

Nuevos miembros del Crazy Cheesecake Club

Erlenbacher lanza cuatro cheesecakes locos



Cheesecake Salted Caramel – foto: Erlenbacher Backwaren

Groß-Gerau, 21 de febrero de 2022. – ¡Tres, dos uno... cheese! Erlenbacher emplata toda una nueva generación de cheesecakes. Cuatro nuevos productos están listos y esperan ansiosamente triunfar con recetas modernas y un diseño original. Perfectamente adaptados a un público objetivo más joven, "Cheesecake Salted Caramel" y compañía se presentan con un aspecto completamente nuevo.

Todos quieren cheesecakes, son los favoritos del público. Es más: es una de las tartas más populares de todas, incluso más que las tartas de chocolate.¹ Erlenbacher demuestra ahora lo versátil y cambiante que puede ser esta tarta con cuatro nuevas variedades de cheesecakes. Aquí, los ingredientes de moda y las recetas innovadoras van de la mano de un aspecto moderno. Cuatro cheesecakes locos que se combinan de forma emocionante como nunca, pero que nunca pierden su carácter básico cremoso. De esta forma se puede llegar a un público más joven directamente en el mostrador de tartas.

¹ Fuente: Mintel Insights 2020

Cheesecake 2.0: ¡Y hace POP!

Reinventar los cheesecakes, ni más ni menos, es lo que se ha propuesto Erlenbacher con su nuevo concepto de producto. ¿Así que todo vuelve al principio? No del todo. Cuando se trata de la base, el experto en pastelería sólo se conforma con lo mejor. Los productos lácteos frescos, el sedoso queso crema y la mejor nata garantizan la máxima cremosidad en todos los cheesecakes del Crazy Cheesecakes Club.

Al mismo tiempo, los Crazy Cheesecakes impresionan por su aspecto extravagante y una original mezcla de diferentes ingredientes de moda. ¿Cheesecake combinado con pastel de zanahoria? Definitivamente. ¿Dulce reunión con crema de fresa y dados de muffin? Compruébalo. Combinados con ideas de decoración individuales, los coloridos sueños de tarta de queso son un verdadero reclamo. Perfecto para los restauradores creativos que quieren ofrecer a sus clientes alternativas modernas además de las clásicas.

Cheesecake Salted Caramel - ¡Sal(e) que no querrás perderte!

¿Dulce o salado? Lo siento, en el Crazy Cheesecake Club no hay dudas. Por eso en el nuevo *Cheesecake Salted Caramel* se fusiona lo que debe fusionarse. Una base crujiente de crumble al cacao, una capa clara de queso y una capa de cheesecake con caramelo, y como topping una salsa de caramelo a la sal. Los crujientes trocitos de chocolate negro proporcionan la experiencia perfecta de cheesecake.

Carrot Cake meets Cheesecream: una fusión perfecta

Cómo era eso... Exactamente, cuanto más, mejor. El nuevo *Carrot Cake Meets Cheesecream* es probablemente la prueba más deliciosa de ello. Erlenbacher ha conseguido combinar una jugosa tarta de zanahoria con un cremoso cheesecake. El acabado lo proporciona un sedoso glaseado de queso fresco, decorado con nueces caramelizadas e hilos amarillos de chocolate. Dos clásicos americanos combinados en una sola tarta: ¡Oh yes!

Cheesecake Topped Apple: Esto sí que lo supera todo...

Tarta de manzana y tarta de queso juntas, eso no es posible, ¿verdad? ¡La apuesta está hecha! Y hemos ganado: aquí está el *Cheesecake Topped Apple*. En este caso, una base de migas crujientes se cubre con un relleno de cremoso queso con un toque de canela y una

ligera capa de cheesecake. Todo ello coronado con crujientes rodajas de manzana, azúcar de canela y un glaseado afrutado para conseguir el brillo perfecto.

Cheesecake Happy Colour - ¡Que vuele el confeti!

¡Nunca una tarta ha tenido colores más bonitos! El *Cheesecake Happy Colour* de edición limitada convence por la creativa superposición de diferentes masas de queso. Dos cremosas capas de cheesecake descansan sobre una ligera base crumble: un queso con fresas con trocitos de fruta y dados de muffin se une al colorido confeti de azúcar y a los ligeros cubos claros de muffin. Por encima, la fiesta continúa: con hilos de chocolate blanco y confeti de azúcar aún más colorido como cobertura.

Información detallada de los productos:

Producto	Tamaño	Peso	Peso por porción	Estado	porciones
Cheesecake Salted Caramel	Ø 24 cm	1.750 g	aprox. 109 g	Congelado Listo para servir	16
Carrot Cake meets Cheesecream	Ø 24 cm	1.250 g	aprox. 78 g	Congelado Listo para servir	16
Cheesecake Topped Apple	Ø 24 cm	1.800 g	aprox. 113 g	Congelado Listo para servir	16
Cheesecake Happy Color	Ø 24 cm	1.800 g	aprox. 113 g	Congelado Listo para servir	16

Suministro:

Erlenbacher Backwaren GmbH

08006 Barcelona

Tel. 932 097 806

info@erlenbacher.net

www.erlenbacher.es

INFORMACIÓN DE PRENSA

Más material fotográfico:



Cheesecake Topped Apple, Carrot Cake Meets Cheesecream



Cheesecake Happy Color, Crazy Cheesecake Club

Fotos: Erlenbacher Backwaren

© Erlenbacher. Publicación solo con aviso de copyright

Información sobre Erlenbacher Backwaren:

La empresa alemana Erlenbacher Backwaren GmbH se ha posicionado, a lo largo 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>