

Drei beliebte Geschmacksrichtungen ab Oktober im Handel **Eischnee küsst Frucht: Baiser-Schnitten von erlenbacher**



Die drei Baiser-Schnitten von erlenbacher – Foto: erlenbacher

Groß-Gerau, 20. September 2017 – **Eischnee und Frucht sind ein richtiges Dream-Team. Findet auch erlenbacher und erweitert sein Produktportfolio um drei Baiser-Schnitten. In den Sorten Rhabarber, Stachel- und Johannisbeere sind das echte Kundenlieblinge. Und standfest sind sie noch dazu. So bleiben die Schnitten auch bei großem Trubel an der Vitrine stets in Form.**

Weißer Baisermasse ist ein fluffig-cremiger Genuss. Und der passt sehr gut zu verschiedenen Kuchenrezepten – insbesondere zu fruchtigen Varianten. Eine Kombination, die zahlreiche Menschen lieben. Nicht umsonst gehören Baiser-Kuchen in den Sorten Rhabarber, Johannis- und Stachelbeere zu den Topsellern bei deutschen Bäckereien und Konditoreien. Grund genug für erlenbacher, dieses Erfolgstrio in Form von leckeren Schnitten ins Sortiment aufzunehmen.

Drei Schnitten zum Verlieben

Mit den neuen Baiser-Schnitten umweht ein Hauch Romantik das Portfolio von erlenbacher. Immerhin heißt Baiser aus dem Französischen übertragen nichts

PRESSE-INFORMATION

Geringes als „Kuss“. Eine Versuchung, der sich viele Kuchenliebhaber sicher kaum entziehen können. Und diese Liebkosung hat es in sich – im wahrsten Sinne des Wortes. Denn im Inneren warten fruchtige Überraschungen darauf, entdeckt zu werden.

Ob Johannis-, Stachelbeeren oder Rhabarber – alle drei bringen von Natur aus eine angenehme Säure mit sich. Ein idealer Kontrast zum süßen Eischnee. Aufeinander abgestimmt ergänzen sich beide Geschmacksrichtungen wunderbar zu einem süßen Früchtchen. Und das sieht dank handwerklicher Optik in allen Varianten auch noch zum Anbeißen aus.

Starke Schnitten für den Außer-Haus-Bereich

Neben dem Geschmack können die Produktneuheiten noch mit weiteren Vorzügen glänzen. „Mit unseren Baiser-Schnitten greifen wir den Profianwendern im Arbeitsalltag unter die Arme. Denn hier sind Standfestigkeit und ein hoher Convenience-Grad Gold wert. Und genau das zeichnet alle drei Baiser-Schnitten aus“, erklärt Babette Schmidt, Head of Communication von erlenbacher backwaren. So animiert der Anblick der leckeren Schnitten so manch einen Kunden zum Geschmackstest. Und dank servierfertiger Stücke kommt der Gast im Handumdrehen zu seiner Kostprobe.

Die neuen Baiser-Schnitten im Überblick:

- **Johannisbeer-Baiser-Schnitte:** Am Johannistag im Juni erreichen sie ihre optimale Reife: Johannisbeeren. Auf die Johannisbeer-Baiser-Schnitte von erlenbacher schaffen es nur perfekt gereifte Früchte. Die liegen auf einem luftigen Hefeteig. Zusätzlich sind einige Beeren in die abgeflämmte Baiser-Schicht eingearbeitet. Das erzeugt nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch tolle Akzente.
- **Rhabarber-Baiser-Schnitte:** Diese Schnitte ist ein absoluter Baiser-Klassiker. Die Grundlage bildet ein lockerer Hefeteig. Der ideale Boden für die feine Fruchtzubereitung mit den kleinen Rhabarberstückchen. Als Topping rundet die süße Baiser-Crème den Kuchen ab. Zu jeder Tages- und Jahreszeit ein fruchtig-leichter Kuchengenuss.

PRESSE-INFORMATION

- **Stachelbeer-Baiser-Schnitte:** Hecken-, Kraus- oder Klosterbeere – die Stachelbeere hat viele Namen, aber nur einen unvergleichlichen Geschmack. Und der ist das Highlight der Stachelbeer-Baiser-Schnitte. In den Hefeboden eingesunken und von der abgeflämmten Baiser-Schicht überzogen verleihen die Beeren dem Kuchen ein saftig-fruchtiges Aroma. Da läuft dem Gast bereits beim Blick in die Kuchenauslage das Wasser im Mund zusammen.

Authentisch, klassisch, gut

Als europäischer Marktführer für tiefgekühlte Kuchen, Torten und Desserts im Außer-Haus-Bereich legt erlenbacher auf eines besonders viel Wert: hochwertige Zutaten. Verwendet werden ausschließlich natürliche und frische Rohstoffe. Für Konservierungsstoffe, deklarationspflichtige Zusatzstoffe und pflanzlich gehärtete Fette ist in den Rezepturen kein Platz. So sind alle Kuchen, Torten und Desserts zu 100 Prozent authentisch und natürlich – und das kann man schmecken.

Weiteres Bildmaterial



Johannisbeer-Baiser-Schnitte



Stachelbeer-Baiser-Schnitte



Rhabarber-Baiser-Schnitte
Fotos: erlenbacher

Bildmaterial herunterladen

[www.purepress.de/erlenbacher/erlenbacher Bilder Baiser-Schnitten.zip](http://www.purepress.de/erlenbacher/erlenbacher_Bilder_Baiser-Schnitten.zip)

Produktdetails

Produkt	Maße (Portion)	Gewicht (Portion)	Zustand	Schnitt	Portionen
Johannisbeer-Baiser-Schnitte	7 x 9,5 cm	131 g	fertig gebacken, tiefgefroren	vorgeschnitten	16
Rharbarber-Baiser-Schnitte	7 x 9,5 cm	147 g	fertig gebacken, tiefgefroren	vorgeschnitten	16
Stachelbeer-Baiser-Schnitte	7 x 9,5 cm	137 g	fertig gebacken, tiefgefroren	vorgeschnitten	16

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 mehr als 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. Als erster Hersteller von tiefgekühlten Backwaren ist erlenbacher seit Dezember 2015 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