TRADICIÓN Y INNOVACIÓN

BACKZEIT 2021

ESPAÑOL

erlenbacher®
...so backen Meister!

Primer productor de pastelería congelada con certificación según la norma ZNU

ESTO ES ERLENBACHER

Wolfgang Thul
Director general (Finance)

Harald Lochmann
Director general (Operations)

Fritz Kellermann
Director general (Marketing & Sales)

NATURALIDAD, HONESTIDAD, PASIÓN –

ESTO ES LO QUE ERLENBACHER REPRESENTA:

Calidad premium, liderazgo en innovación, sostenibilidad y gran pericia técnica: estos son los pilares de la filosofía empresarial de los que erlenbacher da fé desde hace más de 45 años. La artesanía tradicional y un profundo sentido de las tendencias e innovaciones van de la mano. Con un alto nivel de conocimientos específicos del canal, aquí se crean diariamente, con mucha pasión por la artesanía pastelera, productos de pastelería para todo el sector foodservice. erlenbacher es el socio adecuado para las diversas demandas del Mercado Fuera del Hogar, ya sea en la restauración organizada, la restauración colectiva para empresas, las cafeterías, los obradores o el sector de hostelería y restauración y otros, tanto a nivel nacional como internacional. Y estamos siempre al día de las tendencias del momento.

LA GARANTÍA DE INGREDIENTES DE ERLENBACHER

SIN

- **colorantes**
- **aromas artificiales**
- **conservantes**
- **grasas/aceites vegetales hidrogenados**

AQUÍ DESARROLLAN, HORNEAN Y VENDEN PROFESIONALES

Poco menos del 35 por ciento de nuestros empleados son panaderos, pasteleros, tecnólogos de alimentos o especialistas en gastronomía - verdaderos profesionales que satisfacen las más diversas exigencias de nuestros clientes. Ofrecemos soluciones adecuadas y numerosos conceptos de productos interesantes para todo el sector foodservice.

En cooperación con IDEAL/AKE y el Instituto Fresenius, hemos desarrollado la vitrina perfecta para pastelería con un control óptimo de las condiciones - para que los pasteles y tartas se mantengan frescos durante un tiempo especialmente largo sin perder su delicioso sabor. **Página 46**

¡NOS HAN PREMIADO!

GOLDENER PREIS 2020 DLG WWW.DLG.ORG

KÜCHE BEST PRODUCT AWARD 2020

INTERNATIONAL TASTE INSTITUTE 2020 BRUSSELS SUPERIOR TASTE AWARD

CATERING STAR 2020

COOKING AWARD 2019

TOPHOTEL STAR AWARD 2020 FOOD & BEVERAGE

REFINAR COMO LOS PROFESIONALES

Lograr obras maestras profesionales con poco esfuerzo, desde los postres emplatados hasta los Cake Bowls.

La manipulación correcta es indispensable para garantizar una alta calidad constante. En nuestros videos de manejo verán paso a paso el procedimiento profesional.

LA ARTESANÍA TRADICIONAL

ARTESANÍA Y TRADICIÓN

La historia de éxito de erlenbacher backwaren gmbh empezó hace más de 45 años en Nieder-Erlenbach cerca de Frankfurt con una tarta de manzana. La variedad y las cantidades de producción aumentaron rápidamente, por lo que en 1977 se hizo necesario el traslado a Groß-Gerau.

La empresa sigue teniendo su sede en este lugar. Hasta hoy en día todos los pasteles, tartas y postres se están produciendo allí en calidad artesanal de primera calidad.

CON INNOVACIÓN AL LIDERAZGO

Con la combinación de la artesanía tradicional y la tecnología moderna, somos ahora el número uno en el mercado fuera de casa europeo de pasteles, tartas y postres congelados. No en vano confiamos en la mejor calidad de nuestros productos y servicios, así como en métodos de producción innovadores y que marcan tendencia.

Como siempre seguimos de cerca las tendencias actuales, desde hace décadas llevamos dejando nuestra impronta en el mercado con nuestros conceptos de productos innovadores y de alta calidad.

¡NOS HAN PREMIADO!

CON INNOVACIONES

BARISTA CAKES

LA COMBINACIÓN PERFECTA DE AROMAS PARA SUS ESPECIALIDADES DE CAFÉ.
PÁGINA 8

TARTAS RÚSTICAS

ASÍ SABE LA VIDA EN EL CAMPO.
PÁGINA 26

NUESTROS PEQUEÑOS PLACERES DE NATA

CLÁSICOS PUESTOS EN FORMA CON SUTILEZA.
PÁGINA 54

NUESTRA RESPONSABILIDAD

RESPONSABILIDAD MEDIOAMBIENTAL Y GESTIÓN SOSTENIBLE

Tanto en la organización estratégica como en las operaciones diarias erlenbacher backwaren gmbh sigue un enfoque responsable hacia las personas, los animales, el medio ambiente y los recursos. Seguimos una hoja de ruta de sostenibilidad especialmente desarrollada. Aquí encontrará algunos de nuestros proyectos más importantes. Puede encontrar nuestros objetivos de sostenibilidad en la **página 66**.

ERLENBACHER GOES ZERO - CO_2

Como miembro del ZNU* nos hemos decidido y comprometido de producir en nuestra fábrica actual, hasta el 2022, de forma neutra en términos de CO_2, es decir sin generar emisiones de carbono. Este objetivo se basa en el balance de CO_2 para nuestra fábrica que se elaboró junto con fjol GmbH y del que existe un estudio preliminar. De este estudio iremos desarrollando optimizaciones que aplicaremos en proyectos para erlenbacher muy concretos.

* Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung

PROJEKT ZERO STRAWBERRY MIKA

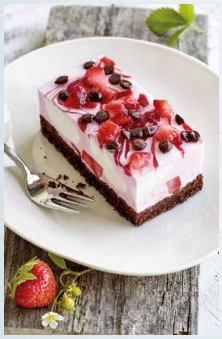
Las fresas son una de las materias primas más importantes en erlenbacher. Juntos promovemos proyectos para el reciclaje de plásticos. El objetivo es recoger todos los plásticos negros que se utilizan en las plantaciones de fresas en un punto limpio para que se reciclen.

GALLINA & GALLO

Proyecto bienestar animal: Empleamos huevos del proyecto 'Gallina & Gallo' en el que también se crían los pollitos macho. Más información el la **página 70**.

NUTRICIÓN EN EL TRANSCURSO DEL TIEMPO

Hoy día el placer y la nutrición consciente con la 'conciencia tranquila' ya no se excluyen mutuamente. Hay una gran demanda de productos con valor añadido. Con PLACER PLUS ofrecemos las soluciones adecuadas para cada tipo de restauración. **Página 47**



MATERIAS PRIMAS & FARM TO FORK

Para la producción de nuestros productos utilizamos ingredientes de alta calidad y mayoritariamente frescos. La relación directa, estrecha y duradera con los productores y proveedores es extremadamente importante para nosotros. **Página 67–69**

NUESTRO SURTIDO

TARTAS

PÁGINA 13

PLANCHAS

PÁGINA 33

PLACER PLUS

PÁGINA 47

PLANCHAS DE NATA

PÁGINA 53

PASTELES

PÁGINA 71

SWEET MOMENTS

PÁGINA 79

PÁGINA 81

ARTÍCULOS DE SERVICIO

PÁGINA 84

ÍNDICE DE SURTIDO

PÁGINA 86

Barista CAKES

Combinación de aromas para todos los sentidos

Los Barista CAKES están perfectamente adaptadas a los finos aromas de las especialidades de café populares. Al perfecto dominio del café por parte del barista se añade el consejo del perfecto acompañante de tarta de la gama Barista CAKES.

¡Aprovechar la aptitud de dar consejos para aumentar las ventas!

¡La rueda de aromas de Barista CAKES muestra que variedad de Barista CAKES realza mejor las diferentes especialidades de café!

¡Escánerme! Foletto Barista Cakes Rueda de Aromas

TARTA DE CHOCOLATE Y FRAMBUESA

Barista CAKE

El Barista aconseja:
- Cappuccino
- Cortado
- Iced Dark Chocolate Mochaccino

El color elegante y la acidez de las bayas como contraste.

¡Esta sensación hará que su corazón de pastel se derrita! La base de masa quebrada de cacao se rellena con una capa de crema de chocolate suavemente derretida, donde se distribuyen trozos crujientes de chocolate y una preparación de frambuesa. Decorado con frambuesas enteras y un glaseado de pastel transparente, para un elegante finalizado.

código 8110122

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.200 g	Ø 24 cm	aprox. 100 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7°C) tarta entera 9 horas aprox.
A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 5 horas aprox.

TARTA DE MANZANA CASSIS

Barista CAKE

El Barista aconseja:
- Latte Macchiato
- Flat White
- Doubleshot Espresso on Ice

Un equilibrio perfecto entre fruta ácida y un toque suave y dulce.

¿No es solo un pastel de manzana? Más que eso. Una base de masa quebrada de mantequilla, encima una capa de preparación de fruta de cassis y una capa de una suave crema del tipo Normando. En la parte superior rodajas de manzana distribuidas de manera desigual, caramalizadas y cubiertas con glaseado.

código 8110124

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.170 g	Ø 24 cm	aprox. 98 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7°C) tarta entera 9 horas aprox.
A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 5 horas aprox.

12 porciones
Ø 24 cm

TARTA DE CHOCOLATE Y CARAMELO SALADO

Barista CAKE

El Barista aconseja:
- Pour Over Coffee
- Coconut-Cold Brew-Latte
- Café Canario
- Americano

Caramelo salado encima de un delicioso pastel de chocolate.

Una base de masa quebrada de cacao y bizcocho de chocolate y bolas crujientes de caramelo salado debajo de un dulce de de caramelo salado. Finalizado con trozos de chocolate y azúcar glas.

código 8110131

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	Ø 24 cm	aprox. 83 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7°C) tarta entera 5 horas aprox.
A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 2 horas aprox.

TARTA VEGANA DE PLATANO Y NUECES

Barista CAKE

El Barista aconseja:
- Espresso Lungo
- Espresso-Tonic
- Nitro Cold Brew Coffee
- Specialty Hand-Drip Coffee

Una cobertura de bebida de avena blanca cubre este pan de platano con nueces.

Una esponjosa base de pan de plátano con nueces sobre crujiente de avena cubierto con una generosa capa de cobertura a base de avena. Los pistachos picados decoran este pastel vegano y sin derivados de palma.

VEGAN

SIN ACEITE DE PALMA

código 8110126

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
980 g	Ø 24 cm	aprox. 82 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7°C) tarta entera 5 horas aprox.
A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 2 horas aprox.

¡Más fácil imposible!

Flexible en cada situación: desembalar, descongelar, servir. ¡Está todo listo para la explosión de aromas!

Barista CAKES

- en 12 porciones
- diámetro de 24 cm, finas

¡Eche un vistazo aquí!
Conocimientos sobre especialidades de café conocidas y de moda:

- corto tiempo de descongelación
- extracción fácil

- estabilidad: 2 días en refrigeración (6-7 °C)
- simplemente mezcle los cuartos de tartas

UN ASUNTO REDONDO –
¡PORCIÓN A PORCIÓN UN PLACER!

"En la elaboración de tartas redondas somos imbatibles con nuestra gran diversidad de productos: desde las clásicas tartas artesanales alemanas, tartas americanas de queso hasta nuestras grandes tartas rústicas."

Tartas redondas clásicas, precortadas

Presentación brillante y afrutada
Con un doble glaseado de zumo de manzana para más brillo. La nueva e intensa experiencia de sabor.

