

PRESSEINFORMATION

Texture-Pairing statt Food-Pairing

Neue Crisp & Crunch Schnitten von erlenbacher



Crisp & Crunch Schnitten von erlenbacher, Foto: erlenbacher

Groß-Gerau, 19. Oktober 2016 – Food-Pairing war gestern. Nun rücken Texturen und Konsistenzen in den Fokus. Passend dazu bringt erlenbacher drei neue Crisp & Crunch Schnitten auf den Markt. Das besondere Highlight: ihr knuspriger Boden. Erstmals zu erleben auf der Südback.

Ob Walnuss-Crunch, Himbeer-Cranberry oder Orange-Schoko, die Überraschung wartet im Boden. Helle und dunkle Böden aus knackigen Crisps oder knusprigen Wallnusscrums. Darauf: cremige Füllungen und ein vielseitiges Topping aus saftigen Früchten, dunkler Schokolade oder gerösteten Nussstücken. Damit sind die neuen Crisp & Crunch Schnitten von erlenbacher ideal für Bäcker, Gastronomen und Hoteliers, die ihre Kunden und Gäste mit einem intensiven Geschmackserlebnis überraschen möchten.

Knackig und knusprig – Böden mit Wow-Effekt

„In Umfragen und Studien haben wir gesehen, dass Sensorik für Endkonsumenten immer wichtiger wird, besonders in Europa und Nordamerika“, erklärt Babette Schmidt, Marketingleitung erlenbacher backwaren gmbh, der Nummer Eins für tiefgekühlte Kuchen, Torten und Desserts im europäischen

PRESSEINFORMATION

Außer-Haus-Markt. „Und eigentlich waren wir diesem Trend sogar etwas voraus. Bereist seit 2008 feiert die Kirsch-Schoko-Crisp-Schnitte von erlenbacher in diesem Segment Erfolge.“ Wegen ihrer ausgefallenen Sensorik wurde sie 2015 zum Beispiel mit zwei Sternen beim Superior Taste Award ausgezeichnet. Jetzt kommen drei weitere attraktive Sorten mit spannenden Crisp-Böden hinzu:

Orangen Schoko Crisp Schnitte - Art.-Nr.: 8108944

Hier zeigt sich die Orange von ihrer Schokoladenseite: Auf einem dunklen Crisp-Boden mit gefriergetrockneten Orangenstücken liegt eine zartschmelzende Kakaocreme. Darauf befindet sich, zwischen zwei Schokoladen-Orangen-Muffinböden, eine fruchtig-frische Schicht aus Orangencreme mit Orangenzubereitung. Abgerundet mit einer köstlichen Kakaocreme ist diese Schnitte eine fruchtig-schokoladige Verführung mit Biss.

Himbeer-Cranberry Crisp Schnitte – Art.-Nr. 8108945

Das fruchtig-freche Rendezvous roter Beeren: ein heller Crisp-Boden, gekrönt von einer fruchtigen Joghurt-Creme-Füllung mit eingestrudelter Cranberry-Fruchtzubereitung. Darauf ein dunkler Schokoladen-Muffinboden, bedeckt mit aromatischen Himbeeren und abgelänzt mit Tortenguss. Eine knackige Köstlichkeit für alle Beeren-Liebhaber.

Walnuss Crunch Schnitte – Art.-Nr. 8108947

Eine nussig-knusprige Angelegenheit: Auf einem Rührteig-Crunch-Boden befindet sich eine zarte Vanille- und Walnuss-Creme mit gehackten Walnüssen. Dekoriert mit Kakaocreme und kandierten Walnuss-Stückchen ist dieses Produkt einfach herrlich knusprig.

Wie alle erlenbacher Kuchen, Torten oder Desserts werden auch die Crisp & Crunch Schnitten nur aus hochwertigen Zutaten hergestellt. Sie enthalten keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und werden ohne Farbstoffe und künstliche Aromen hergestellt. „Das ist Qualität, die man schmeckt“, so Babette Schmidt. Zusätzlich verzichtet erlenbacher konsequent auf den Zusatz gehärteter Fette und Öle sowie Konservierungsstoffe. Für frischen, authentischen Kuchengenuss.

Die neuen Crisp & Crunch Schnitten – Erstmals zu erleben auf der Südback. Vom 22. bis 25. Oktober, Halle 3, Stand 3C88.

PRESSEINFORMATION

Bildmaterial zum Download:

www.purepress.de/erlenbacher/erlenbacher_Bilder_Crisp&Crunch-Schnitten.zip

Weiteres Bildmaterial:



Himbeer-Cranberry Crisp Schnitte, Orangen Schoko Crisp Schnitte, Walnuss Crunch Schnitte, Foto: erlenbacher

Produktdetails

| Produkt | Maße | Gewicht | Zustand | Schnitt | Portionen |
|----------------------------------|--------------|---------|-------------------------------|----------------|-----------|
| Himbeer-Cranberry Crisp Schnitte | 19,5 x 29 cm | 2.100 g | fertig gebacken, tiefgefroren | vorgeschnitten | 12 |
| Walnuss Crunch Schnitte | 19,5 x 29 cm | 1.500 g | fertig gebacken, tiefgefroren | vorgeschnitten | 12 |
| Orangen Schoko Crisp Schnitte | 19,5 x 29 cm | 1.700 g | fertig gebacken, tiefgefroren | vorgeschnitten | 12 |

Über erlenbacher backwaren

Das Traditionsunternehmen erlenbacher backwaren gmbh hat sich innerhalb von 40 Jahren zur Nummer eins für tiefgekühlte Kuchen, Torten und Desserts im europäischen Außer-Haus-Markt entwickelt. Dabei ist das Unternehmen seinem Erfolgsrezept stets treu geblieben: Traditionelles Handwerk verknüpft mit modernster Technologie und besten Zutaten. Gemeinsam mit über 600 Mitarbeitern produziert der Marktführer jährlich mehr als 22 Millionen Premium-Backwaren für

PRESSEINFORMATION

Systemgastronomie, Catering und Fachgroßhandel. Von der Firmenzentrale in Groß-Gerau werden über 450 verschiedene Artikel in rund 45 Länder exportiert.

In Zusammenarbeit mit dem Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) der Universität Witten/Herdecke arbeitet das Unternehmen seit 2010 an einer gesicherten Zukunft. Seit Dezember 2015 ist erlenbacher ergänzend nach den Anforderungen des ZNU – Standards Nachhaltiger Wirtschaften ^{Food} zertifiziert.

Ihr Pressekontakt

erlenbacher backwaren GmbH

Lena Richardsen c/o Pure Perfection PR GmbH, Strelitzer Straße 2, 10115 Berlin

Tel: 030/4430 8220, lr@pureperfection.com