

Sahnige Vielfalt für jeden Geschmack

Vier neue Käse-Sahne-Schnitten von erlenbacher – frei von Laktose und Gluten



Käse-Sahne-Schnitten laktose- und glutenfrei. Foto: erlenbacher

Groß-Gerau, den 11. März 2016 – **Sahne, der Albtraum für Kuchenfans mit Laktoseintoleranz? Nicht mehr lange. Denn erlenbacher hat die passende Antwort: Vier köstliche Käse-Sahne-Schnitten, die ganz ohne Laktose und Gluten auskommen. Weil weniger manchmal eben doch mehr ist.**

Wen Allergien plagen, der muss verzichten – oder? Nicht unbedingt. Ein gutes Beispiel: Laktoseintoleranz. Eine weit verbreitete Einschränkung, die häufig auch mit Zöliakie (Gluten-Unverträglichkeit) verbunden ist. Betroffene vertragen dann weder Milch- noch Weizenprodukte. Schätzungen zufolge betrifft diese Einschränkung allein in Deutschland rund 12 Millionen Menschen. „Niemand sollte gezwungen sein, auf Genuss zu verzichten. Darum kommen bei erlenbacher auch alle Kuchenfans auf ihre Kosten“, erklärt Babette Schmidt, Marketingleiterin der erlenbacher backwaren GmbH. „Wir haben intensiv an unseren Rezepten gefeilt und können nun ein Produkt anbieten, das den vielfältigen Anforderungen unserer Kunden entspricht.“ Das Ergebnis: Vier neue Käse-Sahne-Schnitten – und damit mehr Auswahl ganz ohne Laktose und Gluten.

Genussvolle Alternativen: ja, Verzicht: nein

Statt „Ist das auch laktosefrei?“ heißt es ab sofort „Frucht oder Schoko?“. Liebhaber fruchtiger Vielfalt haben bei erlenbacher die Wahl zwischen drei verschiedenen Variationen: Eine laktosefreie Käse-Sahne-Füllung zwischen zwei glutenfreien Rührteigböden aus Reismehl – wahlweise belegt mit frischen Pfirsichwürfeln, saftigen Heidelbeeren oder aromatischen Erdbeeren. Wem der Sinn eher nach Schokolade steht, für den ist die neue Schnitte aus laktosefreier Kakao-Sahne und dunklem Rührteig genau das Richtige. Besonderes Highlight: Alle vier Sahne-Schnitten sind laktose- und glutenfrei in einem. Eine ideale Kombination, um voller Vertrauen genießen zu können.

Auf Systemgastronomie und Großfachhandel abgestimmt

Aber nicht nur geschmacklich können die neuen Käse-Sahne-Schnitten punkten. Auch das Format stimmt. Denn als Kuchen-Produzent für den Großfachhandel und die Systemgastronomie ist erlenbacher ein hoher Conveniencegrad sehr wichtig. Vorgeschnitten und im klassischen Gastronomieformat von 4,8 x 9,8 cm lassen sich die Käse-Sahne-Schnitten in gleichmäßigen Stücken auf Tablettts oder Tellern anrichten.