



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Nuevos reconocimientos internacionales para la calidad de las tartas de queso de Erlenbacher

## Nuevos reconocimientos internacionales para la calidad de las tartas de queso de Erlenbacher

Miércoles, 07 de septiembre 2022

Tres de las nuevas tartas de queso de Erlenbacher se han llevado cuatro estrellas en el certamen *Superior Taste Award* de Bruselas, otorgadas por un jurado profesional. Es la decimotercera vez consecutiva que el líder alemán del mercado de la pastelería congelada para horeca demuestra su fuerza innovadora y la alta calidad de sus productos.

Erlenbacher ha vuelto a convencer al jurado profesional del International Taste & Quality Institute (iTQi) de Bruselas; la tarta 'Carrot cake meets cheesecream' ha sido premiada con dos estrellas y el 'Cheesecake salted caramel' y el 'Cheesecake topped apple' se llevaron una estrella cada uno. El *Superior Taste Award* es el concurso más importante del sector y sigue el modelo de las famosas estrellas Michelin. El jurado profesional, integrado por cerca de 200 chefs y sumilleres, concede estos premios a partir de una cata a ciegas de productos seleccionados, que no compiten entre sí, evaluando la primera impresión, el aspecto, el olor, el sabor y la textura.

El *cheesecake* es una de las tartas más populares de Erlenbacher; con las diferentes versiones de la gama, la firma quiere demostrar la gran versatilidad de esta especialidad, combinándola con los ingredientes más sorprendentes pero sin perder su carácter básico conformado por los productos lácteos frescos, el sedoso queso crema y la mejor nata; productos todos ellos que garantizan la máxima cremosidad en todos los *cheesecakes* del [Crazy cheesecakes club](#).

### – La tarta más premiada: 'Carrot cake meets cheesecream'.

En esta variante, Erlenbacher ha conseguido combinar una jugosa tarta de zanahoria con un cremoso *cheesecake*. El acabado lo proporciona un sedoso glaseado de queso fresco, decorado con nueces caramelizadas e hilos amarillos de chocolate. Dos clásicos americanos combinados en una sola tarta. El jurado le otorgó 81,8 puntos sobre 100 posibles, destacando sobre todo el sabor y la textura.

### – 'Cheesecake salted caramel'.

¿Dulce o salado? En las especialidades de la gama *Crazy cheesecakes club* todo combina a la perfección. El 'Cheesecake salted caramel' está elaborado con una base crujiente de crumble al cacao, una fina capa de queso y otra de *cheesecake con caramelo*. Todo ello cubierto con una salsa de caramelo a la sal y acabado con trocitos de chocolate negro cuyo crujiente proporciona la mejor experiencia.

### – 'Cheesecake topped apple'.

En este caso, su crujiente base se cubre con un relleno de cremoso queso con un toque de canela y una ligera capa de *cheesecake*. Todo ello coronado con rodajas de manzana, azúcar de canela y un glaseado afrutado para conseguir el brillo perfecto.

Todas las especialidades de los *Crazy cheesecakes* son fáciles de manejar. Están precortados en 16 porciones que se pueden extraer de la caja individualmente. De este modo, el hostelero puede calcular exactamente según sus necesidades. La tarta entera se descongela a temperatura ambiente durante unas 5-6 horas, una porción individual se puede descongelar incluso en el horno.



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

### Noticias Relacionadas

- [Tartas y planchas precortadas de Erlenbacher, para facilitar el trabajo en restauración colectiva](#)
- [La alemana Erlenbacher apuesta por los productos sanos con sus variedades veganas](#)

- [Consejos de Erlenbacher para aumentar la venta de tartas y pastelería en restauración](#)
- ['Tarta de queso con limón' de Erlenbacher, un sencillo y refrescante postre extra-cremoso](#)