

erlenbacher presenta la Tarta de Albaricoque vegana

El placer de la nueva generación

Gross-Gerau, 6 de mayo de 2021. – La demanda de la nutrición consciente se extiende. Formas de alimentación sana como la vegana están cada vez más presentes. Unificar el placer de un alimento con una dieta equilibrada es el reto diario de los maestros pasteleros de erlenbacher. En este contexto, los productos clásicos se reinterpretan de forma contemporánea. Esto ocurre con la nueva Tarta de Albaricoque vegana, una sabrosa versión nueva de una tarta clásica.



La nueva forma de placer: Tarta de Albaricoque vegana – foto: erlenbacher

Vegano es la tendencia del mercado y una forma de nutrición especialmente popular entre los jóvenes. Según un estudio del grupo de supermercados veganos 'Veganz' de 2019, el 83% de los veganos en España valoran el medio ambiente y la sostenibilidad. Desde hace más de diez años, la sostenibilidad es una piedra angular en la estrategia empresarial de erlenbacher. Esto se refleja en la apuesta por una alimentación equilibrada. Para el joven consumidor de hoy el uso responsable de los recursos naturales es una necesidad, pero también quiere disfrutar con la conciencia tranquila. Las tartas veganas de erlenbacher combinan los dos aspectos y ofrecen un valor añadido para la restauración profesional: Es un producto que atrae a los consumidores de mañana, pero también gusta a los amantes de las tartas clásicas.

Delicioso y afrutado

El albaricoque se considera una de las frutas del verano, aunque se encuentra a partir de la primavera. De sabor agridulce y muy peculiar, es la típica fruta del postre estival, pero se puede consumir en cualquier época del año. Es el ingrediente perfecto de tartas, como ocurre con la **Tarta de Albaricoque vegana** de erlenbacher, una versión moderna de un clásico: Una capa de bizcocho de nueces, otra capa de bizcocho clara y encima abundantes mitades de albaricoque y avellanas picadas. Esta tarta seduce por su aspecto y su maravilloso sabor afrutado.

Como es habitual en erlenbacher, la nueva Tarta de Albaricoque vegana prescinde totalmente de aditivos que deben ser declarados, aromas artificiales, colorantes y grasas o aceites hidrogenados.

Información detallada:

Producto	Tamaño	Peso	Peso por porción	Estado	Porciones
Tarta de Albaricoque vegana	Ø 28 cm	1.570 g	aprox. 131 g	Congelado y precortado, Listo para servir	12

Suministro de productos e información:

erlenbacher backwaren gmbh
08006 Barcelona
Tel. 932 097 806, info@erlenbacher.net, 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 sus más de 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 del Meno) se exportan más de 450 referencias a más de 45 países. Desde 2010 la empresa trabaja, junto con el centro ZNU de Economía Sostenible de la Universidad de Witten/Herdecke (Alemania), por un futuro más seguro. Como primer productor de pastelería congelada, desde diciembre 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