

Superfood im Kuchenformat

Neue Genuss³ Schnitten von erlenbacher

Groß-Gerau, 16. März 2017 — Dinkel, vegan oder glutenfrei — mit dem innovativen Powertrio Genuss³ geht's für erlenbacher auf zu neuen Ufern. Denn die vollwertigen Alternativen für Besseresser haben so eingiges zu bieten: von Brownies mit Roter Bete bis hin zu fruchtig-nussigem Bananabread.

Neue Foodtrends erobern den Markt. Ganz vorne mit dabei: vegane und glutenfreie Ernährung. Ein Trend, den auch erlenbacher ins Visier nimmt. Doch statt Verzicht steht bei den neuen erlenbacher Kuchenschnitten der Genuss im Vordergrund. Mit frischen Beeren, knackigen Nüssen und Kernen setzt der Experte für tiefgekühlte Kuchen, Torten und Desserts auf vollwertige Alternativen. Das kommt bei Konsumenten gut an.

„Unsere Genuss³ Kuchenschnitten haben wir vorab in drei Ländern testen lassen“, so Babette Schmidt, Head of Communication von erlenbacher backwaren. "Das Feedback war allgemein sehr positiv. Bei den deutschen Testern besonders beliebt: die Apfel-Dinkel-Vollkornsnitte. Engländer und Spanier favorisieren dagegen das vegane Bananabread und den glutenfreien Himbeer-Brownie". Mit den Neueinführungen baut erlenbacher backwaren gezielt sein Sortiment an "frei von"-Produkten weiter aus und fokussiert sich auf eine neue, ernährungsbewusste Zielgruppe.

Apfel-Dinkelvollkorn-Schnitte (Mr. Grain): Der kernige unter den Schnitten. Hier trifft eine knackige Mischung aus Kurbiskernen und Haferflocken auf ein fruchtiges Topping aus Apfelspalten und Heidelbeeren. Als Basis: Saftiger Apfel-Dinkelvollkornrührteig. Die Fruchtoffensive mit Vollkornpower. [\["Apfel-Dinkelvollkorn-Schnitte"\]](#)

Himbeer Brownie, glutenfrei (Doc Choc): Superfood for chocolate lovers. Der glutenfreie Schokoladenrührteig ist extra saftig. Das Geheimnis: Rote Bete, sie macht den Brownie richtig schön klitschig. Getoppt von Sonnenblumen-, Kürbiskernen, Nüssen und Himbeeren - ein wahrer Genuss. [\["Himbeer Brownie"\]](#)

Banane-Johannisbeer-Schnitte (Banana Kid): Das fruchtig-süße Powerpack aus veganem Bananenrührteig mit knusprigen Walnüssen. Für noch mehr Fruchtgenuss gibt's rote Johannisbeeren on top. Dazu ein Haferflocken-Mandel-Mix das ist Kuchengenuss mit Biss. [\["Banane-Johannisbeer-Schnitte"\]](#)

Wie alle anderen Kuchen von erlenbacher backwaren sind auch die Kuchenschnitten aus der neuen Genuss³ Reihe frei von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen. Für frischen, authentischen Kuchengenuss.

[\(Weiteres Bildmaterial\)](#)

Produktdetails

Genuss³

Produkt	Maße	Gewicht	Zustand	Schnitt	Portionen
Mr. Grain	19,5 x 29 cm	1.300g	fertig gebacken, tiefgefroren	vorgeschnitten	12
Doc Choc	19,5 x 29 cm	1.050g	fertig gebacken, tiefgefroren	vorgeschnitten	12
Banana Kid	19,5 x 29 cm	1.150g	fertig gebacken, tiefgefroren	vorgeschnitten	12

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 22 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