Tarta de Manzana Premium, código 8102840

Sobre una crujiente base de masa quebrada hay un relleno de manzanas jugosas. Manzanas frescas (tipo "Cripps Pink") cortadas en 1/16 y las almendras laminadas tostadas realzan la estética artesanal. **Contenido de fruta: 69 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.500 g	ø 28 cm	aprox. 208 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 9 horas aprox.

Tarta de Manzana con Cubierta Crujiente, código 8107362

Bajo una crujiente cubierta de pasta brisa espolvoreada con azúcar glasé reposa un jugoso relleno de manzanas frescas. ¡Un clásico en nueva presentación! **Contenido de fruta: 59 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.500 g	ø 28 cm	aprox. 208 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 9 horas aprox.

Tarta de Manzana con Rejilla de Pasta Brisa, código 8107367

Un jugoso relleno de manzanas frescas sobre una crujiente base de pasta brisa. Cubierta con una rejilla artesanal de pasta brisa y gelatina para tartas. **Contenido de fruta: 60 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.500 g	ø 28 cm	aprox. 208 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 9 horas aprox.

Tarta de Manzana con Streusel de Mantequilla Deliciosa, código 8108609

Un fresco relleno de manzana sobre una deliciosa masa quebrada al requesón. Recubierto de streusel de mantequilla dorados y crujientes al horno. **Contenido de fruta: 47 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	ø 28 cm	aprox. 167 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 9 horas aprox.

Tarta de Ciruela con Streusel de Mantequilla Premium, código 8106386

Un sabroso relleno de mitades de ciruelas combinado con una refrescante compota de ciruela, recubierto con streusel de mantequilla tostados y dorados reposa sobre una aromática pasta brisa de queso quark. **Contenido de fruta: 40 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	ø 28 cm	aprox. 167 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 9 horas aprox.

** El 64% de los consumidores encuestados prefirió nuestra Tarta de Manzana Premium al producto de la competencia.*

Tarta de Cerezas con Streusel de Mantequilla Premium, código 8106385

Deliciosa pasta brisa de queso quark sobre la que descansa un relleno de cerezas enteras. Recubierta con una generosa capa de streusel de mantequilla dorados. **Contenido de fruta: 45 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	ø 28 cm	aprox. 167 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 9 horas aprox.

Tarta Deliciosa de Fresas, código 8108612

Una fina masa quebrada sobre la que reposa una ligera base de bizcocho y pudín de nata. Recubierto con mitades de fresas. Glaseado con gelatina para tartas. **Contenido de fruta: 29 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.100 g	ø 28 cm	aprox. 175 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 9 horas aprox.

Tarta de Queso y Nata con Melocotón, código 8107360

La nueva versión de un clásico: la cremosa tarta de queso y nata con una base de pasta brisa, cubierta con gajos de melocotón y recubierta con gelatina. **Contenido de fruta: 19 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.400 g	ø 28 cm	aprox. 200 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 7 horas aprox.

Tarta de Queso-Nata Premium, código 8104781

¡Una delicia para el paladar! Una exquisita masa de queso hecha con huevos y queso fresco, sobre una base crujiente de pasta brisa.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.150 g	ø 28 cm	aprox. 179 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 6 horas aprox.

Tarta de Manzana con Streusel, código 8100528

Una base de pasta brisa rellena con manzanas frescas, con canela y pasas sultanas. Cubierto con streusel de mantequilla. ¡Muy rico! **Contenido de fruta: 51 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.250 g	ø 26 cm	aprox. 104 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 4 horas aprox.

Tarta de Ruibarbo y Fresa, código 8108767

¡Un placer afrutado! Sobre una crujiente base de pasta brisa reposa una deliciosa crema clara. Cubierta con jugosos trocitos de ruibarbo, deliciosas fresas y dorados streusel de mantequilla.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.250 g	ø 26 cm	aprox. 104 g	12	5

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 5 horas aprox.

PLACER PLUS
NUTRICIÓN EN EL TRANSCURSO DEL TIEMPO

Hoy día, la demanda de la nutrición consciente se extiende a todos los grupos de edad. La dieta vegana está totalmente de moda. Los productos clásicos se interpretan de forma contemporánea. Aquí cada uno encuentra lo que espera:

- El placer y la nutrición consciente ya no se excluyen mutuamente
- El pionero de la tendencia alimentaria es la generación Y (Millennials)
- Placer *Plus* es la solución adecuada para cada tipo de restauración

A partir de la página 47 se pueden encontrar más productos **Placer *Plus***.

NUEVO

¡Clásico en nueva calidad!

Tarta de Albaricoque (vegana), código 8110216

Una nueva interpretación de un pastel clásico: capas de bizcocho de frutos de cáscara y bizcocho color claro para una gran apariencia. Cubierto por abundantes mitades de albaricoques. Un pastel con un sabor afrutado maravilloso. **Contenido de fruta: 34 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.570 g	ø 28 cm	aprox. 131 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 5 horas aprox.

Tarta de Manzana Deliciosa (vegana), código 8108611

Sobre una deliciosa masa quebrada vegana reposa un jugoso relleno de manzana coronado con rodajas de manzana y almendras en láminas. ¡Un sabroso placer vegano – sencillamente delicioso! **Contenido de fruta: 68 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.250 g	ø 28 cm	aprox. 188 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 9 horas aprox.

Artículos de servicio

Plato para tartas "aspecto pizarra"
código **63040**
precio/ud. **25,20 €**

Campana para tartas
código **8201583**
precio/ud. **14,50 €**

Más artículos de servicio en las páginas 84/85.

Tarta de Queso-Crema Zebra, código 8105590

¡Clásica pero impresionante! Una deliciosa masa de queso elaborada con exquisito queso fresco, nata y huevos sobre una base crujiente de pasta brisa de cacao oscuro. El marmoleado de la masa de queso oscura y clara ofrece una perfecta decoración "zebra".

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.250 g	ø 28 cm	aprox. 188 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 6 horas aprox.

Tarta Sacher, código 8105984

Un clásico – elegante y exquisita. Base de bizcocho oscuro con preparado de albaricoques. Cubierta con un glaseado de fino cacao y azúcar.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.500 g	ø 26,7 cm	aprox. 125 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 4 horas aprox.

Tarta de Zanahoria, código 8108452

¡Jugosa y simplemente sabrosa! Masa de bizcocho ligera con zanahorias y avellanas troceadas, espolvoreada con azúcar glasé.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.350 g	ø 28 cm	aprox. 113 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 3 horas aprox.

Tarta de Chocolate, código 8104881

¡Seducción de chocolate! Exquisito bizcocho al chocolate relleno con crema de chocolate. Recubierto de un glaseado con cacao y decorado con hilos de crema de nougat.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	ø 24 cm	aprox. 83 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.
A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 4 horas aprox.

Tartes, precortadas/sin cortar

12 porciones
ø 28 cm

Tarta Frutos del Bosque, código 8107374

Sobre una crujiente base de pasta brisa reposa una esponjosa crema. Encima una capa de bizcocho en forma de cúpula completamente cubierta de fresas, moras, arándanos silvestres y grosellas rojas (frutos del bosque). ¡Puro placer afrutado!
Contenido de fruta: 36 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.400 g	ø 28 cm	aprox. 117 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.

Tarta de Fresas, código 8102751

Una crema clara sobre una base de pasta brisa, cubierta con medias fresas y gelatina de frutas. ¡Una verdadera exquisitez!
Contenido de fruta: 32 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.300 g	ø 28 cm	aprox. 108 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.

Tarta de Chocolate, código 8101881

Deliciosa crema de chocolate sobre una base de crujiente pasta brisa. Cubierta con gelatina para tartas y decorada generosamente con rollitos de chocolate amargo. ¡Placer achocolatado!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	ø 28 cm	aprox. 83 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 1,5 horas aprox.

SIN GLUTEN

Tarta de Almendras, Cacahuetes y Caramelo, código 8109593

¡Una tentación sin remordimientos de caramelo y nuez! En la parte superior de las bases sin gluten de bizcocho de almendras encontrarás cacahuetes crujientes incrustados en una capa dulce de caramelo, recubierto con una irresistible crema de turrón.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
950 g	ø 28 cm	aprox. 79 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 3 horas aprox.
A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 1 hora aprox.

sin cortar
26 cm

Tarta de Almendra, código 8100526

Una masa hecha según la receta tradicional con almendras y decorada con azúcar glasé y almendra picada. ¡Un clásico español!

peso	tamaño	porciones prop.	udes/caja
800 g	ø 26 cm	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 1,5 horas aprox.

AMERICAN CAKERY

Cremoso, jugoso, crujiente y además un aspecto excitante debido a los extraordinarios ingredientes - esto suena a los favoritos americanos en el mostrador de tartas. Una delicia obligatoria para todos los amantes de tartas.

- La gama de Tartas Americanas sigue creciendo fuertemente cada año
- Las variedades internacionalmente populares como Cookies & Cream o Caramelo Brownie están de moda
- Acompañante ideal para el café caliente y las bebidas refrescantes

Cookies & Cream Cheesecake Supreme,

código 8109313

Una cremosa masa de queso fresco suprema sobre una crujiente base grumosa de galleta. El acabado con crujientes cookies de chocolate le da un toque muy especial a este cheesecake tradicional que convence por su nuevo y delicioso aspecto.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.700 g	ø 24 cm	aprox. 121 g	14	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.

Tarta de Queso Suprema con Caramelo y Brownie,

código 8108519

Sobre una base grumosa, ligeramente salada se encuentra una cremosa masa de queso mascarpone atravesada por pepitas de chocolate, recubierta con una crema de caramelo, sabrosos daditos de brownie y nueces. Decorada con hilos oscuros.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.950 g	ø 24 cm	aprox. 139 g	14	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.

** El 64% de los consumidores encuestados prefirió nuestra Tarta de Queso Suprema con Arándanos al producto de la competencia.*

Tarta de Queso Suprema con Arándanos,

código 8108523

Sobre una base grumosa, ligeramente salada hay una masa de queso mascarpone especialmente cremosa cubierta con un preparado afrutado de arándanos y jugosos arándanos enteros.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.900 g	ø 24 cm	aprox. 136 g	14	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.

American Cheesecakes, precortadas

12/14 porciones
ø 24 cm

El 92% de los consumidores encuestados prefirió nuestra Tarta de Queso Americana con Nata "New York Style" al producto de la competencia.

Tarta de Queso Americana con Nata "New York Style", código 8106837

Sobre una deliciosa base de pasta brisa en grumos se encuentra un cremoso relleno de queso fresco doble crema con nata.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.950 g	ø 24 cm	aprox. 139 g	14	6

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.
A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 8 horas aprox.

Tarta de Queso con Nata y Fresa, código 8106835

Un sabroso preparado de fresa marmoleado en una masa de queso fresco doble crema sobre una deliciosa base de pasta brisa grumosa. Pequeños "nidos" en el interior de la crema de queso, rellenos de delicioso preparado de fresas y un atractivo diseño marmoleado le dan a esta tarta un toque muy especial.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	ø 24 cm	aprox. 143 g	14	6

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.
A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 8 horas aprox.

Tarta de Queso "Estilo Americano", código 8101051

Sobre una base de grumos típicamente americana hay un relleno de queso fresco extra cremoso. ¡Realmente algo especial!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.450 g	ø 24 cm	aprox. 121 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.
A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 8 horas aprox.

Tarta de Queso Dulce de Leche, código 8105796

Una exquisita masa de queso extra cremoso arremolinada con dulce de leche sobre una base típicamente americana elaborada a base de grumos de pasta brisa. Todo cubierto con una ligera capa de gelatina. ¡Un placer irresistible!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.450 g	ø 24 cm	aprox. 121 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.
A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 8 horas aprox.

