

## Flexibel bleiben? Erlenbacher hat Ideen

Neue traditionelle Rundkuchen und GV-Schnitten



*Kirschkuchen mit Butterstreuseln von Erlenbacher – mit Liebe gebacken. – Foto: Erlenbacher Backwaren*

**Groß-Gerau, den 17. Mai 2022 – Mit den richtigen Produkten in jeder Situation profitieren: Das erweiterte Rundkuchen- und GV-Schnitten-Sortiment von Erlenbacher bietet Gastronom:innen volle Flexibilität und Kostentransparenz. Es überzeugt mit hochwertigen Zutaten, handwerklicher Optik und einfachem Handling.**

Die Temperaturen steigen, in der Gastronomie geht es endlich wieder rund. Manchmal ist der Andrang aber besonders groß und personelle Verstärkung wäre nötig. Erlenbacher kennt diese Herausforderungen und hilft als Convenience-Partner für geschnittene sowie ungeschnittene Backwaren und Sahneartikel. Denn mit den richtigen Produkten profitieren Gastronom:innen in jeder Situation.

### **Flexibel bleiben, Planbarkeit schaffen**

Die Idee? Mit hochwertigen Convenience-Produkten den Service vereinfachen. Dafür serviert der Backwarenspezialist traditionell zubereitete Rundkuchen für die Gastronomie

sowie portionierte Schnitten für die Gemeinschaftsverpflegung. Beide sind besonders einfach im Handling.

Beispiel: die vorgeschnittenen Rundkuchen von Erlenbacher. Diese lassen sich einfach entnehmen und jederzeit auftauen. So genügen wenige Handgriffe für ein attraktives Kuchenangebot. Volle Flexibilität gewinnen Gastronom:innen mit ungeschnittenen Rundkuchen. Diese lassen sich je nach Kundenwunsch individuell portionieren.

### **Neue Rundkuchen – mit Liebe gebacken**

Für Gäste nur das Beste. Bei Erlenbachers Rundkuchen schmeckt man die traditionelle Handwerkskunst, noch ganz wie von Oma gebacken. Ob Käsekuchen, Obststreusel- oder Erdbeerkuchen: Der Backwarenexperte setzt auf frische Molkereiprodukte, hauseigene Teige und einen besonders hohen Fruchtanteil bei Belägen mit Obst.

Der neue Zwetschkuchen mit Streuseln kommt zum Beispiel mit saftigen 51% Fruchtanteil daher. Da läuft wohl jedem das Wasser im Mund zusammen. Die neuen Rundkuchen im Überblick:

- Zwetschkuchen mit Butterstreuseln (vorgeschnitten & ungeschnitten)
- Apfelkuchen mit Butterstreuseln (vorgeschnitten & ungeschnitten)
- Kirschkuchen mit Butterstreuseln (vorgeschnitten & ungeschnitten)
- Erdbeer Fruchtkuchen (ungeschnitten )

### **Neue Schnitten für die Gemeinschaftsverpflegung**

Mit den neuen GV-Schnitten von Erlenbacher bringen Gastronom:innen nicht nur ein leckeres Highlight ins Sortiment – sie helfen auch, den Service zu vereinfachen und gleichzeitig mehr Umsatz zu generieren. Die vier Plattenkuchen für die Gemeinschaftsverpflegung schmecken wie hausgemacht und haben eine perfekte Portionsgröße. Das sorgt für effiziente und süße Abwechslung. Egal, ob als Nachtisch zum Mittagmenü oder als Snack für zwischendurch.

## Zuverlässig kalkulieren und nachhaltig wirtschaften

Obendrein können Gastronom:innen mit den GV-Schnitten von Erlenbacher zuverlässig kalkulieren und nachhaltig wirtschaften. Denn die Plattenkuchen sind in 24 Stücke vorportioniert und haben eine optimale Standzeit von zwei Tagen. Super, um individuell auf schwankende Gästezahlen zu reagieren und Food-Waste zu minimieren. Dank der fluffigen Teige und der guten Größe eignen sich die GV-Schnitten von Erlenbacher auch super für Take-Away, die Tablett-Kommissionierung oder mobile Kantinen.

