

Los maestros pasteleros de Erlenbacher triunfan en el Superior Taste Award de Bruselas y también reciben más premios en Alemania
Tartas premium con estrellas

Gross-Gerau, 14 de octubre de 2021. – Erlenbacher backwaren sigue recibiendo premios por sus productos de pastelería premium. En la última entrega del Superior Taste Award del International Taste & Quality Institute (iTQi, Instituto Internacional de Sabor y Calidad) de Bruselas, por segunda vez un producto de Erlenbacher consiguió tres estrellas: Las Porciones de Tarta de Mazapán y Amaretto convencieron de tal manera al jurado profesional que le concedieron el máximo galardón. La Tarta de Chocolate y Frambuesa de la recientemente presentada gama de Barista Cakes fue premiada con una estrella. Por otro lado, Erlenbacher recibió las medallas de oro y plata del certamen Küche Best Product Award en Alemania por otros dos productos, entre ellos las Porciones de Tarta de Fresa vegana.



Calidad de tres estrellas: las Porciones de Tarta de Mazapán y Amaretto - fotos: erlenbacher

El Superior Taste Award es el más importante concurso del sector alimentario al estilo de las famosas Estrellas Michelin. Unos 200 cocineros y sumilleres del jurado profesional otorgan estos premios basados en una cata a ciegas a los mejores productos del sector que destacan por su sabor, textura y aspecto. Con este reconocimiento, por duodécima vez consecutiva, la empresa alemana líder en el mercado fuera del hogar europeo en tartas, pasteles y postres congelados vuelve a demostrar su fuerza innovadora y la alta calidad de sus productos.

La combinación más premiada: Mazapán y amaretto

Esto trae recuerdos de vacaciones en Italia: Una nata de amaretto con remolinos de mazapán y amarettini yace entre dos esponjosas capas de bizcocho de almendras. Una capa de nata de almendras, remolinos de mazapán y tiras de chocolate ponen la guinda a esta **Tarta de Mazapán y Amaretto**. El jurado la premió con la mayor puntuación: 95 de 100 puntos posibles, destacando sobremanera sabor, textura y olor. Este máximo galardón repite las tres estrellas que en 2014 erlenbacher consiguió por el Pastel de Chocolate 'Tout au Chocolat' que sigue siendo un éxito de ventas hoy día.

En el mismo certamen del Superior Taste Award se premió la **Tarta de Chocolate y Frambuesa** con una estrella. La tarta pertenece a la gama **Barista Cakes** que pretende aumentar las ventas



También galardonada en Bruselas: Tarta de Chocolate y Frambuesa

de Coffee Shops ofreciendo combinaciones de tartas y diferentes especialidades de café. En la Tarta de Chocolate y Frambuesa, la masa quebrada de cacao se rellena con una fundente crema de chocolate, encima hay una preparación de frambuesa y trozos de chocolate crujiente. La tarta se decora con frambuesas enteras. El barista de erlenbacher recomienda combinar esta tarta con capuchino, cortado o Iced Dark Chocolate Mochaccino. El jurado profesional del International Taste & Quality Institute le otorgó 78,6 puntos a esta tarta, destacando sobre todo textura, sabor y olor.

Instituto, premio y jurado

El International Taste & Quality Institute (iTQi) en Bruselas es la organización gastronómica líder que se dedica, en colaboración con cocineros y sumilleres independientes, a la evaluación y al fomento de alimentos con sabor extraordinario. El jurado del iTQi se compone de más de 200 chefs y sumilleres reconocidos y pertenecientes a 15 asociaciones y organizaciones culinarias y de sumillería europeas.

Cada año concursan centenares de pequeñas, medianas y grandes empresas de unos 80 países en el Superior Taste Award. Los productos se catan a ciegas y no compiten entre sí. En el análisis sensorial se evalúan los criterios organolépticos (sabor, primera impresión, olfato, textura y aspecto visual). Después de una deliberación exhaustiva entre los miembros del jurado se suman los ratingpoints y se formulan propuestas cualificadas de optimización. Para conseguir un premio, el producto tiene que alcanzar por lo menos el 70% del total de ratingpoints ("sabor notable", una estrella). Entre 80 y 90 puntos se certifica un "sabor remarcable" (dos estrellas), con más de 90 puntos un "sabor excepcional" (tres estrellas).

Galardones para erlenbacher también en Alemania

En Alemania, erlenbacher recientemente recibió dos premios importantes. La revista especializada en el sector horeca KÜCHE le otorgó la medalla de oro a la **Tarta Rústica de Fresas**: Fresas cortadas a mano yacen sobre una base de bizcocho oscuro, un pudín de crema y una base de bizcocho oscuro y esponjoso. Un ligero brillo de gelatina para tartas le da un acabado delicioso.



Productos premiados por KÜCHE Best Product Award: Tarta Rústica de Fresas (izda.); Porciones de Tarta de Fresa vegana (drcha.)

Por otro lado, las **Porciones de Tarta de Fresa vegana** consiguieron la medalla de plata. Esta tarta es uno de los productos estrella de la gama vegana de erlenbacher con la que la empresa alemana se hace eco de una tendencia nutricional en auge. La creación de una tarta de crema vegana también supuso un gran reto para erlenbacher. Los maestros pasteleros querían elaborar un producto con una crema aterciopelada, un

INFORMACIÓN DE PRENSA erlenbacher backwaren gmbh



sabor natural y buenos ingredientes. Y lo consiguieron gracias a la creación de su propia crema vegetal – un producto 100 % plant based.

Este es 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 hidrogenados. 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.

Información detallada

Producto	Tamaño	Peso por porción	Estado	Tamaño de producto	Uds/caja
Porciones de Tarta de Mazapán y Amaretto	4,8 x 9,8 cm	138 g	Congelado, Listo para consumir	19,5 x 29 cm 12 porciones	4
Tarta de Chocolate y Frambuesa	Ø 24 cm	100 g	Congelado, Listo para consumir	Ø 24 cm 12 porciones	4
Tarta Rústica de Fresas	Ø 36,5 cm	244 g	Congelado, Listo para consumir	Ø 36,5 cm 16 porciones	2
Porciones de Tarta de Fresa vegana	4,8 x 9,8 cm	129 g	Congelado, Listo para consumir	19,5 x 29 cm 12 porciones	4

Suministro:

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 25 millones de productos de pastelería premium (más de 25.000 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. 678 676 502 @: u.scheele@expressreport.es