

Fruchtige Natürlichkeit

Fruchtpürees in den Sahneschnitten und Sahnetorten von erlenbacher



Erdbeer-Vanille-Torte – Foto: erlenbacher

Groß-Gerau, den 24. Januar 2019 – Man erntet, was man sät. Das gilt auch für Fruchtpürees auf und in Sahneschnitten und Sahnetorten. Aber da ist längst noch nicht Schluss. Die Ernte zum richtigen Zeitpunkt spielt eine ebenso große Rolle. Was für den perfekten Fruchtkick noch entscheidend ist? Babette Schmidt von erlenbacher über fruchtige Natürlichkeit.

Ob Himbeere oder Erdbeere – Früchte verleihen vielen Sahneschnitten und Sahnetorten eine ganz besondere Note. Bei erlenbacher kommen diese sahnig-fruchtigen Kreationen neuerdings mit noch mehr Natürlichkeit daher. Denn hier setzt man jetzt auf Fruchtpürees anstelle von Fruchtzubereitungen. Aber wo liegt eigentlich der Unterschied? Die Antwort: Wie so oft steckt er im Detail.

PRESSEINFORMATION

Fruchtpürees bei erlenbacher: Beste Zutaten und natürliche Süße

„In Sachen Natürlichkeit gibt es für Fruchtpürees die volle Punktzahl, in ihnen steckt nämlich 100 Prozent Frucht“, erklärt Babette Schmidt, Head of Communication erlenbacher backwaren. Außerdem enthalten Fruchtpürees im Gegensatz zu den Zubereitungen keinen zusätzlichen Zucker. Doch: „Bei einem herausragenden Fruchtpüree sind viele Faktoren im Spiel“, ergänzt Babette Schmidt. So komme es unter anderem auch auf die Ernte der verwendeten Früchte an. „erlenbacher setzt bei seinen Kreationen ganz auf vollreife Früchte, die behutsam und zum perfekten Zeitpunkt geerntet werden.“

Sanft verarbeitet für besonders „smoothe“ Sahneprodukte

Damit Erdbeeren, Heidelbeeren oder Himbeeren auch später noch wie frisch vom Feld schmecken, werden sie anschließend behutsam weiterverarbeitet. „Für unsere Fruchtpürees verwenden wir ein extra sanftes Pasteurisierungsverfahren“, betont Babette Schmidt. Dadurch werde die Farbe der Früchte bewahrt. „Außerdem behalten sie auch ihre natürliche Süße.“ Das Ergebnis: Natürliche Fruchtpürees und Sahnescnitten oder -torten – so fruchtig wie ein Smoothie.

Bildmaterial zum Download

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

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 23 Millionen Premium-Backwaren für Systemgastronomie, Catering und Fachgroßhandel. Von der Firmenzentrale in Groß-Gerau werden über 450 verschiedene Artikel in rund 45 Länder exportiert.

Seit Dezember 2015 ist erlenbacher als erster TK-Backwarenhersteller nach ZNU-Standard zertifiziert. 2018 wurde das Unternehmen von der WirtschaftsWoche als einer der wertvollsten Arbeitgeber im Raum Groß-Gerau ausgezeichnet. Das Magazin honorierte damit erlenbachers Engagement für das Gemeinwohl.

PRESSEINFORMATION

Ihr Pressekontakt

erlenbacher backwaren gmbh

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

Tel: 030/400 53 53 0, ln@pureperfection.com