

## PRESSEINFORMATION

### Schicht für Schicht casual

Neue angesagte Casual Cakes bei erlenbacher



Neues Kuchen-Trio „Casual Cakes“ – Foto: erlenbacher

**Groß-Gerau, den 29. August 2018 – Wird die „gute alte“ Torte zum Auslaufmodell? Diese Frage stellt sich, wenn man die Essgewohnheiten einer jungen Generation betrachtet – der Millennials. Die Antwort ist: Natürlich nicht. Man muss sie nur neu erfinden. Und genau hier kommen die neuen Casual Cakes von erlenbacher ins Spiel.**

*Karamell-Rübli-Torte, Schoko-Kirsch-Torte und Red-Velvet-Torte, kurz: Casual Caking.* Ein Begriff, der von der Generation der Millennials geprägt ist. Die heute 20- bis 35-Jährigen stellen aktuell schon zwischen 15 und 20 Prozent der Privathaushalte dar. Und wie jede Zielgruppe hat auch diese bestimmte Anforderungen an Lebensmittel. Weniger schwer soll es sein, mit überraschenden Zutaten und Transparenz in allen Bereichen der Herstellung.

## PRESSEINFORMATION

Anforderungen, welche die neuen Casual Cakes von erlenbacher backwaren genau erfüllen.

Die drei Casuals im Überblick:

- **Karamell-Rübli-Torte:** Karotten-Kuchen muss man einfach lieben. Die natürliche Süße von Möhren und das vollmundige Aroma von Mandeln sind in dieser Torte harmonisch aufeinander abgestimmt. Drei würzig-saftige Rübli-Böden bilden die Basis. Dazwischen jeweils eine Schicht Vanille-Skyr-Sahne und eine cremig-knackige Kombination aus Nüssen und Karamell on top.
- **Schoko-Kirsch-Torte:** Schokolade, der Klassiker der süßen Verführung – auch in Casual Cakes. Zwischen drei saftig-schokoladigen Brownie-Böden präsentieren sich eine Schicht Kakao- und Kirschsahne. Zum krönenden Abschluss knackig-zarte Schokolade. Und die rote Kirsche on top setzt nicht nur farbliche Akzente, sondern verleiht der Schokolade auch einen frischen Geschmackskick.
- **Red-Velvet-Torte:** „Velvet“ bedeutet Samt. Ein Biss in ein Stück Red-Velvet-Torte und man versteht, warum sie diesen Namen verdient hat. Weich und zart wie Samt zergeht sie auf der Zunge. Das liegt an den drei lockeren Muffinböden, die jeweils mit einer Schicht cremiger Frischkäse-Sahne bedeckt werden. Ihren intensiven, roten Farbton verdanken die Böden übrigens der Rote Beete. Ein ganz natürliches Vergnügen also. Zu guter Letzt verwandeln die aufgelegten, knackigen Schokorondis den saftigen Gaumenschmaus zusätzlich in ein sensorisches Erlebnis.

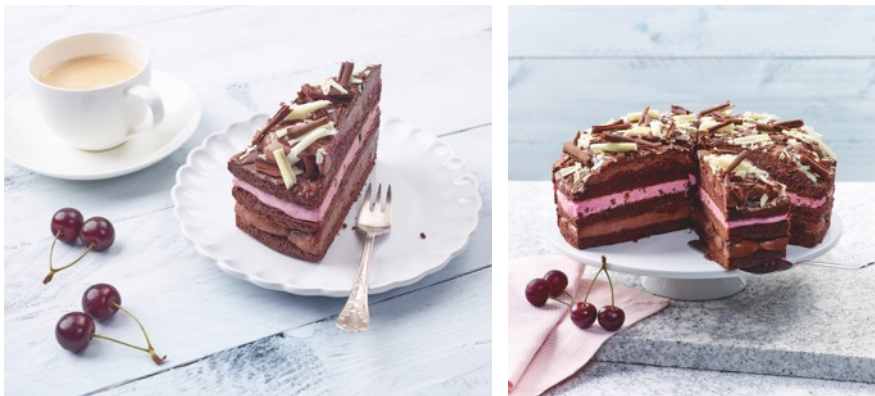
Wie alle Kuchen von erlenbacher backwaren sind die drei Casual Cakes frei von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen sowie ohne künstliche Aromen, Farbstoffe oder gehärtete Fette und Öle. Für frischen, authentischen Kuchengenuss.

## PRESSEINFORMATION

### Weiteres Bildmaterial



*Karamell-Rübli-Torte*



*Schoko-Kirsch-Torte*



*Red-Velvet-Torte*

*Fotos: erlenbacher*

### Bildmaterial zum Download

[www.purepress.de/erlenbacher/EB\\_Casual-Cakes.zip](http://www.purepress.de/erlenbacher/EB_Casual-Cakes.zip)

# PRESSEINFORMATION

## Produktdetails

Produkt	Maße	Portionsgewicht	Zustand	Schnitt	Portionen	Gesamtgewicht
Karamell-Rübli-Torte	24 cm Durchmesser	ca. 130 g	fertig gebacken, tiefgefroren	vorgeschnitten	12	1.600 g
Schoko-Kirsch-Torte	24 cm Durchmesser	ca. 150 g	fertig gebacken, tiefgefroren	vorgeschnitten	12	1.850 g
Red-Velvet-Torte	24 cm Durchmesser	ca. 120 g	fertig gebacken, tiefgefroren	vorgeschnitten	12	1.450 g

### 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 als erster TK-Backwarenhersteller nach ZNU-Standard zertifiziert.

### Ihr Pressekontakt

erlenbacher backwaren GmbH

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

Tel: 030/400 53 53 0, [ln@pureperfection.com](mailto:ln@pureperfection.com)