## Schnelles Auftauen – sogar im Backofen

Sowohl im Betriebsrestaurant, der Mensa als auch in der Care-Verpflegung haben Gastronom:innen die Kuchen im Handumdrehen hergerichtet. Je nach Verzehranlass können sie die Kuchen so gezielt einsetzen. Das liegt auch am einfachen Handling der Produkte. Sie lassen sich schnell auftauen – bei Bedarf sogar im Backofen. Einfach den Ofen auf 180 °C einstellen und die GV-Schnitten 10 bis 15 Minuten darin erwärmen. Schon sind die Kuchen fertig angerichtet.

## Produktdetails

### Die neuen ungeschnittenen Rundkuchen

Kuchen	Durchmesser	Gewicht	Portionsgröße	Portionen pro Kuchen
Erdbeer Fruchtkuchen	Ø 28 cm	2.150 g	Individuell	ca. 12
Apfelkuchen mit Butterstreuseln	Ø 28 cm	2.000 g	Individuell	ca. 12
Kirschkuchen mit Butterstreuseln	Ø 28 cm	1.700 g	Individuell	ca. 12
Zwetschgenkuchen mit Butterstreuseln	Ø 28 cm	1.800 g	Individuell	ca. 12

### Die neuen vorgeschnittenen Rundkuchen

Kuchen	Durchmesser	Gewicht	Portionsgröße	Portionen pro Kuchen
Apfelkuchen mit Butterstreuseln	Ø 28 cm	2.000 g	ca. 167 g	12

## PRESSEINFORMATION

Kirschkuchen mit Butterstreuseln	Ø 28 cm	1.700 g	ca. 142 g	12
Zwetschkuchen mit Butterstreuseln	Ø 28 cm	1.800 g	ca. 150 g	12

### Die neuen Plattenkuchen für die Gemeinschaftsverpflegung

Kuchen	Durchmesser	Gewicht	Portionsgröße	Portionen pro Kuchen
Crème-Streusel-Schnitte	28 x 38 cm	2.100 g	ca. 88 g	24
Zitronen-Schnitte	28 x 38 cm	1.500 g	ca. 63 g	24
Pflaumen-Streusel-Schnitte	28 x 38 cm	2.500 g	ca. 104 g	24
Apfel-Streusel-Schnitte	28 x 38 cm	2.400 g	ca. 100 g	24

### Weiteres Bildmaterial



*Traditionelle Rundkuchen von Erlenbacher*



*Pflaumen-Streusel-Schnitte*

### Bildmaterial zum Download:

[www.purepress.de/erlenbacher/EB-Rundkuchen.zip](http://www.purepress.de/erlenbacher/EB-Rundkuchen.zip)

## PRESSEINFORMATION



### **Über Erlenbacher Backwaren**

Die Erlenbacher Backwaren GmbH hat sich innerhalb von 45 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 knapp 600 Mitarbeitern produziert der Marktführer jährlich mehr als 23 Millionen Premium-Backwaren für die Systemgastronomie, das Catering und den Fachgroßhandel. Vom Firmensitz in Groß-Gerau aus werden über 450 verschiedene Artikel in rund 45 Länder exportiert. Seit Dezember 2015 ist Erlenbacher als erster TK-Backwarenhersteller nach ZNU-Standard zertifiziert.

### **Ihr Pressekontakt**

Erlenbacher Backwaren GmbH

Robert Rienass c/o Pure Perfection PR GmbH, Strelitzer Straße 2, 10115 Berlin

Tel: 030/400 53 53 0, E-Mail: [rr@pureperfection.com](mailto:rr@pureperfection.com)