Le ofrecemos tres tipos de recetas de tartas de queso:

Cheesecakes Supreme	Cream-Cheesecakes	American Cheesecakes
Queso fresco doble crema, nata y mascarpone	Queso fresco doble crema & nata	Queso fresco doble crema

Tarta de Queso Americana con Fresas,
código 8102221

¡Estilo americano – muy moderna! Una base crujiente típicamente americana rellena con una fina crema de queso extra cremoso y con arómaticas medias fresas. **Contenido de fruta: 22 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.450 g	ø 24 cm	aprox. 121 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.
A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 8 horas aprox.

Tarta de Queso con Frambuesa, código 8103325

Sobre una base de pasta brisa típicamente americana, se encuentra un queso extra cremoso marmoleado con mermelada de frambuesa. ¡El auténtico gusto americano en cada porción!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.450 g	ø 24 cm	aprox. 121 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.
A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 8 horas aprox.

Tarta de Queso con Limón, código 8105795

Un cremoso relleno de queso fresco extra cremoso marmoleado con una mezcla afrutada de limón sobre una base de grumos de pasta brisa, tipicamente americana. Todo cubierto con una ligera capa de gelatina.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.450 g	ø 24 cm	aprox. 121 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.
A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 8 horas aprox.

Tartas redondas clásicas, sin cortar

sin cortar
ø 28/26/18 cm

Tarta de Ruibarbo-Fresas-Merengue, código 8109829

¡Un sueño de merengue crujiente! Entre deliciosas bases de masa quebrada de queso quark y bizcocho, una preparación de ruibarbo y sabrosas fresas. La cubierta de merengue flameado de este producto es el reclamo perfecto para todo amante de los pasteles. **Contenido de fruta: 34 %.**

peso	tamaño	porciones prop.	udes/caja
1.600 g	ø 28 cm	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 6 horas aprox.

Tarta de Queso Fresco con Mandarinas, código 8100485

Un relleno cremoso de queso fresco, nata y huevos sobre una base crujiente de pasta brisa. Generosamente adornada con gajos de mandarina y una aromática cobertura de gelatina de frutas. **Contenido de fruta: 14 %.**

peso	tamaño	porciones prop.	udes/caja
2.150 g	ø 28 cm	14	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 8 horas aprox.

Tarta de Queso-Nata, código 8104002

Una capa de cremoso relleno de queso, elaborado con queso fresco, nata y huevos, sobre una base crujiente de pasta brisa. No sólo sabe como hecha en casa, también lo parece.

peso	tamaño	porciones prop.	udes/caja
2.150 g	ø 28 cm	14	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 7 horas aprox.

Tarta de Fresas, código 8102685

Una base crujiente de pasta brisa, sobre ella una capa de bizcocho y un pudín de nata, cubierto con una generosa capa de medias fresas y gelatina de frutas. El borde está decorado con avellanas picadas y tostadas. **Contenido de fruta: 29 %.**

peso	tamaño	porciones prop.	udes/caja
1.750 g	ø 26 cm	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 14 horas aprox.

Tarta de Queso Cremoso de la Abuela, código 8105894

¡Clásica y deliciosa! Una masa de queso cremoso con huevos y queso quark extendida sobre una pasta brisa grumosa.

peso	tamaño	porciones prop.	udes/caja
2.500 g	ø 26 cm	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 10 horas aprox.

SMARTIES® Party Cake, código 8108417

Un delicioso sabor a chocolate desde la masa hasta la decoración: un bizcocho mármol con masa de bizcocho clara y oscura, recubierto con una cobertura de grasa con cacao y decorado con SMARTIES®.

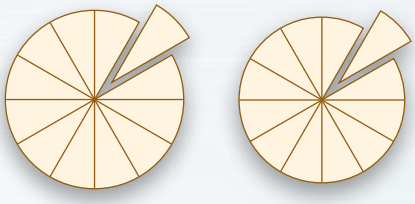
peso	tamaño	porciones prop.	udes/caja
430 g	ø 18 cm	12	6

Descongelación: Descongelar la tarta en la lámina, en la nevera (6–8 °C) durante aprox. 4 horas. A temperatura ambiente (21–22 °C) aprox. 2,5 horas.

® son marcas registradas de Produits Nestlé S.A., Vevey, Suiza utilizadas bajo licencia.

Un placer irresistible

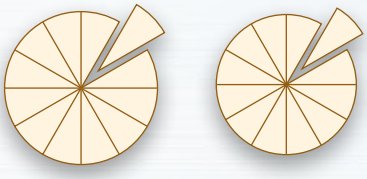
PRECORTADAS 12 PORCIONES & SIN CORTAR



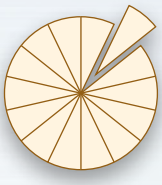
Ø 28 & 26 cm
Precortadas en 12 porciones:
• Tartas redondas clásicas
• Tartes

Ø 28, 26 & 18 cm
Sin cortar:
• Tartas redondas clásicas
• Tartes
• Smarties® Party Cake

PRECORTADAS 12 Y 14 PORCIONES

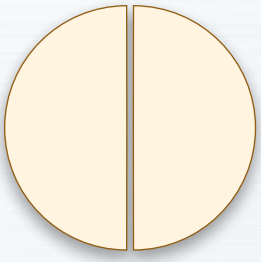


Ø 24 cm & 22 cm
Precortadas en 12 porciones:
• Barista Cakes
• Tarta de Chocolate
• Cheese Cakes americanas



Ø 24 cm
Precortadas en 14 porciones:
• Cream-Cheesecakes
• Cheesecakes Supreme

MITAD



Ø 38 cm
Cortadas en mitades:
• Tartas Rusticas

SURTIDO VARIADO

Tartas, tipos de cortes

Denominación	Apple Cassis Cake	Banana Walnut Cake vegan	Chocolate Raspberry Cake	Chocolate Salted Caramel Cake	Tarta de Manzana Premium	Tarta de Manzana con Cubierta Crujiente	Tarta de Manzana con Rejilla de Pasta Brisa	Tarta de Manzana Deliciosa	Tarta de Manzana con Streusel de Mantequilla Deliciosa
Ø 28 cm									
12 porciones precortadas					8102840	8107362	8107367	8108611	8108609
Ø 26 cm									
12 porciones precortadas									
Ø 24 cm									
12 porciones precortadas	8110124	8110126	8110122	8110131					

Denominación	Tarta Sacher	Tarta de Zanahoria	Tarta de Chocolate	Tarta de Almendras, Cacahuetes y Caramelo	Tarta Frutos del Bosque	Tarta de Fresas	Tarta de Chocolate	Tarta de Almendra	Cookies & Cream Cheesecake Supreme
28 cm									
12 porciones precortadas	8105984	8108452		8109593	8107374	8102751	8101881		
Ø 26 cm									
sin cortar								8100526	
Ø 24 cm									
14 porciones precortadas									8109313
12 porciones precortadas			8104881						
Ø 22 cm									
12 porciones precortadas			8107086						

Denominación	Tarta de Ruibarbo-Fresas-Merengue	Tarta de Queso-Nata	Tarta de Queso Fresco con Mandarinas	Tarta de Fresas	Tarta de Queso Cremoso de la Abuela	Tarta Cremosa de Arándanos	SMARTIES® Party Cake	Tarta de Arándanos Artesana	Tarta de Fresa Artesana
Ø 28 cm									
sin cortar	8109829	8104002	8100485						
Ø 26 cm									
sin cortar				8102685	8105894				
Ø 22 cm									
12 porciones precortadas						8107088			
Ø 18 cm									
sin cortar							8108417		
Ø 38 cm									
mitad								8108750	8110210

Todas las imágenes de productos se entienden como sugerencias de presentación

Tarta de Ciruela con Streusel de Mantequilla Premium	Tarta de Cerezas con Streusel de Mantequilla Premium	Tarta Deliciosa de Fresas	Tarta de Manzana con Streusel	Tarta de Ruibarbo y Fresa	Tarta de Queso y Nata con Melocotón	Tarta de Albaricoque (vegana)	Tarta de Queso-Nata Premium	Tarta de Queso-Crema Zebra	Denominación
									Ø 28 cm
8106386	8106385	8108612			8107360	8110216	8104781	8105590	12 porciones precortadas
									Ø 26 cm
			8100528	8108767					12 porciones precortadas
									Ø 24 cm
									12 porciones precortadas

Tarta de Queso Suprema con Caramelo y Brownie	Tarta de Queso Suprema con Arándanos	Tarta de Queso con Nata y Fresa	Tarta de Queso Americana con Nata "New York Style"	Tarta de Queso Americana con Fresas	Tarta de Queso con Frambuesa	Tarta de Queso Dulce de Leche	Tarta de Queso con Limón	Tarta de Queso "Estilo Americano"	Denominación
									Ø 28 cm
									12 porciones precortadas
									Ø 26 cm
									sin cortar
									Ø 24 cm
8108519	8108523	8106835	8106837						14 porciones precortadas
				8102221	8103325	8105796	8105795	8101051	12 porciones precortadas
									Ø 22 cm
				8107085					12 porciones precortadas

Tarta de Ciruela Artesana	Tarta Marmoleada de Cerezas Artesana	Tarta de Manzana y Almendras Artesana	Tarta de Ruibarbo y Fresas Artesana	Tarta de Queso y Mandarina Artesana	Tarta de Queso Artesana	Denominación
						Ø 28 cm
						sin cortar
						Ø 26 cm
						sin cortar
						Ø 22 cm
						12 porciones precortadas
						Ø 18 cm
						sin cortar
						Ø 38 cm
8106479	8108712	8108721	8106747	8106471	8108748	mitad

Tortas
Rústicas

Nuestras Tartas Rústicas

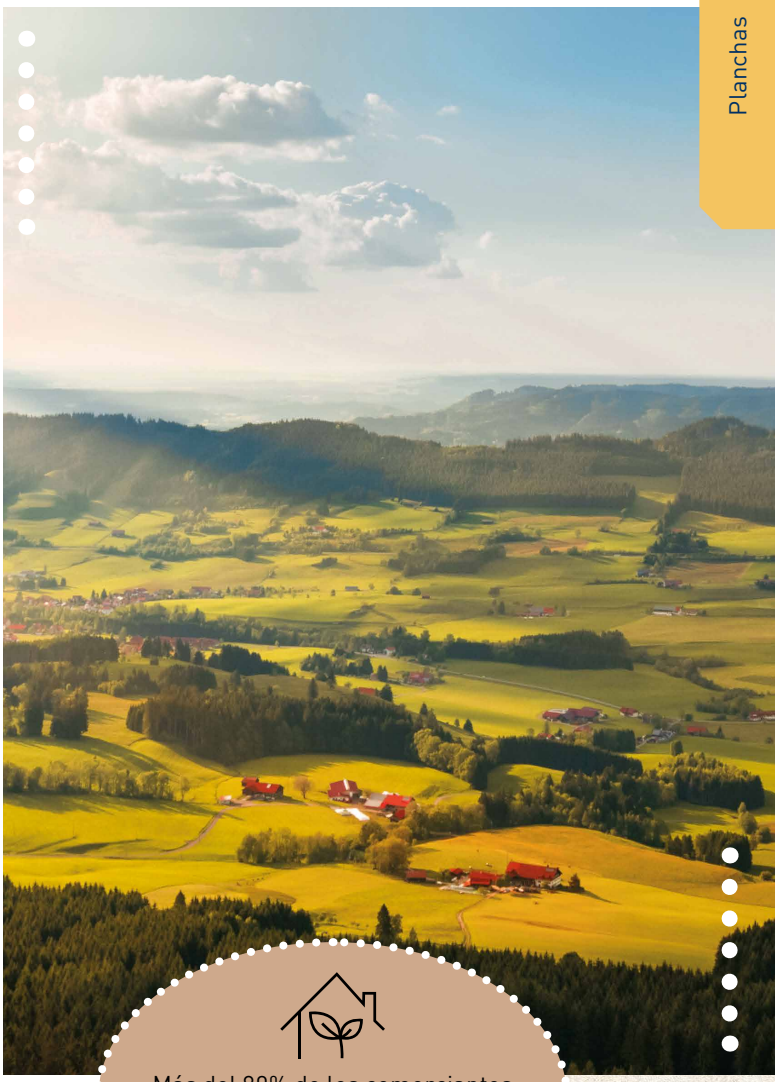
Recuerdan los buenos viejos tiempos cuando las recetas aún se escribían a mano, los ingredientes provenían de la granja y las tartas se horneaban en un horno rústico. Nuestras Tartas Rústicas son clásicos conocidos y amados por cualquiera. Por un poco más de tranquilidad campesina en nuestra vida cotidiana.

