

### **Locura cremosa: tartas de queso de origen vegetal**

Erlenbacher entusiasma con dos opciones veganas de cheesecakes

Groß-Gerau, 29 de septiembre de 2022. – **¿Un cheesecake vegano - es posible? ¡Ya lo es! Erlenbacher lanza al mercado dos alternativas veganas a la vez. Especialmente cremosos, locamente afrutados y con una base de avellanas, los nuevos miembros del Crazy Cheesecake Club son la pieza que faltaba en la gama. Noticias que encantarán a los huéspedes de la hostelería, y no sólo a los veganos.**



*Veganos y afrutados:  
Plantastic Creamy  
Blueberry & Plantastic  
Creamy Raspberry.  
Foto: Erlenbacher*

¿Más tarta de queso? Erlenbacher dice que sí y lanza dos variantes veganas. Son la última incorporación al *Crazy Cheesecake Club*, que representa tartas excepcionalmente locas y originales. Desde la masa quebrada hasta el relleno cremoso, el experto en pastelería ha encontrado recetas seleccionadas que ofrecen una alternativa deliciosa y puramente vegetal a la tarta de queso convencional. El conjunto se remata con un preparado de frutas de elaboración propia. Es una locura y, por encima de todo: increíblemente popular. Porque los cheesecakes son de las tartas más solicitadas.

La gran "V" (de vegano) hace tiempo que dejó de ser un movimiento, para convertirse en una forma de vida para muchos clientes. Así lo demuestran cerca de un millón de españoles que se alimentan de forma vegana y cerca del 11 % de los ciudadanos españoles (5,1 millones) que forman parte del fenómeno veggie (sumando veganos, vegetarianos y flexitarios).<sup>1</sup> Ya existen alternativas veganas para el 13% de los productos de pastelería en España. "La tendencia de comer vegano ha llegado para quedarse. Estamos convencidos de ello", afirma Fritz Kellermann, Director de Marketing y Ventas de Erlenbacher Backwaren.

### **Maravillas vegetales para morder - ¡Increíble, son veganos!**

*Plantastic Creamy Blueberry* y *Plantastic Creamy Raspberry*: Los dos nuevos miembros del *Crazy Cheesecake Club* hacen honor a su nombre. Aquí, las mejores frutas se encuentran con un relleno cremoso. La masa quebrada hecha con margarina y avellanas molidas forma una base de borde alto en ambas tartas. Esto se cubre con una capa cremosa a base de guisantes y soja, que Erlenbacher desarrolló especialmente para las alternativas veganas del cheesecake. Los frutos rojos seleccionados proporcionan el efecto afrutado y muy llamativo de la parte superior.

### **Las tartas locas en detalle**

Con el *Plantastic Creamy Blueberry*, las diferentes capas de relleno cremoso sobre la masa quebrada de avellana son una atracción de lo más llamativo. Una alternativa de queso puramente vegetal y un preparado casero de frutas con arándanos hacen una dulce reunión. Encima hay arándanos cultivados suavemente repartidos a mano.

El *Plantastic Creamy Raspberry* destaca por sus gruesas gotas de preparación de frambuesa de nuestra propia elaboración incrustadas en el cremoso relleno de tarta de queso. Para terminar el pastel, aromáticas frambuesas se reparten a mano. El resultado: unas tartas increíblemente cremosas que seducirán sobre todo a los jóvenes consumidores en la restauración organizada, comercial y colectiva.



*Cheesecake vegano de arándanos*



*Cheesecake vegano de frambuesas*

<sup>1</sup> Fuente: Lantern, The Green Revolution, Edición 2021

### **Una locura: el Crazy Cheesecake Club**

Detrás de las dos nuevas tartas veganas de Erlenbacher hay un concepto especialmente original: el *Crazy Cheesecake Club*. Con él, el experto en pastelería y repostería ha creado un loco y variado mundo de tartas de queso. El enfoque: una base cremosa clásica y las tendencias alimentarias actuales combinadas de forma emocionante. Erlenbacher ofrece una tarta de queso de caramelo salado y dulce al mismo tiempo (***Cheesecake Salted Caramel***) o un confeti de colores en una reunión con masas de queso fresco (***Cheesecake Happy Color***). También está la loca fusión entre la tarta de zanahoria y una delicada crema de queso (***Carrot Cake meets Cheesecream***).

### **Más delicias veganas**

¿Te apetecen más tartas veganas? Entonces, por supuesto, quédate con Erlenbacher. Con su gama *PlacerPlus*, los maestros pasteleros alemanes ponen en primer plano la alimentación sana y el disfrute consciente y juegan con todo el repertorio de sabores: desde el *Barista Cake Plátano y Nueces* hasta la *Tarta de Albaricoque* y la *Tarta de Manzana*, Erlenbacher ofrece productos puramente vegetales con los que los hosteleros pueden convencer a sus clientes. Las planchas veganas para la restauración colectiva también tienen mucha demanda. Desde la cremosa *Plancha de Fresas* hasta el afrutado *Rectángulo de Plátano y Grosella* o la refrescante *Plancha de Limón*, hay mucha oferta para todos los gustos.

Al igual que todos los productos de Erlenbacher, los nuevos cheesecakes veganos 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 – esta es la norma de pureza de Erlenbacher.

### **Manejo fácil, descongelación rápida**

Las tartas de queso veganas, como toda la gama de *Crazy Cheesecakes* son fáciles de manejar. Están precortadas en 14 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 6 horas, una porción individual se puede descongelar incluso en el horno.

## Información detallada:

Los nuevos cheesecakes veganos

Producto	Tamaño	Peso	Peso por porción	Estado	porciones
Plantastic Creamy Blueberry	Ø 24 cm	1.525 g	Aprox. 108 g	Congelado Listo para servir	14
Plantastic Creamy Raspberry	Ø 24 cm	1.575 g	Aprox. 112 g	Congelado Listo para servir	14

## 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/](https://www.instagram.com/erlenbacher_espana/)
- ✓ Facebook: <https://www.facebook.com/erlenbachertartas>