



Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Erlenbacher lanza nuevas recetas veganas de los cheesecake de arándanos y frambuesa

## Erlenbacher lanza nuevas recetas veganas de los *cheesecake* de arándanos y frambuesa

Martes, 11 de octubre 2022

Pensando en los nuevos perfiles de consumidor, la firma alemana Erlenbacher, especialista en pastelería *premium* congelada, ha lanzado nuevas recetas de su línea 'Crazy Cheesecake Club', ampliando la gama de sus tartas de queso con dos opciones veganas: 'Plantastic Creamy Blueberry' y 'Plantastic Creamy Raspberry'.

Con el lanzamiento de su gama vegana, 'PlacerPlus', la firma ya demostró la gran versatilidad de sus propuestas pasteleras. El *cheesecake*, que es una de las tartas más populares de Erlenbacher, es ahora el nuevo protagonista de su producto para veganos. El objetivo es satisfacer el paladar de este tipo de consumidor, y también supone una sabrosa opción para personas con intolerancias a los lácteos.

El veganismo hace tiempo que dejó de ser un movimiento para convertirse en una forma de vida para muchos clientes. Así lo demuestran cerca de un millón de españoles que se alimentan de forma vegana y cerca del 11 % de los ciudadanos españoles (5,1 millones) que forman parte del fenómeno *veggie* (sumando veganos, vegetarianos y flexitarianos).

El 13% de los productos de pastelería en España ya ofrecen alternativas veganas. "La tendencia de comer vegano ha llegado para quedarse, estamos convencidos de ello", afirma **Fritz Kellermann**, director de marketing y ventas de Erlenbacher Backwaren.

### Creмосidad a base de guisantes, soja y avellanas

Las nuevas tartas se construyen a partir de una base de borde alto, elaborada con masa quebrada de margarina y avellanas molidas. A continuación, una cobertura cremosa hecha de guisantes y soja, que Erlenbacher ha desarrollado especialmente para las alternativas veganas del *cheesecake*.

Como contrapunto afrutado, los frutos rojos seleccionados coronan el toque final de sabor. Arándanos en el 'Plantastic Creamy Blueberry' y frambuesas para el 'Plantastic Creamy Raspberry'.

### Manejo fácil, descongelación rápida

Las tartas de queso veganas, como toda la gama de 'Crazy Cheesecakes' son fáciles de manejar. Se presentan divididas en 14 porciones y se pueden extraer de forma individual de la caja. La tarta entera se descongela a temperatura ambiente durante unas seis horas, mientras que una porción individual se puede descongelar incluso en el horno.

Además de estas novedades de *cheesecake* vegano, la gama 'PlacerPlus', donde los maestros pasteleros alemanes juegan con todo el repertorio de sabores de origen vegetal, también incluye el 'Barista Cake Plátano y Nueces' y las tartas de albaricoque y manzana.

Contacta con [Erlenbacher](#) o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

### Noticias Relacionadas

- [La alemana Erlenbacher apuesta por los productos sanos con sus variedades veganas](#)
- [Erlenbacher lanza cuatro nuevas especialidades de su gama 'Crazy cheesecake club'](#)
- [Las tartas de Erlenbacher vuelven a triunfar y se llevan varios galardones en Bruselas y Alemania](#)
- [Erlenbacher presenta su nueva 'Tarta de albaricoque vegana', un placer sano y sostenible](#)