

PRESSEINFORMATION

Zwei Mandeltårtas für Genuss auf die schwedische Art
erlenbacher erweitert sein Sortiment gleich um zwei neue
Sorten



Die Mandeltårta Erdnuss-Karamell (l.) und die Mandeltårta Klassik (r.) – Foto: erlenbacher

Groß-Gerau, den 16. April 2018 – Neue Tårtas, neues Glück. erlenbacher erweitert sein Tartes-Sortiment um zwei trendige Sorten nach schwedischer Art. Die neue Mandeltårta Erdnuss-Karamell und Mandeltårta Klassik mit weißer Schokolade stehen für Kuchen-Genuss mit Standfestigkeit – so lecker geht Convenience.

Glutenfrei genießen: erlenbacher zeigt mit der neuen Mandeltårta Erdnuss-Karamell und der Mandeltårta Klassik, wie das schmecken kann. Die zwei neuen Sorten bringen neben leckeren Mandel-Muffinböden auch noch einen Hauch schwedischer Gemütlichkeit mit. Hygge lässt grüßen. Außerdem sind beide Tartes besonders effizient in der Handhabung und lassen sich im Nu auftauen. Die Kuchenstücke sind flach, stabil, bereits vorgeschnitten und damit ideal zu servieren. Und das bis zu 48 Stunden nach dem Auftauen bei normaler Raumtemperatur.

Einmal Schweden und zurück – Die glutenfreien Tårtas im Überblick

- **Mandeltårta Klassik:** Zwei luftige Mandel-Muffinböden, dazwischen und obenauf zwei Schichten einer leckeren Creme mit weißer Schokolade. Ein

PRESSEINFORMATION

zartschmelzender Überzug und geröstete Mandelhobel lassen jedes Stück samtig im Mund zergehen. Bei Raumtemperatur ist sie in etwa zwei Stunden aufgetaut. Ein schwedischer Traum in Weiß.

- **Mandeltårta Erdnuss-Karamell:** Die Basis bilden zwei mürbe, glutenfreie Mandel-Muffinböden. Dazwischen liegt eine helle, cremig-zarte Schicht. Darauf folgen knackige Erdnüsse eingebettet in einer sämig-schmelzenden Karamellschicht. Der krönende Abschluss: ein Überzug aus Nougatcreme. Bei Raumtemperatur ist die Tarte in etwa einer Stunde aufgetaut. Kernig, nussig, lecker.

Cake it easy

Einfach im Handling, exakt kalkulierbar und lange standfest – einmal aufgetaut stehen die vorgeschnittenen Mandeltårtas von erlenbacher schnell in der Theke. Je nach Bedarf kann das Kuchenangebot außerdem flexibel nachbestückt werden. Weiterer Vorteil: Dank der hohen Standfestigkeit von 48 Stunden sehen die Tårtas über einen langen Zeitraum zum Anbeißen aus. Gekühlt machen sie sogar sieben Tage eine gute Figur.

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

Bildmaterial zum Download

http://www.purepress.de/erlenbacher/EB_Mandeltarta.zip

PRESSEINFORMATION

Produktdetails

Produkt	Maße	Portions-gewicht	Zustand	Schnitt	Portionen	Gesamt-gewicht
Mandeltårta Klassik	28 cm Durchmesser	ca. 75 g	fertig gebacken, tiefgefroren	vor- geschnitten	12	900 g
Mandeltårta Erdnuss- Karamell	28 cm Durchmesser	ca. 79 g	fertig gebacken, tiefgefroren	vor- geschnitten	12	950 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 Neuraüter c/o Pure Perfection PR GmbH, Strelitzer Straße 2, 10115 Berlin

Tel: 030/4430 8220, In@pureperfection.com