

Homemade Style Plattenkuchen

„Bake to the roots“ mit dem neuen Produktkonzept von erlenbacher backwaren



Homemade Style Plattenkuchen – Foto: erlenbacher

Groß-Gerau, den 2. April 2020 – Gäste mögen es hausgemacht – vom Geschmack bis zum Look. Wie sich diese Anforderungen mit Convenience-Backwaren vereinen lassen? erlenbacher hat die Lösung: „Homemade Style Plattenkuchen“. Ein neues Produktkonzept mit vier authentischen Kuchenklassikern.

Mit hausgemachten Kuchen verbinden viele Gäste Qualität, Tradition und Handwerklichkeit. Für Gastronomen eine besondere Herausforderung. Schließlich wollen sie ihren Betrieb wirtschaftlich und effizient führen. Zwei unvereinbare Seiten? Nicht mit dem neuen Konzept *Homemade Style Plattenkuchen* von erlenbacher backwaren. Es vereint die Wünsche der Gäste und der Gastronomen. Wie? Mit vier authentischen Plattenkuchen.

Hochwertige Zutaten, handwerkliche Sorgfalt und hohe Flexibilität

Die Basis bilden hochwertige Zutaten und klassische Rezepturen. Dazu gehören von Hand aufgelegte Früchte. Eine Sorgfalt, die man sehen und schmecken kann. Und das alles bei voller Flexibilität für den Gastronomen. Denn die Kuchen kommen ungeschnitten und im praktischen Plattenmaß (39 x 29 cm) daher. So können sie je nach Einsatzbereich, Anlass und Kalkulation frei portioniert werden. Außerdem bleiben sie lange frisch und die Früchte saften weniger stark aus. Ein weiteres Plus: ihre gute Haltbarkeit und Standzeit.

Die vier Sorten: Klassisch, fruchtig, gut

Zum Produktkonzept gehören vier beliebte Kuchenklassiker. Beim *Apfelkuchen* treffen große, saftige Apfelspalten auf einen hellen, lockeren Rührteig. Abgerundet wird das Ganze mit gerösteten, gehobelten Mandelblättchen sowie Zimt und Zucker. Beim *Mandarinen-Käse-Quark-Kuchen* liegen saftig-süße Mandarinenfilets auf einer cremigen Käsemasse, die mit einem zarten Guss überzogen ist. Fruchtig bleibt es auch beim *Zwetschgenkuchen*. Hier liegen Zwetschgenhälften auf einem luftig gebackenen Hefeteig. Als Abschluss wird der Kuchen mit einem Guss verfeinert. Der letzte in der Runde ist der *Kirsch-Streuselkuchen*. Hier versinken ganze Süß- und Sauerkirschen in einem hellen, lockeren Rührteig. On top: knusprig gebackene Streusel.

Alle Kuchen und Torten von erlenbacher backwaren sind frei von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen sowie ohne künstliche Aromen, Farbstoffe, Konservierungsstoffe oder gehärtete Fette und Öle. Für frischen, authentischen Genuss.

Produktdetails

Produkt	Plattenmaß	Gewicht	Zustand
Homemade Style Apfelkuchen	39 x 29 cm	2.100 g	tiefgefroren, ungeschnitten
Homemade Style Zwetschgenkuchen	39 x 29 cm	2.300 g	tiefgefroren, ungeschnitten

Homemade Style Mandarinen-Käse-Quark-Kuchen	39 x 29 cm	2.700 g	tiefgefroren, ungeschnitten
Homemade Style Kirsch-Streuselkuchen	39 x 29 cm	1.950 g	tiefgefroren, ungeschnitten

Weiteres Bildmaterial



Homemade Style Apfelkuchen



Homemade Style Zwetschgenkuchen



Homemade Style Mandarinen-Käse-Quark-Kuchen





Homemade Style Kirsch-Streuselkuchen

Fotos: erlenbacher

Bildmaterial zum Download

www.purepress.de/erlenbacher/EB-Homemade-Style-Plattenkuchen.zip

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

Seit Dezember 2015 ist erlenbacher als erster TK-Backwarenhersteller nach ZNU-Standard zertifiziert. 2018 wurde das Unternehmen von der WirtschaftsWoche als einer der wertvollsten Arbeitgeber im Raum Groß-Gerau ausgezeichnet. Das Magazin honorierte damit erlenbachers Engagement für das Gemeinwohl. Auch 2020 erhält das Unternehmen erneut den Titel.

Ihr Pressekontakt

erlenbacher backwaren gmbh

Lucas Neuraüter c/o Pure Perfection PR GmbH, Strelitzer Straße 2, 10115 Berlin

Tel: 030/400 53 53 0, ln@pureperfection.com