

Pasión oscura: ¡las infinitas variaciones del brownie!

Erlenbacher presenta el nuevo Brownie de Nueces Pecanas, una experiencia perfecta de sabor y textura

Groß-Gerau, 7 de noviembre de 2022. – **El brownie es el producto estrella en las cafeterías y mostradores de todo el mundo. Es una tendencia que nunca falla. El brownie es un elemento imprescindible para una oferta moderna. Desde el popular brownie de chocolate hasta las nuevas creaciones de brownies con emocionantes texturas y refinamientos, Erlenbacher ofrece una gran variedad para todos los gustos. La creación más reciente de nuestros maestros pasteleros, el nuevo Brownie de Nueces Pecanas, reúne todas las texturas populares que puede aportar un brownie perfecto.**



El nuevo Brownie de Nueces Pecanas (arriba) y el Brownie de Caramelo y Nueces (izda.); son productos muy versátiles. - Foto: Erlenbacher

El brownie, tal vez el producto horneado más popular de Estados Unidos, es uno de los postres favoritos del mundo y un producto básico en muchas cafeterías. Al 29% de los encuestados les gusta combinarlo con un café, o lo prefieren con una variación de frutos rojos. En Erlenbacher, con nuestra amplia selección podemos satisfacer este antojo de brownie en cualquier momento. También en España, el brownie es uno de los postres más solicitados. Alrededor del 42% de los restaurantes y establecimientos de comida rápida sirvieron brownies como postre en junio de 2022.¹ El tamaño típico de la porción de brownie es ideal para combinarlo con una bebida caliente u ofrecerlo como postre.

¹ Fuente: Encuesta tastewise, datos actualizados a junio de 2022. <https://tastewise.io/foodtrends/brownie>

Por su alta demanda, en Erlenbacher siempre ideamos creaciones innovadoras de brownie. El nuevo **Brownie de Nueces Pecanas** está cubierto con una sedosa crema de cacao. Con su fusión de texturas populares, es un brownie perfecto: Es chocolatoso, fudgy, cremoso y crujiente como una nuez, todo a la vez. La verdadera experiencia brownie es completada con trozos de nuez pecana y finas virutas de chocolate blanco. Esta delicia se elabora sin aceite de palma.



Brownie de Nueces Pecanas - Foto: Erlenbacher

La receta del brownie se inventó en Estados Unidos a finales del siglo XIX y desde entonces goza de una creciente popularidad. Y no sólo en su país de origen: los brownies, desde hace tiempo, también son una receta popular en Europa. El tamaño de la porción de los brownies juega un papel importante. El brownie no debe ser demasiado grande ni demasiado pequeño. Cada vez más, los brownies se consumen como una minicomida, un pequeño tentempié, con el café o incluso como postre.



Cookies & Cream Brownie (izda.) y Brownie de Frambuesa – Fotos: Erlenbacher

Oportunidades de venta - ¡Brownielicioso!

El brownie está lleno de potencial y ventajas: es un clásico de siempre que puede reinterpretarse y convertirse en un aperitivo de moda o en un postre de tendencia de forma muy sencilla. Sólo según las necesidades personales y los deseos de consumo de los huéspedes. Con esta tarta popular se puede conseguir un mayor volumen de ventas en el negocio de hostelería.



Dados de brownies para llevar en un cucurucho - Foto: Erlenbacher

El brownie es la tarta chocolata 'todoterreno', un producto imprescindible en cualquier cafetería de moda y un eterno favorito en todos los mostradores. Dependiendo de las necesidades de cada negocio, las porciones individuales pueden descongelarse en el microondas y servirse templadas de inmediato. Como mini bocaditos crujientes, también son perfectos para llevar. Los 6 brownies diferentes de Erlenbacher en forma de plancha de tarta se diferencian por su apariencia, tamaño de las porciones y receta, pero todos garantizan por igual una experiencia de sabor especial gracias a sus emocionantes ingredientes y texturas.

Manipulación fácil, descongelación rápida

Los brownies están precortados, tienen un tamaño ideal para múltiples usos y diferentes ocasiones: buffet de catering, tarta emplataada en la restauración colectiva, trozo de tarta en la cafetería o en el café, como postre sofisticado en el plato o como postre en el servicio de delivery o take away. El corto tiempo de descongelación (porción individual 1 hora a temperatura ambiente, o solo unos minutos en el microondas) facilita al hostelero un cálculo óptimo.

Al igual que todos los productos de Erlenbacher, la gama de brownies se elabora sin aditivos de obligada declaración y prescinde completamente de aromas artificiales, colorantes, conservantes y ácidos grasos trans. Para las tartas, pasteles y postres solo se procesan ingredientes de alta calidad y aromas naturales – esta es la norma de pureza de Erlenbacher.

Sugerencias de presentación:



*Brownie emplataado como postre sofisticado, en polos para llevar o servido en una copa en un catering.
Fotos: Erlenbacher*

Información detallada:

Producto	Tamaño	Peso	Peso por porción	Porciones precort.
Brownie de Frambuesa (sin gluten)	19 x 28 cm	1.050 g	Aprox. 88 g	12
Brownie	28 x 38 cm	2.050 g	Aprox. 43 g	48
Cookies & Cream Brownie	19 x 28 cm	1.100 g	Aprox. 69 g	16
Brownie de Nueces Pecanas	19 x 28 cm	1.000 g	Aprox. 63 g	16
Brownie	19 x 28 cm	1.000 g	Aprox. 63 g	16
Caramel Nut Brownie (Brownie de Caramelo y Nueces)	19 x 28 cm	1.100 g	Aprox. 69 g	16

Suministro:

Erlenbacher Backwaren GmbH

08006 Barcelona

Tel. 932 097 806

info@erlenbacher.net, www.erlenbacher.es

Información sobre Erlenbacher Backwaren:

Desde hace más de 45 años, la empresa alemana Erlenbacher Backwaren GmbH se ha posicionado como número uno en el mercado europeo de pasteles, tartas y postres congelados fuera del hogar. La empresa se ha mantenido fiel a su receta del éxito: combinar el trabajo artesanal con la tecnología más avanzada y los mejores ingredientes. Con unos 600 empleados, el líder del mercado produce anualmente más de 23 millones de productos de pastelería de primera calidad (más de 23.000 toneladas) para los sectores de la restauración, el catering y la venta al por mayor. Desde la sede de Groß-Gerau (cerca de Fráncfort del Meno) se exportan más de 450 referencias a más de 45 países. Como fabricante de productos de pastelería congelados, Erlenbacher está certificada según la Norma de Alimentación Sostenible ZNU desde diciembre de 2015.

Prensa y Relaciones Públicas en España:

Erlenbacher Backwaren GmbH, c/o Uwe Scheele, Express Report Media,

Tel. 952 256 129, 678 676 502, @: u.scheele@expressreport.es

SÍGUENOS EN:

- ✓ LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/erlenbacher-tartas>
- ✓ Instagram: https://www.instagram.com/erlenbacher_espana/
- ✓ Facebook: <https://www.facebook.com/erlenbachertartas>