



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Erlenbacher presenta novedades en la feria HIP: cheesecakes, productos veganos y más

Novedades que Erlenbacher presentará en el HIP: 'Pastel de Fresa Crujiente' y 'Pastel Trueno de Chocolate'.

Erlenbacher presenta novedades en la feria HIP: *cheesecakes*, productos veganos y más

Miércoles, 07 de febrero 2024

Entre el 19 y el 21 de febrero, Erlenbacher presentará su nuevo catálogo de pastelería *premium* congelada en la feria HIP de Madrid. Nuevas especialidades deliciosamente afrutadas, fáciles de manipular y económicas. También se presentarán las últimas incorporaciones a la gama de *cheesecakes* (los '*Crazy Cheesecake Club*') y dos nuevos pasteles precortados.

La firma alemana de pastelería congelada *premium* dará a conocer en su *stand* interesantes novedades y éxitos de venta como por ejemplo la 'Tarta de manzana'; un básico en su catálogo elaborado con una crema ligera de color claro sobre una crujiente base de masa quebrada y toda ella cubierta de jugosos gajos de manzana frescos con un tentador glaseado por encima.

Las tartas planas convencen por su intenso sabor a fruta crujiente y su corto tiempo de descongelación. Son especialidades fáciles de manipular y se mantienen frescas y atractivas durante mucho tiempo. Un complemento perfecto para prácticamente todas las ofertas gastronómicas y para cualquier momento del día (postres en un menú, tentempiés para las pausas o como especialidad estrella de un bufé).

Además, durante sus más de 50 años de historia, Erlenbacher se ha especializado en las tartas de queso (*cheesecakes*). Su inspiración han sido las evoluciones y tendencias de mercado a nivel internacional. Por eso, a lo largo de los años, además de consolidar en el mercado la tarta de queso al estilo alemán con queso quark, han creado también la versión estadounidense con queso fresco cremoso: el *cheesecake*. No en vano, se creó la gama '*Crazy Cheesecake Club*' con más de una docena de *cheesecakes* diferentes que ya han recibido varios premios *Superior Taste Award* del International Taste Institute de Bruselas.

Las más recientes incorporaciones al '*Crazy Cheesecake Club*' han sido dos alternativas veganas de *cheesecakes*: '*Creamy Raspberry*' y '*Creamy Blueberry*'. Las alternativas de tarta de queso puramente vegetal tienen un sabor especialmente cremoso y completan a la perfección los preparados caseros de frambuesas (*raspberry*) y arándanos (*blueberry*).

Hablando de alternativas veganas de tartas para satisfacer a quienes renuncian a comer alimentos de origen animal: los productos que más están creciendo actualmente son los productos para una alimentación consciente y una dieta vegana. Erlenbacher dispone de varias referencias en pastelería que responden a estas tendencias sin comprometer el disfrute de un trozo de tarta. Los 'Rectángulos veganos de Plátano y Grosella', por ejemplo, siguen siendo productos estrella y superventas en todo el mundo.

Son imprescindibles también los productos veganos como la 'Tarta Vegana de Plátano y Nueces', la 'Tarta de Albaricoque', la 'Tarta de Manzana Deliciosa', la 'Planchas de Limón', 'Plancha de Manzana' y 'Plancha de Fresas' aptos no solo para veganos, sino para cualquier consumidor.

Por cierto, la 'Tarta vegana de Plátano y Nueces' mencionada forma parte de la gama de '*Barista Cakes*', tartas que combinan a la perfección con los finos sabores del café de especialidad. Los profesionales de Erlenbacher ofrecen, además, consejos e inspiración para el desarrollo de negocio. Porque el placer de una taza de café y un trozo de tarta puede llevarse a otro nivel. Esta gama se completa con la 'Tarta de Chocolate y Caramelo Salado' y la 'Tarta de Chocolate y Frambuesa'.

Por último, la firma también deja alguna sorpresa para descubrir en la feria. Se presentarán por primera vez dos nuevas especialidades: el 'Pastel de Fresa Crujiente' y el 'Pastel Trueno de Chocolate', que amplían la gama de pasteles precortados.

– ERLENBACHER. HIP: stand 7D 453.

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

Noticias Relacionadas

- [Erlenbacher presenta sus nuevas tartas planas de manzana y frutas del bosque en HIP 2024](#)
- [Erlenbacher viaja en el tiempo y repasa 50 años de innovación con su gama de tartas de queso](#)
- [Erlenbacher afronta la recta final del verano con tres sofisticados y prácticos postres](#)
- ['Berry Legendary' de Erlenbacher, un postre de verano basado en su plancha de frutos rojos](#)