

Ven a visitarnos en la feria Alimentaria

Conoce nuestra nueva gama Crazy Cheesecakes y las últimas tendencias de una alimentación saludable, sostenible y consciente

Groß-Gerau, 22 de marzo de 2022. – **Según los más recientes estudios de mercado el cheesecake es una de las tartas más populares de todas. A la gente le encantan los cheesecakes en todas sus formas y sabores. Siguiendo esta tendencia, los pasteleros de Erlenbacher han ingeniado una nueva generación de cheesecakes: los Crazy Cheesecakes. Se basan en recetas modernas y un diseño original, para volverse loco. Estamos convencidos de su éxito, por esto Cheesecake Salted Caramel y Co participan en los premios Innoval de la feria Alimentaria de este año. Así que los puedes ver expuestos también en el espacio Innoval a la entrada de The Alimentaria Hub en el pabellón 5.**



Erlenbacher
Passion & Cakes since 1973

BIENVENIDOS AL

**crazy
cheesecake
club**

Te invitamos a visitarnos
en nuestro stand en
Alimentaria
(pab. 7.0, C-700) para conocer
los nuevos Crazy Cheesecakes.

**ALIMENTACIÓN SALUDABLE,
SOSTENIBLE Y CONSCIENTE**

Además, te presentamos nuestras
tartas veganas, sin gluten o
sin aceite de palma, una amplia
selección de brownies y
los populares Barista Cakes.

¡Te esperamos!

Cheesecakes por un tubo

Todos quieren cheesecakes y Erlenbacher acaba de reinventarlos. Eso sí, confiando en su receta de éxito: los mejores productos lácteos frescos, el sedoso queso crema y la mejor nata garantizan la máxima cremosidad de cada uno de los productos del Crazy Cheesecake Club: *Cheesecake Salted Caramel; Cheesecake Topped Apple; Carrot Cake meets Cheesecream; Cheesecake Happy Colour*. Ven a degustarlos en nuestro stand. ¡Descubre la nueva generación de cheesecakes y vuélvete loco por ellos!

Nueva imagen Erlenbacher

Y de paso conocerás nuestra nueva imagen joven y moderna. Hemos reinventado y rehecho Erlenbacher. Ofrecemos los mejores conceptos, productos y servicios. Con ideas frescas e innovadoras. Y seguimos fieles a nuestros principios: pasión, artesanía tradicional y fuerza innovadora. La experiencia nos convierte en el mejor socio pastelero en el sector horeca. Y sin olvidarnos nunca del respeto hacia las materias primas, un enfoque sostenible de los recursos y hacia las personas con las que trabajamos.

Natural y sostenible

Desde hace más de diez años, la sostenibilidad es una piedra angular en la estrategia empresarial de Erlenbacher. Esto se refleja en la apuesta por una alimentación equilibrada. Para el joven consumidor de hoy el uso responsable de los recursos naturales es una necesidad, pero al mismo tiempo quiere disfrutar con la conciencia tranquila.

La nutrición de origen vegetal (plant based) es una mega tendencia especialmente popular entre los consumidores jóvenes. Según un estudio de la cadena de supermercados veganos 'Veganz' de 2021, el 2,1% de los españoles se alimenta de forma vegana. El volumen de mercado de productos de origen vegetal en España, según datos del instituto europeo de estadística, statista, ha crecido un 50 % entre 2018 y 2020. En 2021, el 13 % de los productos de origen vegetal consumidos en España eran productos de pastelería. Al 6% de los veganos le gustaría tener más oferta de productos de pastelería veganos. Los productos más solicitados son los bizcochos (22%), tartas (11%) y pasteles (8%).

Nuestras tartas veganas, sin gluten y sin aceite de palma toman en cuenta las exigencias de una dieta consciente y la valoración de los recursos disponibles. Además de este valor añadido, se distinguen por la inmejorable calidad Erlenbacher. Sabor y disfrute únicos.

Conócelas en nuestro stand en Alimentaria.

Te presentamos:

- el nuevo *Pastel de manzana vegano*, un bizcocho ligero y esponjoso recubierto de jugosos trozos de manzana - un producto ideal para la hostelería, porque está precortado en porciones de 4,7 x 7cm.



Tarta Vegana de Plátano y Nueces
(gama Barista Cakes)

- la *Tarta Vegana de Plátano y Nueces*, elaborado sin aceite de palma, que pertenece a nuestra gama de Barista Cakes. La jugosa base con plátano, nueces y crujiente de avena está cubierta con una crema de leche de avena y pistachos picados. También conocerás los otros acompañantes perfectos del café: la *Tarta de Chocolate y Caramelo Salado*, la *Tarta de Manzana Cassis* y la *Tarta de Chocolate y Frambuesa*, que fue galardonado con una estrella en la última entrega del Superior Taste Award del International Taste & Quality Institute de Bruselas.

- la *Tarta de Albaricoque vegana*. Una capa de bizcocho de nueces, otra capa de bizcocho clara y encima abundantes mitades de albaricoque y avellanas picadas.



Tarta de Albaricoque vegana

- Tenemos más productos veganos, he aquí una pequeña selección:

la Tarta de Manzana deliciosa; los Rectángulos de Plátano y Grosella; la Plancha de Limón (sin aceite de palma) o la Plancha de Fresas.

Además, te presentamos nuestra gama de brownies como el Brownie de Frambuesa sin gluten que ya en 2017 recibió el Superior Taste Award; los distintos brownies clásicos; o el Caramel Brownie Cheesecake Supreme que pertenece al recién creado Crazy Cheesecake Club.

Erlenbacher en Alimentaria, Barcelona del 4 al 7 de abril

Pabellón 7.0, stand C-700

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>