



17/11/2011

Erlenbacher presenta sus nuevos trozos de tarta en forma de triángulo: un placer para el paladar y para los ojos

Aspecto extraordinario, elegante como una tarta

Gross-Gerau, 17 de noviembre de 2011. – Los triángulos de nata y crema de los pasteleros alemanes de Erlenbacher Backwaren son sabrosos y fáciles de manejar como una plancha, pero ofrecen la forma peculiar y la variedad óptica propias de una tarta.

Triángulos de tarta – así se llama el nuevo concepto genial de Erlenbacher Backwaren. Se trata de planchas de tarta precortadas en 12 porciones en forma de triángulo que tienen el aspecto igual de elegante como un trozo de tarta. Por su perfecta composición son una tentación para el paladar, y por su forma llamativa también un placer para los ojos. Los deliciosos triángulos se ofrecen en siete variedades seductoras: Aparte de los 3 triángulos con pleno sabor a fruta están las variedades clásicas de Sacher, Mozart, Esterhazy y de nata con miel y almendras.

En el clásico vienés *Sacher* una jugosa base de bizcocho oscuro rellena de confitura de albaricoque es cubierta con un fino glaseado de azúcar al cacao. En la creación *Esterhazy*, dos capas de nata con nuez y una clara nuez-nata se reúnen con tres capas de masa de bizcocho con avellanas y una cobertura de una masa de nueces decorada con aros de crema nougat.

El tercero de los clásicos de Viena se llama *Mozart*. En esta composición se encuentra una capa del más fino nougat (turrón francés) entre dos capas de bizcocho oscuro. Encima de la segunda capa de bizcocho se han aplicado nidos de mazapán al pistacho y una capa de nata nougat. Una cobertura de chocolate y copos de chocolate negro ponen el colofón a esta obra maestra en sabor y aspecto.

El *triángulo de nata con miel y almendras* es un clásico alemán. En él, los maestros pasteleros han aplicado un delicioso relleno de crema-nata entre dos capas de bizcocho claro. Todo está cubierto por una fina masa de miel con almendras laminadas.



Información para medios



17/11/2011

Los triángulos afrutados de fresas con crema de leche, frambuesa con queso-nata y mandarinas con queso y nata completan la nueva gama de Erlenbacher. En ellos se presentan las más selectas frutas frescas encima de dos ligeras capas de bizcocho rellenas de una refrescante mezcla de queso-nata y crema de leche.



Como todos los productos de Erlenbacher, los triángulos se elaboran sin conservantes, sin ácidos grasos trans, ni colorantes y aromas artificiales. Todos los triángulos son listos para el consumo, así que solo tienen que descongelarse para ser servidos.

(fotos adjuntas)

Más información:

erlenbacher backwaren GmbH,
Tel. 932 097 806 (Delegación Barcelona)
erlenbacher@telefonica.net
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.

Información para prensa (no publicar): Uwe Scheele, Express Report Media
Tel. 952 256 129, 678 676 502 @:u.scheele@expressreport.es