

PRESSEINFORMATION

Schokotorten und -Schnitten mit Crunch

Wintertrends von erlenbacher



Schoko-Orangen-Crisp-Schnitte, Foto: erlenbacher

Groß-Gerau, 11. Oktober 2016 – Winterzeit ist Kuchenzeit. Wenn es draußen kalt wird, steigt auch wieder die Lust auf ein gutes Stück Kuchen oder Torte, am liebsten mit Schokolade. Doch welche Sorten sind im Trend? erlenbacher verrät, was diesen Winter auf den Teller gehört.

Schokokuchen, eine wahre Leidenschaft von erlenbacher. Es gibt sie vom Experten für tiefgekühlte Kuchen und Torten in den unterschiedlichsten Variationen. Ob in Kombination mit Nougatcreme, Waffelblättchen und Haselnussstücken, klassisch nach französischem Rezept oder weihnachtlich mit Orangencreme. So kommen Kuchenfans und Schokoholics voll auf ihre Kosten.

Aber Schokokuchen ist nicht gleich Schokokuchen. Dieses Jahr im Trend: Crunchige Kreationen und Kuchen mit intensivem Schokoladengeschmack. Dabei sorgt insbesondere der Kontrast unterschiedlicher Texturen, wie lockere Muffinböden, Schokoladencreme und crunchige Schichten aus Nüssen und Crips, für ein spannendes Geschmackserlebnis.

„Schokoladenkuchen zählen in der Wintersaison zu unseren Topsellern. Drei Sorten stechen in diesem Jahr aber hervor. Sie liegen mit ihrer auffälligen Optik und den unterschiedlichen Texturen und Konsistenzen voll im Trend“, erklärt Babette Schmidt, Marketingleitung erlenbacher backwaren gmbh.

PRESSEINFORMATION

Die Top 3 Wintertrend-Kuchen von erlenbacher:

- **Tout au Chocolat:** Zwei dunkle Muffinböden gefüllt mit zartschmelzender Schokoladencreme, welch ein herrlicher Genuss. Die Tout au Chocolat von erlenbacher ist ein echtes Highlight für alle Schoko-Liebhaber. Abgerundet wird das Ganze mit einer Oberfläche aus Kakaocreme.
- **Chocolate Crunch Cake:** Dunkler Rührteigboden mit einer Schicht aus Nougatcreme, Waffelblättchen und gehackten Haselnüssen. Darauf: Zwei cremige Schichten aus Schlagsahne-Frischkäse und eine Schokocreme-Füllung. Das Highlight: das Topping aus Rührteigwürfeln, Kakaocreme und grob gehackten Haselnüssen.
- **Schoko-Orangen-Crisp-Schnitte:** Hier zeigt sich die Orange von ihrer Schokoladenseite. Auf einem dunklen Crispboden 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.

Wie alle erlenbacher Kuchen, Torten oder Desserts werden auch die drei Wintertrend-Kuchen nur aus hochwertigen Zutaten hergestellt und sorgsam verarbeitet. 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.

Bildmaterial zum Download: [Link](#)

PRESSEINFORMATION

Weiteres Bildmaterial:



Chocolate Crunch Cake und Tout au Chocolat, Foto: erlenbacher

Produktdetails

Produkt	Maße	Gewicht	Zustand	Schnitt	Portionen
Tout au Chocolat	Ø 24cm	950 g	fertig gebacken, tiefgefroren	vorgeschnitten	12
Chocolate Crunch Cake	Ø 24cm	1.600 g	fertig gebacken, tiefgefroren	vorgeschnitten	12
Schoko-Orangen-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 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