8 tartas redondas extra grandes, 4 planchas de tarta rústicas, recetas fáciles - así son nuestras Tartas Rústicas.

Enfoque regional

Recetas fáciles necesitan ingredientes simples. Por eso nuestro objetivo para finales de 2021 es utilizar ingredientes de Alemania en nuestras Tartas Rústicas.Desde el campesino hasta la tarta: nosotros sabemos de donde provienen nuestros ingredientes principales – y esto les confiere un sabor familiar a nuestras tartas:

- harina y leche de Alemania
- huevos de Alemania del proyecto Gallina & Gallo
- fruta regional en muchas tartas (Alemania)



Más del 80% de los comerciantes exigen transparencia en la cadena de suministro.
(Fuente: ZNU, Sostenibilidad en el sector FMCG, 2015)

La sostenibilidad y los productos regionales son importantes para más del 80 porciento de los consumidores.
(Fuente: Ministerio Federal de Alimentación y Agricultura, Statista 2020).

Pura vida de la granja:

Aquí puede saber más sobre nosotros, nuestras tartas y el origen de nuestros ingredientes.

Así sabe la vida en el campo

Nuestras Tartas Rústicas hacen resurgir la t radición del obrador rural también en tamaño y forma. Se distinguen en extra grandes tartas redondas (Ø 38 cm) y planchas rústicas (29 x 39 cm) y prometen porciones grandes en los platos de sus huéspedes.

Artesanía

¿A qué sabe lo hecho en casa? A nosotros nos sabe a tarta de manzana. Todo comenzó hace más de 45 años. Desde entonces en nuestro obrador nos basamos en la artesanía tradicional con mucho amor por el sabor genuino. Y eso lo reconoce a primera vista:

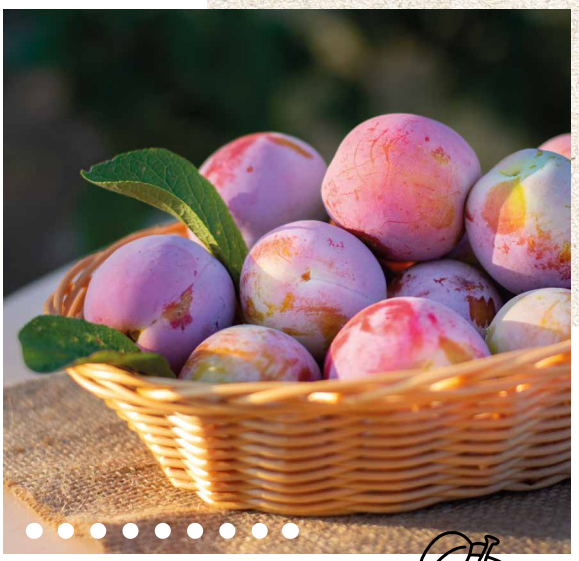
- tartas sin cortar
- planchas de tarta con borde crujiente
- tartas redondas extra grandes
- streusel gruesos
- fruta repartida a mano

¡Determine usted mismo el tamaño de sus piezas del pastel!

Manipulación

Cálidos rayos de sol en la cara, una taza de café y un trozo de tarta casera: ¡Eso es todo lo que se necesita! Y de la misma manera funciona la manipulación de nuestras tartas, sin complicaciones y fácil:

- Para un olor agradable en el establecimiento: nuestras Tartas Rústicas pueden ser recién horneadas
- Las tartas no están cortadas y pueden ser divididas en porciones por usted mismo.
- Disponible como media tarta redonda (Ø 38 cm) o como plancha (29 x 39 cm)



Justo como hecho en casa...

Nuestras tartas pueden ser refinadas individualmente en unos pocos pasos:

- Un toque de azúcar glasé
- Nueces picadas como cobertura
- La fruta fresca como decoración
- Una porción de nata junto a la tarta

mitad
Ø 36,5 cm
Ø 38 cm

Tarta de Fresas

Fresas cortadas a mano sobre una base de bizcocho oscuro, un pudín de crema y una base de bizcocho esponjoso como acabado.
Esta Tarta Rústica es perfecta para los amantes de las fresas y convence en el mostrador con un brillante y hermoso glaseado de tarta.

Contenido de fruta: 34 %
Descongelación: En el frigorífico (6-7 °C), tarta entera 11 horas aprox.

código 8110210

peso	tamaño
3.900 g	Ø 36,5 cm
porciones prop.	**udes*/caja**
16	2

Tarta de Arándanos

Deliciosos arándanos del bosque cubren toda la tarta y se encuentran en una masa cremosa de tarta de queso. La base desmenuzable con copos de avena y un ligero brillo de gelatina para tartas le dan un marco delicioso.

Contenido de fruta: 16 %
Descongelación: A temperatura ambiente (21-22°), tarta entera 7 horas aprox.

código 8108750

peso	tamaño
4.000 g	Ø 38 cm
porciones prop.	**udes*/caja**
16	2

Nuestras mitades de tartas redondas puede conseguir con un diámetro de Ø38 cm y sin cortar.

Tarta de Ciruela

Esta Tarta Rústica sabe a horas de café a finales de verano. Mitades de ciruela agridulce en un dúo de bases de crujiente pasta brisa y jugoso bizcocho con streusel de mantequilla dorados.

Contenido de fruta: 32 %
Descongelación: A temperatura ambiente (21-22°), tarta entera 4 horas aprox.

código 8106479

peso	tamaño
3.000 g	Ø 38 cm
porciones prop.	**udes*/caja**
16	2

* 1 unidad = 2 mitades

Tarta Marmoleado de Cerezos

Un juego de bizcocho de mármol claro y oscuro deliciosamente ligero, junto con jugosas cerezas ácidas de la región - ¡prueba este clásico rústico! Decorado con palitos de almendra tostada y un fino glaseado de gelatina para tartas.

Contenido de fruta: 34 %
Descongelación: A temperatura ambiente (21-22°), tarta entera 4 horas aprox.

código 8108712

peso	tamaño
2.600 g	Ø 38 cm
porciones prop.	**udes*/caja**
16	2

Tarta de Manzana y Almendra

Recién horneada esta Tarta Rústica desprende un maravilloso olor a tarta casera. Manzanas frescas del Lago de Constanza yacen en forma de gajos en un bizcocho claro con una decoración de streusel de mantequilla, láminas de almendra y un ligero glaseado de azúcar.

Contenido de fruta: 33 %
Descongelación: A temperatura ambiente (21-22°), tarta entera 4 horas aprox.

código 8108721

peso	tamaño
3.100 g	Ø 38 cm
porciones prop.	**udes*/caja**
16	2

Tarta de Queso y Mandarinas

Nuestro clásico redondo con un relleno de queso particularmente cremoso y una base de pasta-flora crujiente. Las mandarinas fueron fileteadas con esmero y se hunden ligeramente en la tarta. El acabado brillante: un fino glaseado de gelatina para tartas.

Contenido de fruta: 14 %
Descongelación: A temperatura ambiente (21-22°), tarta entera 7 horas aprox.

código 8106471

peso	tamaño
3.800 g	Ø 38 cm
porciones prop.	**udes*/caja**
16	2

* 1 unidad = 2 mitades

mitad
Ø 38 cm

Tarta de Queso

La cremosa mezcla de queso y nata y la base crujiente con copos de avena hacen que esta tarta un clásico inconfundible. La decoración de cuchara hecha a mano y el borde crujiente y dulce proporcionan un carácter rústico artesano.

Descongelación: A temperatura ambiente (21-22°), tarta entera aprox. 7 Stunden

código 8108748	
peso	**tamaño**
4.000 g	Ø 38 cm
porciones prop.	**udes*/caja**
16	2

Tarta de Ruibarbo y Fresa

Su nueva tarta favorita: una base de pasta brisa con una ligera capa de bizcocho y ruibarbo aromático y trozos de fresa como relleno de frutas. Con almendras laminadas como decoración crujiente.

Contenido de fruta: 28 %
Descongelación: A temperatura ambiente (21-22°), tarta entera 4 horas aprox.

código 8106747	
peso	**tamaño**
3.000 g	Ø 38 cm
porciones prop.	**udes*/caja**
16	2

sin cortar
39 x 29 cm

Tarta de Queso y Mandarinas

Los filetes de mandarina decorados con amor en un queso fresco cremoso se redondean con un delicado glaseado de tarta. Dorada al horno, esta Tarta Rústica recuerda los viejos tiempos.

Descongelación: A temperatura ambiente (21-22°), tarta entera 8 horas aprox.

código 8110026	
peso	**tamaño**
2.700 g	29 x 39 cm
porciones prop.	**udes/caja**
16	3

Porciones grandes, planchas de tarta sin cortar, aspecto artesano: por una sensación como hecho en casa.

sin cortar
39 x 29 cm

Tarta Crujiente de Cerezo

Dulce y agrio: En nuestra tarta de cereza favorita yace una mezcla equilibrada de cerezas dulces y agrias sobre un bizcocho esponjoso cubierto de streusel. Nuestra tarta parece recién sacada del horno gracias al borde especialmente crujiente.

Descongelación: A temperatura ambiente (21-22°), tarta entera 8 horas aprox.

código 8109902

peso	tamaño
1.950 g	29 x 39 cm
porciones prop.	**udes/caja**
16	3

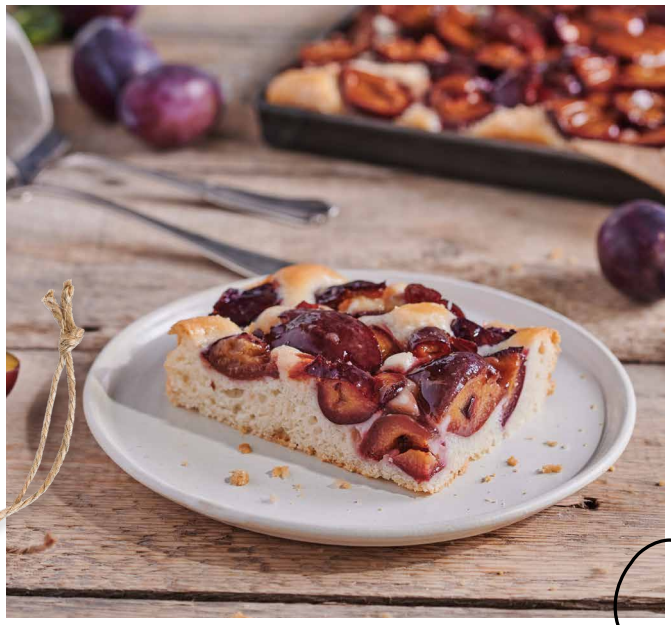
Tarta de Ciruelas

Jugosas mitades de ciruela en una tarta de levadura suelta y con una ligera cobertura de gelatina para tartas: nuestra tarta de ciruelas es un clásico de tarta de verano tardío y parece casero gracias a las frutas distribuidas a mano.

