

erlenbacher recibe tres medallas de oro en los premios DLG
Calidad extraordinaria certificada por los expertos y el público profesional

Gross-Gerau, 29 de marzo de 2021. – Tres medallas de oro de la prestigiosa Sociedad Alemana de Agricultura (DLG) reconocen la extraordinaria calidad de los productos de pastelería congelada de erlenbacher. La Tarta de Manzana Premium, la Tarta de Queso-Nata Premium y la Tarta Deliciosa de Fresa han sido galardonadas con la máxima distinción de este gremio más importante del sector de agricultura y alimentación en Alemania fundado en 1885.

Por otro lado, la Tarta de Caramelo a la sal ha ganado recientemente el Catering Star en plata.



*Las tres tartas premiadas por DLG
– fotos: erlenbacher*

Los expertos independientes del centro de pruebas de DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft - Sociedad Alemana de Agricultura) llevan a cabo un exhaustivo análisis sensorial en el que valoran las características organolépticas de los productos presentados: aspecto, aroma, sabor y textura. Cada año, el jurado premia los mejores productos de cada categoría.

Premios a la excelencia en la categoría de pastelería

En la categoría de pan, bollería y pastelería, erlenbacher ha recibido tres máximas distinciones 'medalla de oro DLG'. Únicamente los productos que cumplen con todos los requisitos de calidad y puntuación máxima se ven recompensados con una medalla de oro. DLG analiza cerca de 30.000 productos al año, con el objetivo de promover la calidad de los alimentos. Su experiencia y su independencia le valen un gran prestigio, tanto en la distribución como entre los consumidores.

Los productos premiados

La *Tarta de Manzana Premium* es una delicia refrescante y jugosa. Sobre una crujiente base de masa quebrada hay un relleno de manzanas jugosas. Manzanas frescas cortadas en rodajas y almendras laminadas tostadas realzan la estética artesanal. Para darle más brillo y un sabor aún más afrutado, la tarta se presenta con un doble glaseado de zumo de manzana.



En la *Tarta de Queso-Nata Premium* una exquisita masa de queso hecha con huevos y queso fresco tipo quark reposa sobre una base crujiente de pasta brisa.

La *Tarta Deliciosa de Fresas* se presenta con una fina masa quebrada sobre la que reposa una ligera base de bizcocho y pudín de nata. La tarta está recubierta con mitades de fresas. Glaseada con gelatina para tartas, con avellanas



INFORMACIÓN DE PRENSA erlenbacher backwaren gmbh



tostadas picadas en el borde. Todas estas tres tartas premiadas tienen un diámetro de 28 cm y están precortadas en 12 porciones.

El año anterior fueron premiados la Tarta de Fresa con Crema de Leche y la Tarta Rústica de Arándanos de erlenbacher con las medallas de oro de DLG. La empresa alemana especialista en productos de pastelería para el canal horeca consiguió este reconocimiento ya por 20ª vez consecutiva, lo que avala una calidad constante comprobada por los expertos independientes del centro de pruebas de DLG.

Por otro lado, la **Tarta de Caramelo a la Sal** ha ganado el Catering Star 2020 en plata. El Catering Star reconoce las mejores innovaciones en el sector de la hostelería, elegido por los propios fabricantes. Más de 300 lectores de la prestigiosa revista especializada 'Catering inside' votan cada año los lanzamientos con más éxito en diferentes grupos de productos. La tarta premiada pertenece a la gama 'Pequeños Placeres de nata' de erlenbacher. Formato cuadrado tentempié, una combinación sorprendente de sabores y texturas: así nace una nueva estrella en el firmamento de las tartas.



Como es habitual en erlenbacher, todos los productos premiados prescinden totalmente de aditivos que deben ser declarados, aromas artificiales, colorantes y grasas o aceites hidrogenados.

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