

Tartas para cualquier ocasión: Erlenbacher tiene muchas propuestas

Nuevas tartas redondas clásicas y planchas precortadas para el Gran Consumo

Groß-Gerau, 9 de junio de 2022. – **Sacar provecho de cualquier situación con los productos adecuados: La gama ampliada de tartas redondas y de planchas para el canal foodservice ofrece a los restauradores total flexibilidad y transparencia de costes. Las tartas y planchas destacan por sus ingredientes de alta calidad, su aspecto artesanal y su manejo fácil.**



Tarta de Cereza con Streusel de Mantequilla de Erlenbacher – hecha con amor. Foto: Erlenbacher Backwaren

Con el buen tiempo la gente vuelve a los restaurantes y terrazas. La hostelería se está recuperando con rapidez y a veces hay tanta demanda que haría falta un refuerzo de personal. Erlenbacher conoce estos retos y, como socio fiable del sector de restauración, tiene muchas propuestas de productos de pastelería y de nata precortados y sin cortar. Porque con los productos adecuados, los hosteleros se benefician en cualquier situación.

Responder a todos los retos, crear previsibilidad

Esta es la propuesta: Simplificar el servicio con productos de conveniencia de alta calidad. Para ello el experto en pastelería presenta tartas redondas clásicas y planchas precortadas para la restauración colectiva. Ambas son especialmente fáciles de manejar.

Un ejemplo son las tartas redondas precortadas de Erlenbacher. Estas pueden ser fácilmente sacadas y descongeladas en cualquier momento. Basta con unos sencillos pasos para disponer de una atractiva gama de tartas. Las tartas redondas sin recortar ofrecen todas las opciones a los hosteleros, ya que pueden ser porcionadas individualmente según las necesidades.

Nuevas tartas redondas – horneadas con amor

Sólo lo mejor para los huéspedes. Las tartas redondas de Erlenbacher saben a artesanía tradicional, tal como las horneaba la abuela. Ya sea tarta de queso, tarta de frutas y streusel o tarta de fresas: El experto en productos de pastelería apuesta por los productos lácteos frescos, las masas caseras y un contenido de fruta especialmente alto para las coberturas con fruta.

La nueva Tarta de Ciruelas con Streusel de Mantequilla, por ejemplo, tiene un jugoso 51% de contenido de fruta. Es suficiente para que a cualquiera se le haga la boca agua. Las nuevas tartas redondas de un vistazo:

- Tarta de Ciruelas con Streusel de Mantequilla (precortada y sin cortar)
- Tarta de Manzana con Streusel de Mantequilla (precortada y sin cortar)
- Tarta de Cerezas con Streusel de Mantequilla (precortada y sin cortar)
- Tarta de Fresas (sin cortar)



La nueva Tarta de Fresas de Erlenbacher

Nuevas planchas para la restauración colectiva

Con las nuevas planchas de Erlenbacher para la restauración colectiva, los hosteleros no sólo añaden un delicioso punto culminante a su surtido, sino que también ayudan a simplificar el servicio y a generar más ventas al mismo tiempo. Las cuatro planchas para la restauración colectiva saben a casero y tienen un tamaño de porción perfecto. Esto garantiza una variedad eficiente y dulce. Ya sea como postre para el menú de la comida o como tentempié entre horas.



Plancha de Ciruela y Streusel de Erlenbacher

Cálculo fiable y gestión sostenible

Además, con las planchas para la restauración colectiva y el Gran Consumo los hosteleros pueden calcular de forma fiable y operar de forma sostenible. Porque las planchas están precortadas en 24 porciones y tienen una estabilidad óptima de dos días. Son ideales para reaccionar individualmente a las fluctuaciones del número de comensales y para minimizar el desperdicio de alimentos. Gracias a la masa esponjosa y al buen tamaño, las nuevas planchas de Erlenbacher también son ideales para llevar (take-away), el delivery o los comedores móviles.

Descongelación rápida, incluso en el horno

En el restaurante de la empresa, en el comedor o en la restauración sociosanitario, los cocineros pueden preparar las tartas en un abrir y cerrar de ojos. Dependiendo de la ocasión, pueden utilizar las tartas de forma específica. Esto también se debe a la fácil manipulación de los productos. Se pueden descongelar rápidamente, incluso en el horno si es necesario. Basta con poner el horno a 180 °C y calentar las planchas durante 10 o 15 minutos. Así, las tartas están listas para servir.

Información detallada:

Nuevas tartas redondas sin cortar

Producto	Tamaño	Peso	Peso por porción	Estado	porciones
Tarta de Fresas	Ø 28 cm	2.150 g	individualmente	Congelado Listo para servir	aprox. 12
Tarta de Manzana con Streusel de Mantequilla	Ø 28 cm	2.000 g	individualmente	Congelado Listo para servir	aprox. 12
Tarta de Cerezas con Streusel de Mantequilla	Ø 28 cm	1.700 g	individualmente	Congelado Listo para servir	aprox. 12
Tarta de Ciruelas con Streusel de Mantequilla	Ø 28 cm	1.800 g	individualmente	Congelado Listo para servir	aprox. 12



Nuevas tartas redondas precortadas

Producto	Tamaño	Peso	Peso por porción	Estado	porciones
Tarta de Manzana con Streusel de Mantequilla	Ø 28 cm	2.000 g	aprox. 167 g	Congelado Listo para servir	12
Tarta de Cerezas con Streusel de Mantequilla	Ø 28 cm	1.700 g	aprox. 142 g	Congelado Listo para servir	12
Tarta de Ciruelas con Streusel de Mantequilla	Ø 28 cm	1.800 g	aprox. 150 g	Congelado Listo para servir	12

Nuevas Planchas para el Gran Consumo

Producto	Tamaño	Peso	Peso por porción	Estado	porciones
Plancha de Crema y Streusel	28 x 38 cm	2.100 g	aprox. 88 g	Congelado Listo para servir	24
Plancha de Limón	28 x 38 cm	1.500 g	aprox. 63 g	Congelado Listo para servir	24
Plancha de Ciruela y Streusel	28 x 38 cm	2.500 g	aprox. 104 g	Congelado Listo para servir	24
Plancha de Manzana y Streusel	28 x 38 cm	2.400 g	aprox. 100 g	Congelado Listo para servir	24

Material fotográfico:



Tarta de Cereza con Streusel de Mantequilla; Tarta de Fresas; Tarta de Manzana con Streusel de Mantequilla (de izq. a dcha.)



Planchas de Ciruela y Streusel; tartas redondas tradicionales de Erlenbacher (de izq. a dcha.)

Suministro:

Erlenbacher Backwaren GmbH
08006 Barcelona
Tel. 932 097 806
info@erlenbacher.net
www.erlenbacher.es

Información sobre Erlenbacher Backwaren:

La empresa alemana Erlenbacher Backwaren GmbH se ha posicionado, durante 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 la 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:

Erlenbacher Backwaren GmbH
c/o Uwe Scheele, Express Report Media,
Tel. 952 256 129, 678 676 502, @: u.scheele@expressreport.es

SÍGUENOS EN:

- ✓ Instagram: https://www.instagram.com/erlenbacher_tartas/
- ✓ Facebook: <https://www.facebook.com/erlenbachertartas>
- ✓ LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/erlenbacher-tartas>