



07/10/2011

**Erlenbacher Sweet Moments-Tarlets son aptos para su flexible empleo en la gastronomía**

## **Nuevas tartaletas con núcleo especial**

**Gross-Gerau, 7 de octubre de 2011.** – Su sabor a fruta o chocolate cremosa son una gran tentación y con sus 70 gramos son lo justo para el pequeño placer después de la comida o en cualquier momento: las nuevas tartaletas en la gama "Sweet Moments" (momentos dulces) de Erlenbacher Backwaren se presentan en las variedades "Avellana-Crema de Turrón", "Melocotón Melba" y "Stracciatella-Cereza". Por su sugerente presentación son especialmente aptos para la gastronomía. Su peculiaridad es el suave núcleo que ofrece en cada variedad una nueva sorpresa al sibarita.

Las tartaletas Avellana-Crema de Turrón son una tentación irresistible. Combinan dos cremas de avellana sobre una fina base de pasta brisa. Su núcleo fundente de crema de turrón y un acabado de trocitos de avellana tostados le convierten en algo especial. Las tartaletas Melocotón Melba son refrescantes y cremosas: una sinfonía de una afrutada crema de melocotón y una suave crema de yogur encima de una base de pasta brisa. Están rellenas de un preparado de frambuesas – el toque especial – y un dadito de melocotón, como decorado llevan trozos de pistacho. Las tartaletas Stracciatella-Cereza son un duo perfecto de una crema de cerezas y una crema de stracciatella en una crujiente base de pasta brisa. Un relleno afrutado de cereza y un acabado de copos de chocolate blanco y negro perfeccionan el placer.



Estas tres novedades complementan el exitoso surtido de tartaletas compuesto por las composiciones "Fresa-Queso Cremoso", "Mousse de Chocolate" y "Frambuesa-Chocolate Blanco", también recién estrenados. El surtido "Sweet Moments-Tartlets" es la propuesta imprescindible para la gastronomía ya que es muy versátil y combina una gran atracción óptica con un esfuerzo mínimo en el uso.

La tartaleta Fresa-Queso Cremoso tenta, aparte de su afrutada coronita de fresas, con una ligera crema de queso-nata. La tartaleta Frambuesa-Chocolate Blanco ofrece, al margen de su afrutado acabado, una combinación atrevida de la típica acidez de la frambuesa y la dulzura de una crema de flan con chocolate blanco. La tartaleta Mousse de Chocolate reúne



07/10/2011

dos tipos de mousse esponjoso con un intenso sabor a chocolate. Todas las tartaletas tienen una fina base de pasta brisa que forman un agradable contraste con su carga ligera y al mismo tiempo facilitan el autoservicio en el bufé.

Como todos los productos de Erlenbacher, los "Sweet Moments-Tartlets" se elaboran con materias primas frescas y selectas y se procesan sin conservantes, sin ácidos grasos trans, ni colorantes y aromas artificiales. Todas las tartaletas son listas para el consumo, así que solo tienen que descongelarse para ser servidos. El tiempo de descongelación en el frigorífico es de unas seis horas.

(fotos adjuntas)



#### Más información:

erlenbacher backwaren GmbH,  
Tel. 932 097 806 (Delegación Barcelona)  
contact@erlenbacher.com,  
www.erlenbacher.com

Erlenbacher Backwaren GmbH  
Wasserweg 39, D-64521 Gross-Gerau (Alemania)

#### Información sobre Erlenbacher:

erlenbacher backwaren GmbH es la empresa líder del mercado de pastelería congelada para el canal food service en Alemania. Está presente en 34 países, desde 2002 tiene una delegación en Barcelona para la distribución en España. Los especialistas pasteleros de erlenbacher combinan desde hace más de 35 años la artesanía tradicional y la tecnología de vanguardia en unos 450 productos diferentes. Cada año salen más de 20.000 toneladas de tartas, pasteles, planchas de fruta, nata, queso, chocolate etc. de la fábrica situada en Gross-Gerau, ciudad cercana a Frankfurt. Desde 2002 erlenbacher backwaren GmbH forma parte de la multinacional de alimentación Nestlé.