

Los Crazy Cheesecakes reciben premios internacionales

Tres nuevos cheesecakes de Erlenbacher se llevan un total de cuatro estrellas en el certamen Superior Taste Award de Bruselas

Groß-Gerau, 23 de agosto de 2022. – **Nuevo reconocimiento a la calidad extraordinaria de las tartas de Erlenbacher: En la reciente entrega del Superior Taste Award del International Taste & Quality Institute (iTQi, Instituto Internacional de Sabor y Calidad) de Bruselas, los nuevos Crazy Cheesecakes de Erlenbacher recibieron tres de los codiciados premios. La tarta Carrot Cake meets Cheesecream fue premiada con dos estrellas, el Cheesecake Salted Caramel y el Cheesecake Topped Apple se llevaron una estrella cada uno.**



Carrot Cake meets Cheesecream – esta tarta recibió dos estrellas. Foto: Erlenbacher Backwaren

El Superior Taste Award es el concurso más importante del sector, que sigue el modelo de las famosas estrellas Michelin. Alrededor de 200 chefs y sumilleres, miembros del jurado profesional, conceden estos premios a partir de una cata a ciegas de los mejores productos del sector, que no compiten entre sí. Los criterios sensoriales evaluados son la primera impresión, el aspecto, el olor, el sabor y la textura.

Es la decimotercera vez consecutiva que el líder alemán del mercado fuera del hogar europeo de la pastelería congelada demuestra su fuerza innovadora y la alta calidad de sus productos con estos premios.

La tarta más premiada: Carrot Cake meets Cheesecream

Dos clásicos americanos fusionados en una sola tarta: la combinación de una jugosa tarta de zanahoria con un cremoso cheesecake, coronada con un sedoso glaseado de queso fresco y nueces caramelizadas, decorada con hilos amarillos de chocolate. El jurado le otorgó 81,8 puntos sobre 100 posibles (= 'sabor remarkable'), destacando sobre todo el sabor y la textura.

En el mismo certamen del Superior Taste Award se premiaron el Cheesecake Salted Caramel y el Cheesecake Topped Apple con una estrella cada uno (= 'sabor notable'), destacando el aspecto y la textura en el caso del Cheesecake Salted Caramel.

En el ***Cheesecake Salted Caramel*** se fusiona lo dulce y lo salado. Una base de crumble al cacao crujiente, una capa clara de queso y una capa de cheesecake con caramelo, rematada con una salsa de caramelo salado y trocitos de chocolate negro crujiente.

El ***Cheesecake Topped Apple*** es una combinación de dos de las tartas más populares: el cheesecake y la tarta de manzana. Una base crujiente de crumble se cubre con un relleno de cremoso queso con un toque de canela y una ligera capa de cheesecake blanco. El topping consiste en crujientes rodajas de manzana, una decoración de azúcar de canela y un glaseado afrutado.



Cheesecake Salted Caramel



Cheesecake Topped Apple

Instituto, Premio y Jurado

El Instituto Internacional del Sabor y la Calidad (iTQi), con sede en Bruselas, es la principal organización gastronómica dedicada a evaluar y promover alimentos con un sabor excepcional en colaboración con chefs y sumilleres independientes. El jurado del iTQi está formado por más de 200 chefs y sumilleres de renombre procedentes de 15 asociaciones y organizaciones gastronómicas y sumilleres europeas. Cada año, cientos de pequeñas, medianas y grandes empresas de unos 80 países se presentan al Premio al Sabor Superior.

Los productos se catan a ciegas, lo que significa que los catadores no conocen la marca, el nombre del producto ni su origen. Sólo reciben una breve descripción de la categoría del producto. La calidad organoléptica de cada producto se evalúa siguiendo un enfoque sistemático basado en los 5 criterios del Análisis Sensorial Hedónico Internacional: primera impresión, visión, olfato, gusto, textura (alimentos) o sensación final (bebidas). Cada miembro del jurado evalúa y puntúa el producto por su cuenta, en silencio y sin comunicación con otros miembros del jurado. Todos los productos se presentan en loza blanca o transparente normalizada. Esta metodología garantiza que se evite cualquier sesgo u opinión preconcebida sobre un productor de alimentos y bebidas.

Estos nuevos premios motivan a los maestros pasteleros de Erlenbacher a seguir sacando lo mejor de los ingredientes que utilizan y a seguir las tendencias actuales a la hora de desarrollar sus productos. He aquí el secreto del éxito de Erlenbacher: Todos los productos se elaboran sin aditivos de obligada declaración y prescinden completamente de aromas artificiales, colorantes, conservantes y ácidos grasos trans. Para las tartas, pasteles y postres solo se procesan ingredientes de alta calidad y aromas naturales de forma tradicional – esta es la norma de pureza de Erlenbacher.

Manejo fácil, descongelación rápida

Los Crazy Cheesecakes son fáciles de manejar. Están precortados en 16 porciones que se pueden extraerse de la caja individualmente. De este modo, el hostelero puede calcular exactamente según sus necesidades. La tarta entera se descongela a temperatura ambiente durante unas 5-6 horas, una porción individual se puede descongelar incluso en el horno.

Información detallada:

Crazy Cheescakes premiados

Producto	Tamaño	Peso	Peso por porción	Estado	porciones
Carrot Cake meets Cheesecream	Ø 24 cm	1.250 g	Aprox. 78 g	Congelado Listo para servir	16
Cheesecake Salted Caramel	Ø 24 cm	1.750 g	Aprox. 109 g	Congelado Listo para servir	16
Cheesecake Topped Apple	Ø 24 cm	1.800 g	Aprox. 112 g	Congelado Listo para servir	16

Más material fotográfico:



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

Suministro:

Erlenbacher Backwaren GmbH

08006 Barcelona

Tel. 932 097 806

info@erlenbacher.net

www.erlenbacher.es

Información sobre Erlenbacher Backwaren:

Desde hace más de 45 años, la empresa alemana Erlenbacher Backwaren GmbH se ha posicionado como número uno en el mercado europeo de pasteles, tartas y postres congelados fuera del hogar. La empresa se ha mantenido fiel a su receta del éxito: combinar el trabajo artesanal con la tecnología más avanzada y los mejores ingredientes. Con unos 600 empleados, el líder del mercado produce anualmente más de 23 millones de productos de pastelería de primera calidad (más de 23.000 toneladas) para los sectores de la restauración, el catering y la venta al por mayor. Desde la sede de Groß-Gerau (cerca de Fráncfort del Meno) se exportan más de 450 referencias a más de 45 países.

Como fabricante de productos de pastelería congelados, Erlenbacher está certificada según la Norma de Alimentación Sostenible ZNU desde diciembre de 2015.

Prensa y Relaciones Públicas en España:

Erlenbacher Backwaren GmbH

c/o Uwe Scheele, Express Report Media,

Tel. 952 256 129, 678 676 502, @: u.scheele@expressreport.es

SÍGUENOS EN:

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