Descongelación: A temperatura ambiente (21-22°), tarta entera 8 horas aprox.

código 8109899

peso	tamaño
2.300 g	29 x 39 cm
porciones prop.	**udes/caja**
16	3



Tarta de Manzana

Nuestro clásico de fruta: los grandes gajos de manzana se hunden ligeramente en el bizcocho esponjoso y le dan a nuestra tarta de manzana la auténtica característica de Tarta Rústica. Con almendras laminadas, canela y azúcar como cobertura.

Descongelación: A temperatura ambiente (21-22°), tarta entera 8 horas aprox.

código 8109897

peso	tamaño
2.100 g	29 x 39 cm
porciones prop.	**udes/caja**
16	3

¡DIVERSIDAD SIN LÍMITES –

CON LAS TARTAS RECTANGULARES DE ERLENBACHER!

"¡Las tartas rectangulares de erlenbacher cuentan con una larga tradición! Insuperables en sabor y calidad, le ofrecemos un variado surtido de recetas y diferentes tamaños de porción."

"Ola del Danubio", código 8100496

Jugosas cerezas mezcladas en un bizcocho bicolor. Encima una crema de leche cubierta con un glaseado al cacao con un diseño en forma de olas.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.100 g	28 x 38 cm	aprox. 131 g	16	3

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 6 horas aprox.
A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 2,5 horas aprox.

Plancha Marmoleada de Cereza, código 8109268

¡Una seducción en blanco y negro! Una esponjosa masa de bizcocho claro-oscuro envuelve aromáticas y jugosas cerezas. Cubierta con gelatina de fruta para tartas. **Contenido de fruta: 26 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.850 g	28 x 38 cm	aprox. 116 g	16	3

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 3 horas aprox.

Plancha de Cereza, código 8105586

¡Sencillamente tentadora! Una esponjosa y jugosa masa de bizcocho con cerezas hundidas sobre una base de crujiente pasta brisa, cubierta con azúcar glasé. **Contenido de fruta: 25 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.500 g	28 x 38 cm	aprox. 156 g	16	3

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 5 horas aprox.

Plancha de Cereza-Ruibarbo, código 8100493

Mezcla afrutada y jugosa de cerezas y trozos de ruibarbo envuelta en un bizcocho ligero. Cubierta con gelatina de frutas y espolvoreada con azúcar glasé. **Contenido de fruta: 28 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.800 g	28 x 38 cm	aprox. 113 g	16	3

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 8 horas aprox.

Plancha de Ruibarbo-Fresa y Streusel, código 8100510

Jugosos trocitos de ruibarbo y fresas aromáticas, dentro de un bizcocho, yacen sobre una base crujiente de pasta brisa. Una cobertura de streusel de mantequilla redondea la experiencia para el paladar. **Contenido de fruta: 28 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.400 g	28 x 38 cm	aprox. 150 g	16	3

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 8 horas aprox.

Plancha de Ciruela con Streusel de Mantequilla,
código 8100494

¡Un dulce tradicional! Una capa de ciruelas cortadas en mitades, dulces y ligeramente ácidas, con streusel dorados y crujientes que, cubiertos de gelatina, brillan sobre una base de pasta quebrada. **Contenido de fruta: 51 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.750 g	28 x 38 cm	aprox. 172 g	16	3

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 8 horas aprox.

Plancha de Queso y Mandarina,
código 8107518

Una base de pasta brisa rellena con una deliciosa masa de queso, decorada con aromáticos gajos de mandarina. Cubierta con gelatina para tartas. **Contenido de fruta: 15 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
3.200 g	28 x 38 cm	aprox. 200 g	16	3

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 8 horas aprox.

Plancha de Manzana con Streusel de Mantequilla,
código 8100492

Una jugosa capa de trozos de manzana fresca y pasas sobre un lecho de deliciosa pastaflora. Este clásico afrutado se corona con rodajas de manzana y gruesos streusel de mantequilla dorados al horno. **Contenido de fruta: 66 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
3.300 g	28 x 38 cm	aprox. 206 g	16	3

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 8 horas aprox.

Plancha de Manzana con Almendras,
código 8100505

Trozos de manzana fresca, colocados sobre una base de bizcocho y decorados con almendra picada le dan a esta tarta su aspecto artesanal. **Contenido de fruta: 38 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.250 g	28 x 38 cm	aprox. 141 g	16	3

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 5 horas aprox.

Tarta de Manzana Cubierta, código 8109895

¡Todo un clásico con manzanas frescas! Una refrescante capa de manzanas corona una esponjosa base de masa quebrada. El aterciopelado azúcar glasé complementa el sabor ligeramente ácido de esta tarta. **Contenido de fruta: 59 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
3.000g	28 x 38 cm	ca.188 g	16	3

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 10 horas aprox.

** El 71 % de los consumidores encuestados prefieren nuestra Plancha de Ciruela con Streusel de Mantequilla al producto de la competencia. Especialmente el sabor natural e intenso de nuestra fruta así como la consistencia de los streusel fueron objetos de elogio.*

Planchas, precortadas

16 porciones | 28 x 38 cm
(porción: 7 x 9,5 cm)

Plancha de Chocolate y Coco, código 8110214

¡Esta tarta desborda ambiente caribeño! El relleno claro de coco atraviesa la deliciosa masa de bizcocho achocolatada. Cubierta completamente con ralladura de coco. ¡Una composición estupenda!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.400 g	28 x 38 cm	aprox. 150 g	16	3

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 3 horas aprox.

Plancha de Amapola y Streusel, código 8100506

Deliciosa crema con semillas de amapola sobre una capa de bizcocho claro. Toda la tarta va cubierta con streusel de mantequilla y azúcar glasé.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.350 g	28 x 38 cm	aprox. 147 g	16	3

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 5 horas aprox.

Plancha de Queso, código 8100495

¡Un sabor casero! Clásica pastaflora con una sabrosa masa de queso preparada a partir de huevos y requesón fresco. Dorados al horno y con una decoración artesanal, ¡un must en cualquier surtido!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
3.100 g	28 x 38 cm	aprox. 194 g	16	3

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 8 horas aprox.

Tarta de Queso con Crema de Huevos y Pasas, código 8109911

Una deliciosa tarta de queso con pasas coronada por una capa de esponjoso crema de huevos.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.950 g	28 x 38 cm	aprox. 184 g	16	3

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 8 horas aprox.

24 porciones | 28 x 38 cm
(porción: 4,7 x 9,5 cm)

Plancha de Limón, código 8109551

Una base de muffin enriquecida con una deliciosa crema de limón y coronada por azúcar glacé. ¡Siempre se puede mejorar un poco más lo que ha sido bueno siempre!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.500 g	28 x 38 cm	aprox. 63 g	24	3

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 2 horas aprox.

Plancha de Crema y Streusel, código 8107545

¡Sencillamente exquisita! Bizcocho claro relleno con una deliciosa crema de yogur. Cubierto con streusel dorados.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.100 g	28 x 38 cm	aprox. 88 g	24	3

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 3 horas aprox.

Plancha de Ciruela con Streusel de Mantequilla, código 8109810

Una tarta rústica y clasica! Una capa de mitades de ciruela agridulce con masa con mantequilla tipo crumble, recubierta con glaseado para tartas, sobre una elegante masa quebrada para pastel. **Contenido de fruta: 50 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.300 g	19 x 28 cm	ca.108 g	12	6

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 8 horas aprox.

Plancha de Manzana con Streusel de Mantequilla, código 8109808

Sobre una deliciosa base de masa quebrada para pastel, se dispone una jugosa capa de rodajas de manzana fresca y de pasas. La clásica tarta de frutas se completa con rodajas de manzana y con una base de masa con mantequilla tipo crumble horneada dorada-marrón. **Contenido de fruta: 63 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.450 g	19 x 28 cm	ca.121 g	12	6

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 8 horas aprox.

Plancha de Manzanas de la Abuela, código 8104281

Ligero bizcocho claro con abundantes trozos de manzana. Este sabor extraordinario se completa con canela, azúcar en polvo y almendras laminadas. **Contenido de fruta: 40 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	19 x 28 cm	aprox. 83 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 8–9 horas aprox.
A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 4 horas aprox.

"Ola del Danubio", código 8104282

Jugosas cerezas ácidas introducidas en un esponjoso bizcocho bicolor, claro y oscuro, y cubiertas con una deliciosa crema de leche. El diseño en forma de olas del glaseado al cacao se hace de forma artesanal.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	19 x 28 cm	aprox. 83 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 8–9 horas aprox.
A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 5–6 horas aprox.

Plancha de doble Chocolate, código 8105692

Un jugoso bizcocho de chocolate relleno con una seductora crema de chocolate fundente. Generosamente cubierta con un topping de chocolate crujiente y veteado de nougat.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	19 x 28 cm	aprox. 83 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 3–4 horas aprox.
A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 2–3 horas aprox.

Brownie de Frambuesa, código 8109045

Una base de bizcocho sin gluten lleno de chocolate y remolacha le dan la típica consistencia del brownie. Sobre esta base suave hay pipas de girasol y de calabaza, avellanas, almendras y frambuesas. **Contenido de fruta: 9 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.050 g	19 x 28 cm	aprox. 88 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 6 horas aprox.
A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 3 horas aprox.

12 porciones | 19 x 28 cm
(porción: 4,7 x 9,5 cm)

Rectángulos de Espelta y Manzana, código 8109041

Encima de un bizcocho de espelta integral con manzanas y zanahorias reposan jugosos gajos de manzana y una mezcla de pipas de calabaza, copos de avena, almendras y arándanos. **Contenido de fruta: 31 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.300 g	19 x 28 cm	aprox. 108 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 8–9 horas aprox.
A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 4 horas aprox.

Rectángulos de Plátano y Grosella, código 8109043

La masa de bizcocho vegano de plátano está llena de nueces crujientes y encima grosellas rojas. Como acabado una mezcla de avellanas, nueces, almendras y copos de avena. **Contenido de fruta: 21 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.150 g	19 x 28 cm	aprox. 96 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 8–9 horas aprox.
A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 4 horas aprox.

Plancha de Limón, código 8109823

¡La tentación vive en esta tarta! Este refrescante bizcocho con crema de limón espolvoreado con nieve blanca es una auténtica delicia.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.700 g	28 x 38 cm	aprox. 35 g	48	3

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 2,5 horas aprox.

48 porciones | 28 x 38 cm
(porción: 4,6 x 4,7 cm)

Plancha de Manzanas de la Abuela, código 8104841

Deliciosos y afrutados gajos de manzana sobre una ligera masa de bizcocho. Canela, azúcar glasé y almendras fileteadas redondean su extraordinario sabor. **Contenido de fruta: 40 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.800 g	28 x 38 cm	aprox. 38 g	48	3

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 6 horas aprox.

Plancha de Queso y Frambuesas, código 8104840

Una mezcla afrutada de frambuesas atraviesa un cremoso relleno de queso. Toda esta delicia sobre una base de crujientes grumos de masa brisa.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.350 g	28 x 38 cm	aprox. 49 g	48	3

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 7 horas aprox.

Brownie, código 8107856

¡Un clásico! Una masa oscura de bizcocho atravesada por una exquisita crema de chocolate, decorada con trocitos de nueces y aros oscuros.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.050 g	28 x 38 cm	aprox. 43 g	48	3

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 6 horas aprox.
A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 2,5 horas aprox.

AMERICAN CAKERY

Cremosos, jugosos, crujientes - estos son los nuevos favoritos americanos en el mostrador de tartas. Los amantes del chocolate encuentran lo que esperan.

