

PRESSE-INFORMATION

Preisgekrönte Backwaren im Doppelpack

erlenbacher erhält zwei Superior Taste Awards



Superior Taste Award für erlenbacher: glutenfreier Himbeer-Brownie und Himbeer-Cranberry Crisp Schnitte. Foto: erlenbacher backwaren

Groß-Gerau, 3. Juli 2017 – Die „Stars“ von erlenbacher: glutenfreie Himbeer-Brownies und Himbeer-Cranberry Crisp Schnitten.

Kuchengenuss der Extraklasse, der nun auch mit dem Superior Taste Award gekrönt wurde.

Dieses Jahr ging erlenbacher gleich mit zwei Produkten in das Rennen um den begehrten Superior Taste Award: dem glutenfreien Himbeer-Brownie und der Himbeer-Cranberry Crisp Schnitte. Und das mit Erfolg. Denn den 120 Chefköchen und Sommeliers gefiel, was ihnen da in der Blindverkostung vorgesetzt wurde. So gab es zwei Sterne für die Himbeer-Cranberry Crisp Schnitte und einen für den frisch eingeführten Himbeer-Brownie. Damit erhielt der Marktführer im Bereich tiefgekühlte Kuchen, Torten und Desserts im europäischen Außer-Haus-Markt bereits zum siebten Mal die Auszeichnung in Brüssel. Erfolg hat hier Tradition.

No Crisp, no fun

Ein Boden mit Biss, eine fruchtige Joghurt-Creme-Füllung mit eingestrudelter Cranberry und ein schokoladiger Muffinboden getoppt mit saftigen Himbeeren.

PRESSE-INFORMATION

Bei der Himbeer-Cranberry Crisp Schnitte gerieten die Geschmacksrezeptoren der Fachjury des International Taste & Quality Institutes (iTQi) ordentlich in Wallung. Die verlieh der Kuchenschnitte bei einem Gesamtergebnis von 87,1 Prozent bemerkenswerte zwei Sterne.

Der Brownie für ernährungsbewusste Schokoholics

Auch der Himbeer-Brownie von erlenbacher traf bei den Experten ins Schwarze. Der saftig schokoladige Rührteig, getoppt mit knackigen Sonnenblumen- und Kürbiskernen, Mandeln sowie fruchtigen Himbeeren ist nämlich weit mehr als eine leckere Variation des US-amerikanischen Klassikers. Denn der Himbeer-Brownie namens „Doc Choc“ ist glutenfrei. Dank Roter Bete aber genauso saftig wie das Original. Das ideale Produkt für ernährungsbewusste Kuchenliebhaber – und auch für die iTQi-Jury. Bei der erreichte der Brownie ein Gesamtergebnis von 76,6 Prozent und somit umgerechnet einen Stern.

Qualität, Geschmack und Authentizität – Die Eckpfeiler von erlenbacher

„Dass wir in diesem Jahr gleich mit zwei Produkten eine international renommierte Jury überzeugen konnten, macht uns sehr stolz“, freut sich Babette Schmidt, Head of Communication von erlenbacher backwaren. „Es zeigt, dass wir mit den hohen Qualitätsstandards bei unserer Produktentwicklung genau den richtigen Weg gehen.“ Ein Erfolgsgeheimnis: Alle Produkte kommen ganz ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe daher. Die Marke verzichtet bewusst auf Konservierungs- und Farbstoffe sowie pflanzlich gehärtete Fette. Für die Kuchen, Torten und Desserts werden ausschließlich hochwertige Zutaten und natürliche Aromen auf traditionelle Weise verarbeitet – das ist das Reinheitsgebot von erlenbacher.

Der Bewertungsprozess beim Superior Taste Award

Im Mittelpunkt des jährlich verliehen Superior Taste Awards steht vor allem eines: hervorragender Geschmack. Und damit kennt sich die Fachjury bestens aus. Sie besteht aus Mitgliedern von 15 der renommiertesten europäischen Verbände von Köchen und Sommeliers. Die Experten bewerten systematisch

PRESSE-INFORMATION

Lebensmittel und Getränke in unterschiedlichen Kategorien, zum Beispiel „Erster Geschmackseindruck“, „Aussehen“, „Geruch“, „Geschmack“, „Beschaffenheit“ und „Nachgeschmack“. Insgesamt kann ein Label dabei einen, zwei oder drei Sterne erhalten.

Drei Sterne = Hervorragend (mit 90 % und mehr der Punkte)

Zwei Sterne = Bemerkenswert (mit 80 % bis 90 % der Punkte)

Ein Stern = Feiner Geschmack (mit 70 % bis 80 % der Punkte)

Weiteres Bildmaterial



Links: Himbeer-Brownie (Doc Choc)

Rechts: Himbeer-Cranberry Crunch Schmitze – Fotos: erlenbacher backwaren

Bildmaterial herunterladen:

www.purepress.de/erlenbacher/EB_Superior-Taste-Award_Visuals.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.

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 ergänzend 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