

PRESSEINFORMATION

Ein Gewinner kommt selten allein Zwei Superior Taste Awards für erlenbacher



Hagebutten-Torte mit Skyr von erlenbacher gewinnt einen goldenen Stern beim Superior Taste Award – Foto: erlenbacher

Groß-Gerau, den 9. Juli 2018 – Woraus sind Sieger gemacht? Bei erlenbacher unter anderem aus dunkler Schokolade und cremigem Skyr. So befand es die Experten-Jury beim diesjährigen Superior Taste Award und prämierte zwei Kreationen des Traditionsunternehmens: den Cookies & Cream Brownie und die Nussig-frische Hagebutten-Torte mit Skyr. American Classic und trendiges Nordlicht – eine Win-Win-Situation made by erlenbacher.

Manche Dinge sollte man sich auf der Zunge zergehen lassen. So wie den Superior Taste Award 2018. Für die 120-köpfige Jury hieß es dieses Jahr wieder: „ready, set, taste.“ Gesucht wurde nach den besten – und vor allem leckersten – Produkten. Auch zwei Kreationen von erlenbacher waren unter den Kandidaten. Mit Erfolg: Je einen Award gab es für die nussig-frische Hagebutten-Torte und den Cookies & Cream Brownie. Die nordische Torte mit Skyr erhielt einen goldenen Stern und der amerikanische Leckerbissen sogar zwei.

PRESSEINFORMATION

Nussig, nordisch, natürlich

Bei der *nussig-frischen Hagebutten-Torte* greift erlenbacher gleich zwei Trends auf einmal auf. Der cremige Skyr macht die Kreation zum süßen Protein-Boost. Außerdem kommt die Torte ohne Randverzierung im angesagten Naked-Cake-Look daher. Drei Nuss-Böden, dazwischen jeweils eine Schicht aus Vanille-Skyr-Sahne mit einer fruchtig-feinen Kombination aus Preiselbeeren und Hagebutten. Natürlich nordisch und einfach lecker. Das schmeckte auch der Jury. Sie vergab eine Gesamtwertung von 76,2 % und damit einen Stern.

Brownie at its best

So saftig, so cremig, so knusprig – das alles ist der *Cookies & Cream Brownie* von erlenbacher. Schokoladiger Rührteig mit einer köstlichen Vanillecreme. On top: knusprige Schokokeks-Brösel und kleine, dunkle Kringel. Unter den Juroren waren wohl so einige Schokoholics, denn der Brownie wurde mit 88,6 % und damit zwei Sternen prämiert.

Qualität, Geschmack und Authentizität – Die Eckpfeiler von erlenbacher

„Dass wir in diesem Jahr abermals mit zwei Produkten eine international renommierte Jury überzeugen konnten, macht uns sehr stolz“, freut sich Babette Schmidt, Head of Communication von erlenbacher backwaren. „Es zeigt, dass wir mit den hohen Qualitätsstandards bei unserer Produktentwicklung genau den richtigen Weg eingeschlagen haben.“ Bereits im letzten Jahr erhielten zwei Produkte von erlenbacher den Superior Taste Award.

Ein Erfolgsgeheimnis: Alle Produkte kommen ganz ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe daher. Das Traditionsunternehmen verzichtet bewusst auf Konservierungs- und Farbstoffe sowie pflanzlich gehärtete Fette. Für die Kuchen, Torten und Desserts werden ausschließlich hochwertige Zutaten und natürliche Aromen verarbeitet – das ist das Reinheitsgebot von erlenbacher.

PRESSEINFORMATION

Der Bewertungsprozess beim Superior Taste Award

Im Mittelpunkt des jährlich verliehen Superior Taste Awards steht vor allem eines: hervorragender Geschmack. Und damit kennt sich die Fachjury bestens aus. Sie besteht aus Mitgliedern von 15 der renommiertesten europäischen Verbände von Köchen und Sommeliers. Die Experten bewerten systematisch Lebensmittel und Getränke in unterschiedlichen Kategorien, zum Beispiel „Erster Geschmackseindruck“, „Aussehen“, „Geruch“, „Geschmack“, „Beschaffenheit“ und „Nachgeschmack“. Insgesamt kann ein Label dabei einen, zwei oder drei Sterne erhalten.

Drei Sterne = Hervorragend (mit 90 % und mehr der Punkte)

Zwei Sterne = Bemerkenswert (mit 80 % bis 90 % der Punkte)

Ein Stern = Feiner Geschmack (mit 70 % bis 80 % der Punkte)

Weiteres Bildmaterial



Cookies & Cream Brownie von erlenbacher gewinnt zwei goldene Sterne beim Superior Taste Award – Foto: erlenbacher

Bildmaterial zum Download

www.purepress.de/erlenbacher/EB_Superior-Taste-Award.zip

Über erlenbacher backwaren

Das Traditionsunternehmen erlenbacher backwaren gmbh hat sich innerhalb von 40 Jahren zur Nummer eins für tiefgekühlte Kuchen, Torten und Desserts im europäischen Außer-Haus-Markt entwickelt. Dabei ist das Unternehmen seinem Erfolgsrezept stets treu geblieben: Traditionelles Handwerk verknüpft mit modernster Technologie und besten Zutaten. Gemeinsam mit über 600

PRESSEINFORMATION

Mitarbeitern produziert der Marktführer jährlich mehr als 22 Millionen Premium-Backwaren für Systemgastronomie, Catering und Fachgroßhandel. Von der Firmenzentrale in Groß-Gerau werden über 450 verschiedene Artikel in rund 45 Länder exportiert.

In Zusammenarbeit mit dem Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) der Universität Witten/Herdecke arbeitet das Unternehmen seit 2010 an einer gesicherten Zukunft. Seit Dezember 2015 ist erlenbacher als erster TK-Backwarenhersteller nach ZNU-Standard zertifiziert.

Ihr Pressekontakt

erlenbacher backwaren GmbH

Lucas Neurauter c/o Pure Perfection PR GmbH, Strelitzer Straße 2, 10115 Berlin

Tel: 030/4430 8220, ln@pureperfection.com