- 25% de crecimiento* en la gama de brownies por año
- Versátil en su uso
- Acompañante ideal para bebidas calientes y frescas

* Geomarketing, crecimiento medio de ventas YTD 2015–2019

Brownie, código 8106994

¡Nuestro clásico en forma cuadrada! Un bizcocho oscuro en el que se ha introducido una exquisita crema de chocolate. Decorado con trocitos de nueces y con un diseño de aros oscuros.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	19 x 28 cm	aprox. 83 g	12	3

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 6 horas aprox.
A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 2,5 horas aprox.

Plancha de doble Chocolate, código 8106701

¡Un sueño! Una masa tipo bizcocho rellena con crema de chocolate fundente. Todo cubierto con rollitos de chocolate y decorado con hilos de crema de nougat.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	19 x 28 cm	aprox. 83 g	12	3

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 3–4 horas aprox.
A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 2,5 horas aprox.

CATERING STAR 2018

Cookies & Cream Brownie, código 8109312

El bizcocho achocolatado se ha refinado con una clara crema clara. La experiencia perfecta del chocolate se redondea con crujientes grumos de galletas de chocolate y aros oscuros de chocolate.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.100 g	19 x 28 cm	aprox. 92 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 6 horas aprox.
A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 2,5 horas aprox.

16 porciones | 19 x 28 cm
(porción: 4,7 x 7 cm)

Caramel Nut Brownie, código 8108552

El más salvaje de nuestros brownies: sabrosos daditos de brownie, nueces crujientes y crema de caramelo sobre un jugoso y delicioso bizcocho de chocolate, decorado con rosquillas oscuras.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.100 g	19 x 28 cm	aprox. 69 g	16	3

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 6 horas aprox.
A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 2,5 horas aprox.

15 porciones | 19,5 x 29 cm
(porción: 5,8 x 6,5 cm)

Brownie, código 8105658

Un bizcocho oscuro cubierto con tiras de deliciosa crema de chocolate. Decorado con trocitos de nueces y con un diseño de aros oscuros.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	19 x 28 cm	aprox. 63 g	16	3

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 6 horas aprox.
A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 2,5 horas aprox.

Cube Cake de Zanahoria con Encanto, código 8108831

¡No solo les encantará a los conejos! Un jugoso bizcocho mezclado con zanahorias, avellanas y especias que se funde en la lengua. El cremoso caramelo con queso fresco y chocolate blanco es la coronación de este Cube Cake.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.800 g	19,5 x 29 cm	aprox. 120 g	15	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 3 horas aprox.

Cube Cake de Chocolate Diabólico, código 8108837

¡El lado oscuro de los Cube Cakes! Un bizcocho diabólicamente delicioso con suave chocolate amargo y avellanas, recubierto y coronado por un cremoso caramelo con chocolate y mascarpone. Este Cube Cake saca a relucir el lado oscuro de todos los amantes del chocolate.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	19,5 x 29 cm	aprox. 133 g	15	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 3 horas aprox.

CUBE CAKES
EL ORIGINAL
CON AZÚCAR DE CAÑA MORENO

Tarta de Canela, código 8109907

¡Los amantes de la canela están de enhorabuena! Este esponjoso bizcocho de levadura está recubierto con una sabrosa capa de canela y mantequilla, y espolvoreado con azúcar glasé.

peso	tamaño	porciones prop.	udes/caja
1.250 g	28 x 38 cm	9/12	3

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 2 horas aprox.

60* 40

Plancha de Mantequilla,

código 8109547

Un clásico en plena forma. Encima de una esponjosa masa de bizcocho con levadura y mantequilla yace una capa fina de mantequilla y masa de mazapán. Láminas de almendras y azúcar granulado refinan el aspecto y aportan una consistencia crujiente.

peso	tamaño	porciones prop.	udes/caja
1.300 g	28 x 38 cm	9/12	3

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 1 hora aprox.

Plancha de Mantequilla con Streussel Crujientes,

código 8109545

Una esponjosa masa de bizcocho con levadura está cubierta con una crema suave coronada con crujientes streusel de mantequilla. ¡Sencillo y delicioso!

peso	tamaño	porciones prop.	udes/caja
1.950 g	28 x 38 cm	9/12	3

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 2 horas aprox.

SUGERENCIA: Uso versátil. Para catering, To Go o como postre refinado. ¡Siempre es un placer, no importa cómo!

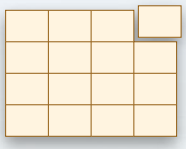
** El 80% de los consumidores encuestados prefirió nuestra Tarta de Mantequilla al producto de la competencia.*

Nuestras medidas para planchas y tipos de cortes

Ofrecemos nuestras planchas en diferentes formas y tamaños de porción.

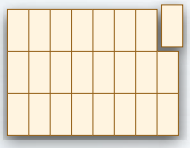
PLANCHAS GRANDES –
TAMAÑO 28 x 38 cm/*29 x 39 cm:

NUESTROS PRODUCTOS PARA PASTELERÍAS:



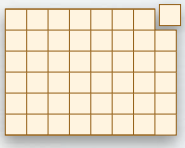
Precortadas en 16 porciones:
porción: 7 x 9,5 cm

NUESTROS PRODUCTOS PARA LA GASTRONOMÍA:



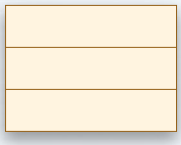
Precortadas en 24 porciones:
porción: 4,7 x 9,5 cm

PERFECTOS PARA BUFFETS Y CATERINGS:

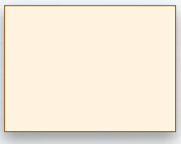


Precortadas en 48 porciones:
porción: 4,6 x 4,7 cm

O ELIJA EL TAMAÑO DE LAS PORCIONES QUE DESEE:

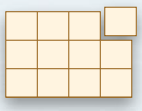


Precortadas en 3 barritas:
barritas: 9,3 x 38 cm

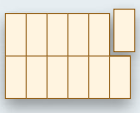


* Planchas sin cortar

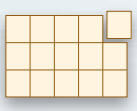
PLANCHAS PEQUEÑAS –
TAMAÑO 19 x 28 cm/19,5 x 29 cm:



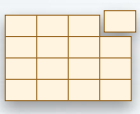
Precortadas en 12 porciones:
porción: 6,3 x 7 cm



Precortadas en 12 porciones:
porción: 4,7 x 9,5 cm



Precortadas en 15 porciones:
porción: 5,8 x 6,5 cm



Precortadas en 16 porciones:
porción: 4,7 x 7 cm

Los tamaños de nuestras porciones en su tamaño original

Con nuestra gran variedad, encontrará el tamaño adecuado de las porciones para cada grupo de clientes y cada ocasión.

Tamaño clásico
Panadería

7 x 9,5 cm
(16 porciones)

Tamaño clásico para
la gastronomía

4,7 x 9,5 cm
(24/12 porciones)

Clásico
tamaño de cafetería

6,3 x 7 cm
(12 porciones,
plancha pequeña)

Coffeeshop &
Catering

4,7 x 7 cm
(16 porciones,
plancha pequeña)

Cafetería,
catering & postres

5,8 x 6,5 cm
(15 porciones,
plancha pequeña)

Catering & postres

4,6 x 4,7 cm
(48 porciones)

Planchas, tipos de cortes

Denominación	"Ola del Danubio"	Plancha Marmoleada de Cereza	Plancha de Cereza	Plancha de Cereza-Ruibarbo	Plancha de Ruibarbo-Fresa y Streusel	Plancha de Ciruela con Streusel de Mantequilla	Plancha de Queso y Mandarina	Tarta de Manzana Cubierta	Plancha de Manzana con Streusel de Mantequilla
28 x 38 cm									
16 porciones ▮7 x 9,5 cm	8100496	8109268	8105586	8100493	8100510	8100494	8107518	8109895	8100492
24 porciones ▮4,7 x 9,5 cm									
48 porciones ▮4,6 x 4,7 cm									
19 x 28 cm									
12 porciones ▮4,7 x 9,5/6,3 x 7 cm	8104282					8109810			8109808

Denominación	Plancha de Manzanas de la Abuela	Brownie de Frambuesa	Rectángulos de Espelta y Manzana	Rectángulos de Plátano y Grosella	Brownie	Plancha de Queso y Frambuesas	Cookies & Cream Brownie	Caramel Nut Brownie	Cube Cake de Chocolate Diabólico
28 x 38 cm									
48 porciones ▮4,6 x 4,7 cm	8104841				8107856	8104840			
3 barritas 9,3 x 38 cm									
19,5 x 29 cm									
15 porciones ▮5,8 x 6,5 cm									8108837
19 x 28 cm									
12 porciones ▮4,7 x 9,5/6,3 x 7 cm	8104281	8109045	8109041	8109043	8106994		8109312		
16 porciones ▮4,7 x 7 cm					8105658			8108552	
29 x 39 cm									
sin cortar									

SURTIDO VARIADO

Todas las imágenes de productos se entienden como sugerencias de presentación

Plancha de Manzana con Almendras	Plancha de Chocolate y Coco	Plancha de Amapola y Streusel	Plancha de Queso	Tarta de Queso con Crema de Huevos y Pasas	Plancha de Limón	Plancha de Limón	Plancha de Crema y Streusel	Plancha de doble Chocolate	Denominación
									28 x 38 cm
8100505	8110214	8100506	8100495	8109911					16 porciones ▮ 7 x 9,5 cm
					8109551		8107545		24 porciones ▮ 4,7 x 9,5 cm
						8109823			48 porciones ▮ 4,6 x 4,7 cm
									19 x 28 cm
								8105692 8106701	12 porciones ▮ 4,7 x 9,5/6,3 x 7 cm

Cube Cake de Zanahoria con Encanto	Tarta de Canela	Tarta de Mantequilla	Plancha de Mantequilla con Streussel Crujientes	Tarta de Manzana	Tarta de Ciruela	Tarta de Queso con Queso Fresco y Mandarinas	Tarta de Cereza y con Streusel	Denominación
								28 x 38 cm
								48 porciones ▮ 4,6 x 4,7 cm
	8109907	8109547	8109545					3 barritas 9,3 x 38 cm
								19,5 x 29 cm
8108831								15 porciones ▮ 5,8 x 6,5 cm
								19 x 28 cm
								12 porciones ▮ 4,7 x 9,5/6,3 x 7 cm
								16 porciones ▮ 4,7 x 7 cm
								29 x 39 cm
				8109897	8109899	8110026	8109902	sin cortar

DIFERENTES
TAMAÑOS DE PORCIÓN

LA VITRINA PERFECTA PARA PASTELERÍA CON UN CONTROL IDEAL DE LAS CONDICIONES.

Más frescos – más facturación – menos pérdida de producto

Como proveedores de soluciones, nos preocupamos de que nuestros productos no solo sean deliciosos, sino que también se mantengan frescos durante más tiempo. En colaboración con el Instituto Fresenius, hemos investigado en qué entorno permanecen y parecen más frescos los pasteles y las tartas durante más tiempo al mismo tiempo que mantienen su buen sabor. Basándonos en los resultados hemos desarrollado en cooperación con IDEAL AKE, especialista en tecnologías de frío y calor, una vitrina en la que pasteles y tartas se conservan en condiciones óptimas.

LAS VENTAJAS DEL MOSTRADOR IDEAL/AKE:

- ✓ Humedad del aire óptima (regulable).
- ✓ Tiempos de permanencia mejorados para los productos (más frescos).
- ✓ Todas las bandejas pueden sacarse por completo.
- ✓ Parte trasera con espejo para un mejor efecto óptico de profundidad en la presentación de los productos (menos es más).
- ✓ Iluminación LED adaptada en sus colores.
- ✓ Dispositivo para recipiente limpiacuchillos.

Ventas y distribución a través de la empresa Nordkap (Ingelheim am Rhein/Alemania). Encontrará más información en www.erlenbacher.es

PLACER PLUS –

¡SALUDABLE Y DELICIOSO ES LA COMBINACIÓN DE MODA!

