades de sabor que están perfectamente adaptadas a los diferentes especialidades de café. Un perfecto maridaje de café para todos los sentidos - y por lo tanto los productos ideales para todos aquellos que quieren distinguirse y diferenciarse a través de su alto nivel de conocimientos del café. Los Barista Cakes resaltan el sabor y los finos aromas de los diferentes cafés.**



*Los Barista Cakes están perfectamente adaptados a los finos aromas de las especialidades de café - Foto: erlenbacher*

No es ningún secreto que el café y la tarta son una 'combinación perfecta'. Pero hay mucho más en este dúo de lo que se esperaba. Con los nuevos Barista Cakes, erlenbacher lo demuestra. Detrás hay un concepto de producto que juega con la gran variedad de los aromas. La idea básica: erlenbacher presenta cuatro tartas que complementan perfectamente diferentes preparaciones de café: Tarta de Chocolate y Frambuesa, Tarta de Manzana Cassis, Tarta de Chocolate y Caramelo Salado, Tarta Vegana de Plátano y Nueces. No son combinaciones casuales, porque ya durante el desarrollo del producto se aseguró que los Barista Cakes armonizan perfectamente con las diferentes especialidades de café. Junto con el tostador de café y barista Jonas Braun, los finos matices de sabor fueron afinados. Y así, el Americano, el Espresso Lungo & Cía, pero también las preparaciones modernas como el Flat White o el Nitro Cold Brew, a partir de ahora tendrán la tarta perfecta a su lado.

**Mayor facturación en combinación con el café**

Para muchos consumidores estas dos cosas están inseparablemente unidas: según encuestas actuales, la mitad de los clientes pide siempre o regularmente un trozo de tarta junto con su café. Jonas Braun, gerente de la empresa tostadora de café Kaffee Braun, lo sabe de su propia experiencia: "Café y tartas son el dúo ideal para cafeterías y coffeeshops." Sobre todo cuando el barista, aparte de sus especialidades de café, puede recomendar la tarta que mejor acompaña. Porque esta especial competencia de

asesoramiento se refleja en última instancia también en las cifras de ventas.

Precisamente por eso erlenbacher ha preparado una pequeña ayuda: una 'rueda de aromas' con la que se puede encontrar exactamente el maridaje perfecto de café y tarta.

Un ejemplo: el éxito permanente Latte Macchiato despliega su perfil aromático de manera ideal en combinación con notas frutales y agrias. El Barista Cake 'Tarta de Manzana Cassis' acompaña perfectamente a esta especialidad. Sus ácidos frutales de manzanas y grosellas acarician la suave y lechosa nota del café.



### **Una gira por los aromas: el viaje del sabor con tarta y café**

Las cuatro tartas Barista Cakes son fáciles de manejar y pueden descongelarse en pocas horas. Como estas tartas redondas están precortadas, las porciones individuales se pueden extraer según las necesidades. El manejo no podría ser más fácil. Después de descongelarse, conservan su estabilidad durante 48 horas y pueden presentarse creativamente en el mostrador de tartas. La Tarta de Chocolate y Frambuesa o la Tarta de Manzana Cassis, por ejemplo, traen trozos enteros de fruta. En cambio, la Tarta de Chocolate y Caramelo Salado es una delicia salada y dulce, mientras que la Tarta Vegana de Plátano y Nueces no solo entusiasma a los huéspedes veganos.

#### **Los cuatro Barista Cakes de un vistazo:**

- **Tarta de Chocolate y Frambuesa:** Cuando el chocolate se encuentra con las frambuesas, siempre hay que celebrarlo. Porque la masa quebrada de cacao está rellena con una fundente crema de chocolate, encima hay una preparación de frambuesa finamente agria y trozos de chocolate crujiente. La tarta está cubierta con frambuesas enteras. Afrutado, achocolatado, delicioso. La elección perfecta con: Capuchino, Cortado, Iced Dark Chocolate Mochaccino, café vienés (Einspänner).
- **Tarta de Manzana Cassis:** La combinación de manzanas y grosellas negras junto con una crema Art Normande proporciona el equilibrio perfecto de ácidos frutales y notas suaves y dulces. La crujiente masa quebrada de mantequilla y los gajos de manzana caramelizados le dan a esta tarta el toque justo. Una combinación perfecta con: Latte Macchiato, Flat White, Double Shot Espresso on Ice.





- **Tarta de Chocolate y Caramelo Salado:** De aspecto fuerte, de sabor sorprendente. Quien espera el placer dulce del chocolate en esta tarta además es recompensado con una crema fudge de caramelo a la sal como cobertura. Debajo hay pasta quebrada de chocolate rellena con una intensa crema de chocolate. Daditos crujientes de caramelo a la sal y ralladura de chocolate completan este pecado salado y dulce. Le acompaña muy bien: Pour Over Coffee (café filtrado a mano), Coconut Cold Brew Latte, Café Canario, Americano.
- **Tarta Vegana de Plátano y Nueces:** Aquí va el acompañante vegano del espresso lungo o del café por método de goteo. La jugosa base con plátano, nueces y crujiente de avena está cubierta con un crema de leche de avena. Pistachos picados decoran este placer vegano y sin aceite de palma. Perfecto con: Espresso Lungo, Espresso Tonic, Nitro Cold Brew Coffee, Specialty Hand-Drip Coffee.



**Más material fotográfico:**



**Material fotográfico para bajar:**

**Información detallada:**

Producto	Tamaño	Peso	Peso por porción	Estado	Porciones
Tarta de Chocolate y Frambuesa	Ø 24 cm	1.200 g	aprox. 100 g	Congelado Listo para servir	12
Tarta de Manzana Cassis	Ø 24 cm	1.170 g	aprox. 98 g	Congelado Listo para servir	12
Tarta de Chocolate y Caramelo Salado	Ø 24 cm	1.000 g	aprox. 83 g	Congelado Listo para servir	12
Tarta Vegana de Plátano y Nueces	Ø 24 cm	980 g	aprox.82 g	Congelado Listo para servir	12

**Suministro:**

erlenbacher backwaren gmbh  
08006 Barcelona  
Tel. 932 097 806, [info@erlenbacher.net](mailto:info@erlenbacher.net), [www.erlenbacher.es](http://www.erlenbacher.es)

**Información sobre erlenbacher:**

La empresa tradicional alemana erlenbacher backwaren gmbh se ha posicionado, durante los últimos más 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 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:**

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