

PRESSEINFORMATION

Internorga-Highlights von erlenbacher

Vegane Kuchenschnitten und Böden mit Crunch



Neue Genuss³ Schnitten von erlenbacher backwaren: vegan, glutenfrei oder mit Dinkel – Foto: erlenbacher backwaren

Groß-Gerau, 27. Februar 2017 – Crunchige Schnitten, glutenfreie Brownies und Würfelkuchen mit cremigem Fudge-Topping – bei erlenbacher ist auf der Internorga Vielfalt Trumpf. Von Superfood bis Texture-Pairing. Aktuelle Trends, zugeschnitten auf den Außer-Haus-Markt.

Neue Formate, neue Texturen, neue Zutaten – mit den drei Produkt-Highlights „Genuss³“, „Crisp und Crunch Schnitten“ sowie „Ben’s Cube Cakes“ zeigt erlenbacher backwaren auf der Internorga wie abwechslungsreich Kuchen sein können: Glutenfrei, vegan, mit interessanter Sensorik oder ausgefallener Würfelform. Für noch mehr Kuchengenuss.

„Mit unseren neuen Produkten können Kunden aktuelle Trends bedienen und Zielgruppen erschließen“, sagt Babette Schmidt, Head of Communication von erlenbacher backwaren. „Auf Qualität legen wir dabei weiterhin viel Wert.“ So

PRESSEINFORMATION

bestehen auch die Neueinführungen aus hochwertigen Zutaten und sind frei von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen.

Dinkel, vegan, glutenfrei – Kuchengenuss für Besseresser

Ernährungsbewusst mit Genuss, so lautet das Motto der neuen „Genuss³“ Schnitten von erlenbacher. Denn die drei Schnitten vereinen beste Zutaten wie frische Beeren und knackige Nüsse mit saftigem Rührteig. Von der Apfel-Dinkel-Vollkornschnitte „Mr. Grain“ über den glutenfreien Brownie „Doc Choc“ mit saftiger Rotebeete bis hin zum veganen Bananabread „Banana Kid“. Statt nur Zutaten wegzulassen, setzt erlenbacher lieber auf vollwertige Alternativen. So geht Kuchengenuss ohne Verzicht.

Alles Gute kommt von unten – Crisp und Crunch Schnitten

Schichten aus cremiger Füllung dazu ein Topping aus Schokoladenpulver, Früchten oder gerösteten Nüsse – allein diese Kombination macht bereits Appetit. Doch das wahre Highlight der „Crisp und Crunch Schnitten“ von erlenbacher ist der knackig-knusprige Crunchboden. Ein spannender Kontrast zur lockeren Cremefüllung. Texture-Pairing at it's best.

Ben's Cube Cakes: Die Würfeloffensive

Wie wär's mit einem Lemon-Kiss oder doch lieber Devil's Chocolate? Bei „Ben's Cube Cakes“ kommt jeder auf seine Kosten. Denn die Kuchenwürfel gibt es gleich in sechs unterschiedlichen Varianten – mit cremigem Fudge- oder knusprigem Nuss-Topping. Doch was sie alle eint, ist die extra lange Standfestigkeit. Bei normaler Raumtemperatur (18 – 20°C) bleiben die Cubes bis zu 48 Stunden stabil. Damit sind sie bestens für den Außer-Haus-Markt geeignet.

erlenbacher backwaren auf der Internorga

Halle B4, Stand 107

PRESSEINFORMATION

Weiteres Bildmaterial:



Links: Crisp und Crunch Schnitten von erlenbacher backwaren

Rechts: Ben's Cube Cakes von erlenbacher backwaren – Fotos: erlenbacher backwaren

Bildmaterial zum Download:

www.purepress.de/erlenbacher/erlenbacher_Internorga_Visuals.zip

Produktdetails

Genuss³

Produkt	Maße	Gewicht	Zustand	Schnitt	Portionen
Mr. Grain	19,5 x 29 cm	1.300g	fertig gebacken, tiefgefroren	vorgeschnitten	12
Doc Choc	19,5 x 29 cm	1050g	fertig gebacken, tiefgefroren	vorgeschnitten	12
Banana Kid	19,5 x 29 cm	1150g	fertig gebacken, tiefgefroren	vorgeschnitten	12

Crisp und Crunch Schnitten

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

PRESSEINFORMATION

Ben's Cube Cakes

Produkt	Maße	Gewicht	Zustand	Schnitt	Portionen
Charming Carrot Cube Cake	19,5 x 29 cm	1.800 g	fertig gebacken, tiefgefroren	geschnitten, einzeln entnehmbar	15
Chocolate Heaven Cube Cake	19,5 x 29 cm	1.950 g	fertig gebacken, tiefgefroren	geschnitten, einzeln entnehmbar	15
Cranberry-Nut Cube Cake	19,5 x 29 cm	1.700 g	fertig gebacken, tiefgefroren	geschnitten, einzeln entnehmbar	15
Devil's Chocolate Cube Cake	19,5 x 29 cm	2.000 g	fertig gebacken, tiefgefroren	geschnitten, einzeln entnehmbar	15
Florenta-Apple Cube Cake	19,5 x 29 cm	2.250 g	fertig gebacken, tiefgefroren	geschnitten, einzeln entnehmbar	15
Lemon Kiss Cube Cake	19,5 x 29 cm	2.050 g	fertig gebacken, tiefgefroren	geschnitten, einzeln entnehmbar	15

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 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