"Hábitos alimenticios a través de los tiempos. El joven consumidor de hoy quiere disfrutar "con la conciencia tranquila". El disfrute de las tartas hoy en día debe ser creativo, delicioso, consciente y moderno."

Presentación brillante y afrutada
Con un doble glaseado de zumo de manzana para más brillo. La nueva e intensa experiencia de sabor.

Tarta de Manzana Deliciosa (vegana), código 8108611

Sobre una deliciosa masa quebrada vegana reposa un jugoso relleno de manzana coronado con rodajas de manzana y almendras en láminas. ¡Un sabroso placer vegano – sencillamente delicioso! **Contenido de fruta: 68 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.250 g	ø 28 cm	188 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 9 horas aprox.

Tarta de Albaricoque (vegana), código 8110216

Una nueva interpretación de un pastel clásico: capas de bizcocho de frutos de cáscara y bizcocho color claro para una gran apariencia. Cubierto por abundantes mitades de albaricoques. Un pastel con un sabor afrutado maravilloso. **Contenido de fruta: 34 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.570 g	ø 28 cm	aprox. 131 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 5 horas aprox.

Tarta de Almendras, Cacahuetes y Caramelo, código 8109593

¡Una tentación sin remordimientos de caramelo y nuez! En la parte superior de las bases sin gluten de bizcocho de almendras encontrarás cacahuetes crujientes incrustados en una capa dulce de caramelo, recubierto con una irresistible crema de turrón.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
950 g	ø 28 cm	aprox. 79 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 3 horas aprox.
A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 1 hora aprox.

Rectángulos de Plátano y Grosella, código 8109043

La masa de bizcocho vegano de plátano está llena de nueces crujientes y encima grosellas rojas. Como acabado una mezcla de avellanas, nueces, almendras y copos de avena.
Contenido de fruta: 21 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.150 g	19 x 28 cm	aprox. 96 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 8–9 horas aprox. A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 4 horas aprox.

Rectángulos de Espelta y Manzana, código 8109041

Encima de un bizcocho de espelta integral con manzanas y zanahorias reposan jugosos gajos de manzana y una mezcla de pipas de calabaza, copos de avena, almendras y arándanos.
Contenido de fruta: 31 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.300 g	19 x 28 cm	aprox. 108 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 8–9 horas aprox. A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 4 horas aprox.

Brownie de Frambuesa, código 8109045

Una base de bizcocho sin gluten lleno de chocolate y remolacha le dan la típica consistencia del brownie. Sobre esta base suave hay pipas de girasol y de calabaza, avellanas, almendras y frambuesas. **Contenido de fruta: 9 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.050 g	19 x 28 cm	aprox. 88 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 6 horas aprox.
A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 3 horas aprox.

Plancha de Limón, código 8109551

Una base de muffin enriquecida con una deliciosa crema de limón y coronada por azúcar glacé. ¡Siempre se puede mejorar un poco más lo que ha sido bueno siempre!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.500 g	28 x 38 cm	aprox. 63 g	24	3

Descongelación: A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 2 horas aprox.

Plancha de Fresas, código 8109523

Una crema vegana de fresas encima de una base oscura de muffin envuelve daditos de fresa y una crema ligera. Crujientes grageados de chocolate y un preparado afrutado de fresa como colofón seducen todos los sentidos.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.550 g	19,5 x 29 cm	aprox. 129 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 10 horas aprox.

Plancha de Cereza "Selva Negra", código 8110027

El desconocido conocido - entre dos bases de bizcocho oscuro se encuentra una suave crema con licor de cereza silvestre kirschwasser y una preparación de cerezas en espiral. Decorado con gruesas virutas de chocolate y una última capa cremosa completa esta delicia sin gluten.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.350 g	19,5 x 29 cm	aprox. 113 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 11 horas aprox.

Plancha de Frutos Rojos y Skyr, código 8109471

Una cremosa nata de vainilla y skyr decorada con frescos y afrutados arándanos y frambuesas, con un acabado de pipas de girasol y calabaza y de cubitos de avellanas. Todo esto encima de una base de almendras sin gluten.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.450 g	19,5 x 29 cm	aprox. 121 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.

Plancha de Queso Fresco y Nata con Melocotón, sin gluten y sin lactosa*, código 8108744

Un relleno de queso y nata sin lactosa* reposa entre dos capas de bizcocho sin gluten, hecho con harina de arroz. Cubierto generosamente con daditos de melocotón y gelatina para tartas.
Contenido de fruta: 20 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	19,5 x 29 cm	aprox. 167 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.

Plancha de Queso Fresco y Nata con Fresa, sin gluten y sin lactosa*, código 8108737

Un ligero relleno de queso y nata sin lactosa* reposa entre dos capas de bizcocho sin gluten, hecho con harina de arroz. Recubierto generosamente de mitades de fresas aromáticas y glaseado con gelatina. **Contenido de fruta: 22 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.050 g	19,5 x 29 cm	aprox. 171 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.

Plancha de Queso Fresco y Nata con Arándanos, sin gluten y sin lactosa*, código 8108733

Entre dos capas de bizcocho sin gluten, hecho con harina de arroz, reposa un relleno de queso fresco y nata sin lactosa*. Recubierto de arándanos y gelatina para tartas afrutada.
Contenido de fruta: 18 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.950 g	19,5 x 29 cm	aprox. 163 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.

Plancha de Chocolate y Nata, sin gluten y sin lactosa*, código 8108746

Entre dos capas de bizcocho oscuro sin gluten descansa un relleno de chocolate y nata sin lactosa*. Atrae las miradas gracias a la decoración ondulada de la superficie.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.300 g	19,5 x 29 cm	aprox. 108 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 8 horas aprox.

Plancha de Queso Fresco y Nata con Melocotón, código 8108935

Un esponjoso relleno de crema de queso bajo contenido en lactosa sobre una base de bizcocho de almidón de maíz sin gluten. Generosamente repleto de cubitos de melocotón y recubierto con glaseado para tartas. **Contenido de fruta: 31 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
425 g	21,8 x 10,9 cm	aprox. 106 g	4	9

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12,5 horas aprox.

Plancha de Queso Fresco y Nata con Fresa, código 8108939

¡Deliciosa variedad! Un esponjoso relleno de crema de queso bajo contenido en lactosa sobre una base de bizcocho de almidón de máiz sin gluten. Generosamente repleto de mitades de fresa y recubierto con glaseado para tartas. **Contenido de fruta: 33 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
425 g	21,8 x 10,9 cm	aprox. 106 g	4	9

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 11 horas aprox.

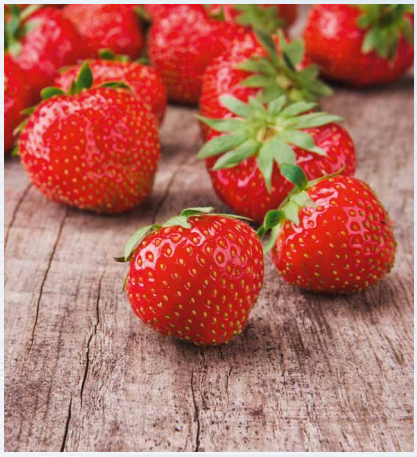
Porciones de Pastel de Cacao y Nata, código 8108937

¡Cremoso y chocolate! Sobre una base oscura de bizcocho bajo contenido en lactosa de almidón de maíz, se sitúa un delicioso relleno de crema de cacao. Una decoración ligeramente ondulada hace de estas porciones un festín para los ojos.maus.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
350 g	21,8 x 10,9 cm	aprox. 88 g	4	9

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 8 horas aprox.

* Contenido de lactosa restante: ‹100 mg/100 g



SANO & SABROSO ES LA TENDENCIA DEL MOMENTO. NUMEROSOS ESTUDIOS DEMUESTRAN QUE LOS OBJETIVOS DE LOS CONSUMIDORES MODERNOS SON LA CONCIENCIA DE Y LA LIBRE ELECCIÓN SOBRE LA PROPIA ALIMENTACIÓN. MUY A MENUDO ELIGEN ALIMENTOS ALTERNATIVOS Y ESTÁN ABIERTOS A INGREDIENTES NUEVOS O CONOCIDOS PERO POCO HABITUALES. ADEMÁS, LAS ALÉRGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTICIAS AUMENTAN LA DEMANDA DE PRODUCTOS TRADICIONALES. NUESTROS SELLOS LE INDICAN EL CAMINO AL PLACER SIN REMORDIMIENTOS.

V-LABEL

El sello de calidad es una marca comercial internacionalmente reconocida y registrada para el etiquetado de productos vegetarianos y veganos.

GRANO ENTERO

El grano integral contiene muchas vitaminas, minerales y fibras. Especialmente el cereal ancestral espelta, con su delicioso sabor a nuez, tiene un alto contenido en proteínas, por lo que es especialmente valioso y saciante.

SIN GLUTEN

La producción de pastelería sin gluten en erlenbacher tiene lugar bajo estrictas medidas de garantía de calidad con el fin de que los afectados por hipersensibilidad al gluten puedan disfrutar sin preocupaciones.

SIN GLUTEN & SIN LACTOSA

En erlenbacher backwaren tenemos soluciones en las que podrá confiar. Para que las personas con celiaquía e intolerancia a la lactosa puedan disfrutar sin preocupaciones, tenemos una amplia gama de deliciosos productos.

Placer ***PLUS***, tipos de cortes

Denominación	**Plancha de Frutos Rojos y Skyr**	**Brownie de Frambuesa**	**Rectángulos de Espelta y Manzana**	**Rectángulos de Plátano y Grosella**	**Plancha de Limón**	**Plancha de Fresas**	**Tarta de Manzana Deliciosa (vegana)**	**Tarta de Albaricoque (vegana)**	**Tarta de Almendras, Cacahuetes y Caramelo**
19,5 x 29 cm									
12 porciones ▮ precortadas	8109471					8109523			
19 x 28 cm									
12 porciones ▮ precortadas		8109045	8109041	8109043					
Ø 28 cm									
12 porciones ▮ precortadas							8108611	8110216	8109593
28 x 38 cm									
24 porciones ▮ precortadas					8109551				
Valor añadido	SIN GLUTEN	SIN GLUTEN	GRANO ENTERO	VEGAN	VEGAN	VEGAN	VEGAN	VEGAN	SIN GLUTEN

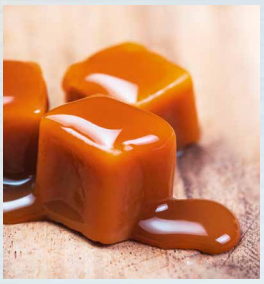
Denominación	**Plancha de Cereza "Selva Negra"**	**Plancha de Queso Fresco y Nata con Fresa**	**Plancha de Chocolate y Nata**	**Plancha de Queso Fresco y Nata con Melocotón**	**Plancha de Queso Fresco y Nata con Arándanos**	**Plancha de Queso Fresco y Nata con Fresa**	**Plancha de Queso Fresco y Nata con Melocotón**	**Porciones de pastel de cacao y nata**
19,5 x 29 cm								
12 porciones ▮ precortadas	8110027	8108737	8108746	8108744	8108733			
21,8 x 10,9 cm								
4 porciones ▮ precortadas						8108939	8108935	8108937
Valor añadido	SIN GLUTEN	SIN GLUTEN BAJO CONTENIDO EN LACTOSA	SIN GLUTEN BAJO CONTENIDO EN LACTOSA	SIN GLUTEN BAJO CONTENIDO EN LACTOSA	SIN GLUTEN BAJO CONTENIDO EN LACTOSA	SIN GLUTEN BAJO CONTENIDO EN LACTOSA	SIN GLUTEN BAJO CONTENIDO EN LACTOSA	SIN GLUTEN BAJO CONTENIDO EN LACTOSA

PLACER
MODERNO

¡VARIEDAD CON NATA
PARA TODOS LOS GUSTOS!

