

PRESSEINFORMATION

Schnittiges Format, trendy Style

Sahniges Newcomer-Quartett von erlenbacher



„Unsere Sahnestücke“ von erlenbacher backwaren – Foto: erlenbacher

Groß-Gerau, den 3. Dezember 2019 – **Herrlich sahnig und mit besonderen Zutaten verfeinert: Ob Salted Caramel oder Maracuja-Skyr, bei den neuen Sahneschnitten von erlenbacher trifft Trend auf Tradition. Im quadratischen Format kommen sie dabei so richtig schnittig daher. Vier coole Newcomer – nicht mächtig, aber wunderbar prächtig.**

Bake to the roots – mit dem neuen Quartett *Unsere Sahnestücke* bekommt die „good old“ Sahneschnitte ein modernes Update. Aus traditionellen Rezepturen und aktuellen Dessert-Trends kreiert erlenbacher vier innovative Schnitten. Mit weißer Mousse au Chocolat, knusprigen Crisp-Böden oder cremiger Skyr-Vanille-Sahne: Schicht um Schicht ein wahrer Genuss. Doch statt auf Sahneschnitten – so wie zu Omas Zeiten – setzt der Backwarenexperte hier auf ein neues quadratisches Format und angesagte Geschmacksrichtungen wie Salted Caramel oder Maracuja-Skyr. Innovative Zutaten und frische Sahne in gewohnter erlenbacher Qualität, da kommen sowohl Nostalgiker als auch echte Trendsetter auf ihre Kosten.

PRESSEINFORMATION

Neuer Schnitt

Mit den Schnitten spricht erlenbacher bewusst die Generation X an. Denn die heute 40- bis 54-Jährigen schätzen nostalgische Sahneschnitten und bewährte Geschmacksrichtungen, aber bevorzugen lieber Stücke, die nicht so mächtig sind. Die Lösung: eine ganz besonders schnittige Portionsgröße. So kommt das neue Quartett von erlenbacher in einem anderen Format daher als herkömmliche Sahneschnitten. Statt rechteckig sind *Unsere Sahnestücke* quadratisch. Ein Vorteil für den Gastronomen: mehr Portionen aus einem Blech. Außerdem sind sie einfach im Handling, verfügen über eine gute Standfestigkeit und sind bereits vorportioniert. Das macht sie exakt kalkulierbar.

Unsere Sahnestücke im Überblick:

- **Erdbeer-Vanille-Schoko-Schnitte:** Sie ist der Klassiker unter den Schnitten. Ein echter Evergreen im Stil des Fürst-Pückler-Eis. Bei der *Erdbeer-Vanille-Schoko-Schnitte* treffen gleich mehrere beliebte Geschmäcker aufeinander. Leckere Kakao-Sahne mit Kakao-Creme und dunklem Muffin-Boden. Darauf ein heller Muffin-Boden und eine lockere Bourbon-Vanille-Sahne. Getoppt wird das Ganze von einer fruchtigen Erdbeer-Sahne mit Fruchtピューree, Vanille-Sahne-Tupfen, Erdbeerpüree und Schokoladendrops. Eine Schnitte zum Verlieben. Vor allem für Fans von „Fürst Pückler“.
- **Mousse-au-Chocolat-Schnitte:** Zartschmelzend und wunderbar schokoladig – die neue *Mousse-au-Chocolat-Schnitte* ist die Verführerische im Quartett. Hier umhüllen zwei dunkle Muffin-Böden eine dunkle Mousse au Chocolat. Darauf thront eine weiße Mousse au Chocolat mit weißen Schokoraspeln und Kakao-Creme. Unvergleichlich sahnig.
- **Maracuja-Skyr-Schnitte:** Achtung, hier kommt die geballte Power von Skyr und Frucht. Die neue *Maracuja-Skyr-Schnitte* ist die Starke unter den Newcomern. Durch den Skyr enthält sie ordentlich Protein und ist dabei herrlich locker. Die Skyr-Vanille-Sahne wird dabei von zwei Muffin-Böden umhüllt. Mit einer Füllung aus Pfirsichwürfeln, einer Pfirsich-Maracuja-Zubereitung und Sahne gibt es einen echten Frischekick in der

PRESSEINFORMATION

Mitte. Gelber Guss und eine extra wilde Oberfläche on top runden das Fruchtspektakel ab.

- **Salted-Caramel-Schnitte:** Jetzt kracht's aber richtig. Denn die vierte Schnitte im Bunde hat eine Besonderheit, den Crisp-Boden. Hier trifft knusprig-crispy auf locker-sahnig – Texturepairing at its best. Das macht sie zum Kracher im Quartett. Auf einem knusprigen Crisp-Boden liegen eine leckere Karamell-Sahne und Karamell-Stückchen. On top: ein dunkler Muffin-Boden mit Bourbon-Vanille-Sahne und salziger Karamell-Creme. Einfach mal probieren.

Toughes Schnittchen: 48 Stunden Standfestigkeit in der Kühlung

Gut aussehen ist die eine Sache. Dieses Aussehen aber auch zu halten, ist eine ganz andere. Ob in der Theke, auf dem Buffet oder als Dessert – die neuen *Unsere Sahnestücke* von erlenbacher machen überall eine gute Figur. Damit sind sie sowohl für die Gastronomie als auch für Bäckereien bestens geeignet. Gekühlt bleiben die Sahnescnitten bis zu 48 Stunden standfest. Da sie bereits vorgeschnitten sind, lassen sie sich zudem exakt kalkulieren und nach Bedarf auftauen.

Wie alle Kuchen und Torten von erlenbacher backwaren sind die vier Sahnescnitten frei von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen sowie ohne künstliche Aromen, Farbstoffe, Konservierungstoffe oder gehärtete Fette und Öle. Für frischen, authentischen Genuss.

Weiteres Bildmaterial



Erdbeer-Vanille-Schoko-Schnitte (plus Serviervorschlag) und Maracuja-Skyr-Schnitte (plus Serviervorschlag)

PRESSEINFORMATION



Mousse-au-Chocolat-Schnitte (plus Serviervorschlag) und Salted-Caramel-Schnitte (plus Serviervorschlag)



*Unsere Sahnestücke von erlenbacher backwaren
Fotos: erlenbacher*

Produktdetails

Produkt	Maße	Gewicht	Portionsgewicht	Portionen	Zustand	Schnitt
Erdbeer-Vanille-Schoko-Schnitte	19,5 x 29 cm	1.700 g	ca. 113 g	15	fertig gebacken, tiefgefroren	vorgeschnitten
Mousse-au-Chocolat-Schnitte	19,5 x 29 cm	1.500 g	ca. 100 g	15	fertig gebacken, tiefgefroren	vorgeschnitten
Maracuja-Skyr-Schnitte	19,5 x 29 cm	1.750 g	ca. 116 g	15	fertig gebacken, tiefgefroren	vorgeschnitten
Salted-Caramel-Schnitte	19,5 x 29 cm	1.650 g	ca. 110 g	15	fertig gebacken, tiefgefroren	vorgeschnitten

Bildmaterial zum Download

www.purepress.de/erlenbacher/EB-Unsere-Sahnestuecke.zip

PRESSEINFORMATION

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. 2019 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.

Ihr Pressekontakt

erlenbacher backwaren gmbh

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

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