"Le ofrecemos un surtido variado y de gran calidad en planchas de nata y crema. Nuestras planchas destacan por un alto grado de conveniencia y una gran resistencia. Suponen una buena alternativa a las tartas redondas, y pueden ponerse en el mostrador tanto como porciones individuales así como toda la tarta rectangular entera".

NUESTROS PEQUEÑOS PLACERES DE NATA



Las tradicionales planchas de nata se suelen considerar algo anticuadas. Sin embargo, los sabores tradicionales siguen siendo muy demandados.

- Nuevo porcionado con diseño moderno
- Estabilidad durante 48 horas (en refrigeración)
- Apto como porción de tarta o postre

15 porciones | 19,5 x 29 cm
(porción: 5,8 x 6,5 cm)

Plancha de Fresas, Vainilla y Chocolate, código 8109803

Buenos por sí solos, juntos están de muerte. Esta tarta de vainilla, chocolate y fresas combina tres sabores muy populares. Una deliciosa crema de cacao con mousse de chocolate cubre una base de bizcocho de chocolate. Encima, una capa de bizcocho ligero con una fina crema de vainilla bourbon. La guinda la pone la crema de fresa con coulis de frutas, pinceladas de crema de vainilla, dados de fresa y lágrimas de chocolate. **Contenido de fruta: 7 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.700 g	19,5 x 29 cm	aprox. 113 g	15	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.

Plancha de Maracuyá y Skyr, código 8109801

Ahora sí que la cosa se pone afrutada. En la nueva tarta de fruta de la pasión y yogurt skyr, una crema de skyr de vainilla se enmarca entre dos capas de bizcocho esponjoso. La crema consigue sus notas afrutadas gracias a los dados de melocotón y una mezcla de fruta de la pasión y melocotón. Esta explosión frutal se culmina con un glaseado amarillo y un acabado supersalvaje.
Contenido de fruta: 17 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.750 g	19,5 x 29 cm	aprox. 116 g	15	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.

Plancha de Mousse de Chocolate, código 8109786

Un mar de cremosidad y chocolate: la nueva tarta de mousse de chocolate lleva dos capas de bizcocho de chocolate con mousse de chocolate en medio. Se corona con mousse de chocolate blanco, adornada con chocolate blanco rallado y crema de cacao.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.500 g	19,5 x 29 cm	aprox. 100 g	15	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.

Plancha de Caramelo a la Sal, código 8109797

Lo crujiente y lo cremoso se juntan en esta tarta de caramelo a la sal. Deliciosa crema de caramelo y pequeños trozos de caramelo cubren una base crujiente. En la parte superior, una capa de bizcocho de chocolate con fina crema de vainilla bourbon y crema de caramelo a la sal. ¡Sencillamente irresistible!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.650 g	19,5 x 29 cm	aprox. 110 g	15	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.

CATERING STAR 2019

INTERNATIONAL TASTE INSTITUTE 2019 BRUSSELS SUPERIOR TASTE AWARD

Plancha de Frutos Rojos y Skyr, código 8109471

Una cremosa nata de vainilla y skyr decorada con frescos y afrutados arándanos y frambuesas, con un acabado de pipas de girasol y calabaza y de cubitos de avellanas. Todo esto encima de una base de almendras sin gluten.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.450 g	19,5 x 29 cm	aprox. 121 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.

Plancha de Fresas y Crema de Leche, código 8103250

Entre dos capas de bizcocho hay una nata ligera con sabor a crema de leche. Todo ello recubierto con medias fresas cubiertas con gelatina de frutas. ¡Un placer refrescante!
Contenido de fruta: 24 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	19,5 x 29 cm	aprox. 167 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.

Plancha de Queso Fresco y Nata con Fresa, sin gluten y sin lactosa*, código 8108737

Un ligero relleno de queso y nata sin lactosa* reposa entre dos capas de bizcocho sin gluten, hecho con harina de arroz. Recubierto generosamente de mitades de fresas aromáticas y glaseado con gelatina. **Contenido de fruta: 22 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.050 g	19,5 x 29 cm	aprox. 171 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.

Plancha de Fresa, Frambuesa y Yogur, código 8106026

Nata con yogur arremolinado con un preparado de fresas entre dos capas de bizcocho claro. Cubierta completamente con aromáticas fresas y frambuesas y glaseada con gelatina.
Contenido de fruta: 23 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	19,5 x 29 cm	aprox. 167 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.

Plancha de Queso Fresco y Nata con Frambuesas, código 8103268

Un relleno de queso fresco y nata entre dos capas de bizcocho. Generosamente decorado con aromáticas frambuesas y una capa de gelatina de frutas. ¡Seductoramente delicioso!
Contenido de fruta: 17 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	19,5 x 29 cm	aprox. 167 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 8 horas aprox.

* Contenido de lactosa restante: <100 mg/100 g

Planchas de nata, crema y fruta, precortadas

Plancha de Frutos del Bosque y Crema de Leche,
código 8106089

Un refrescante relleno a base de nata y crema de leche y un diseño marmoleado con puré de arándanos. Cubierto con una mezcla afrutada de moras, grosellas rojas, frambuesas y fresas.
Contenido de fruta: 20 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	19,5 x 29 cm	aprox. 167 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.

Plancha de Queso Fresco y Nata con Mandarinas,,
código 8103269

Entre dos capas de bizcocho va dispuesta una deliciosa mezcla de queso fresco-nata. Todo ello recubierto generosamente con gajos de mandarina y con gelatina de frutas. **Contenido de fruta: 23 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	19,5 x 29 cm	aprox. 167 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 11 horas aprox.

Plancha de Queso Fresco y Nata con Melocotón, sin gluten y sin lactosa*, código 8108744

Un relleno de queso y nata sin lactosa* reposa entre dos capas de bizcocho sin gluten, hecho con harina de arroz. Cubierto generosamente con daditos de melocotón y gelatina para tartas.
Contenido de fruta: 20 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	19,5 x 29 cm	aprox. 167 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.

Plancha Exótica y Yogur,
código 8103248

Un relleno frutal de melocotón, nata y yogur, entre dos capas, una de bizcocho y la otra de masa batida. ¡Todo ello cubierto con piña, papaya, rambután y guayaba! **Contenido de fruta: 28 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	19,5 x 29 cm	aprox. 167 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 11 horas aprox.

Plancha de "Panna Cotta" y Naranja,
código 8103247

Entre dos capas de ligero bizcocho reposa una irresistible nata de vainilla mezclada con preparado de melocotón, piña y naranjas. La decoración con rodajas de naranja da el toque final a esta obra maestra. **Contenido de fruta: 19 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.750 g	19,5 x 29 cm	aprox. 146 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.

Plancha de Queso Fresco y Nata con Arándanos, sin gluten y sin lactosa*, código 8108733

Entre dos capas de bizcocho sin gluten, hecho con harina de arroz, reposa un relleno de queso fresco y nata sin lactosa*. Recubierto de arándanos y gelatina para tartas afrutada.
Contenido de fruta: 18 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.950 g	19,5 x 29 cm	aprox. 163 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.

* Contenido de lactosa restante: ‹100 mg/100 g

Plancha de Mazapán y Amaretto, código 8110209

La nata de amaretto con remolinos de mazapán y amarettini yace entre dos esponjosas capas de bizcocho de almendras. Una capa de nata de almendras, remolinos de mazapán y tiras de chocolate ponen la guinda a esta tarta. Puro placer.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.650 g	19,5 x 29 cm	aprox. 138 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 8 horas aprox.

Plancha de Cereza "Selva Negra", código 8103580

Entre dos capas de bizcocho oscuro hay un relleno a base de nata, aguardiente de cerezas y un preparado de cerezas ácidas. Todo cubierto con nata enriquecida con aguardiente de cerezas y decorado con chocolate rallado. Contiene alcohol.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.500 g	19,5 x 29 cm	aprox. 125 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.

Plancha de Miel con Almendras, código 8110212

Una base de masa de levadura cubierta con una deliciosa y ligera crema de vainilla. Su capa de almendras convierte esta plancha en una auténtica exquisitez. ¡Realmente sensacional!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.400 g	19,5 x 29 cm	aprox. 117 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 11 horas aprox.

Plancha de Chocolate y Nata, sin gluten y sin lactosa*, código 8108746

Entre dos capas de bizcocho oscuro sin gluten descansa un relleno de chocolate y nata sin lactosa*. Atrae las miradas gracias a la decoración ondulada de la superficie.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.300 g	19,5 x 29 cm	aprox. 108 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 8 horas aprox.

Plancha de Latte Macchiato, código 8104782

Un relleno de nata al café con avellanas cubiertas de chocolate entre dos capas de bizcocho oscuro. Y encima, nata con sabor a vainilla. Las porciones de tarta están decoradas con ralladuras de chocolate oscuro y blanco.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.500 g	19,5 x 29 cm	aprox. 125 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 8 horas aprox.

Plancha de Tiramisú, código 8109012

Entre capas de delicioso bizcocho de soletilla bañado en café moca, una deliciosa crema de mascarpone. El diseño de olas está espolvoreado con cacao en polvo. Disfrutar como en Italia. Contiene alcohol.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.150 g	19,5 x 29 cm	aprox. 96 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.

* Contenido de lactosa restante: <100 mg/100 g

CRISP & CRUNCH

COMBINACIÓN DE TEXTURAS

Un punto culminante sensorial, un atractivo óptico. Ya sea afrutado, con nueces o con chocolate, las bases crujientes son el efecto WOW. Aquí suena la música.

- Combinación de texturas en vez de combinación de alimentos: diferentes e interesantes consistencias se encuentran
- Único: bases con efecto WOW - super crujientes
- La extraordinaria experiencia sensorial de las porciones de tarta de nata constituyen un placer único

Plancha de Cereza y Choco-Crisp, código 8106090

Una crujiente base clara cubierta de un relleno de crema de yogur marmoleado con un preparado de arándanos. Encima una ligera capa de muffin de chocolate cubierta con frambuesas y glaseado de gelatina. **Contenido de fruta: 24 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.100 g	19,5 x 29 cm	aprox. 175 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.

Plancha Crujiente de Frambuesa-Arándano, código 8108945

Una crujiente base clara cubierta de un relleno de crema de yogur marmoleado con un preparado de arándanos. Encima una ligera capa de muffin de chocolate cubierta con frambuesas y glaseado de gelatina. **Contenido de fruta: 20 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.100 g	19,5 x 29 cm	aprox. 175 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.

Plancha Crujiente y Cremosa de Nueces, código 8108947

Sobre una base crujiente de bizcocho con nueces se encuentra una ligera y suave crema de vainilla y nueces con nueces picadas. Todo decorado con una crema de cacao y trocitos de nueces caramelizadas. Una delicia crujiente.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.500 g	19,5 x 29 cm	aprox. 125 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 8 horas aprox.

* Descubra nuestros exclusivos consejos para acabados.

Triángulos de Arándanos con Crema de Leche,

código 8108660

Entre una capa de bizcocho clara y otra oscura reposa un relleno de nata y crema de leche con nidos de nata, vainilla y arándanos. Recubiertos de arándanos aromáticos y glaseados delicadamente con gelatina. **Contenido de fruta: 21 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.700 g	19,5 x 29 cm	aprox. 142 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 11 horas aprox.

Triángulos de Mandarina con Queso-Nata,

código 8107371

Una deliciosa nata con queso entre dos capas de bizcocho. Cubierta generosamente con irresistibles gajos de mandarinas y cubierto con gelatina de frutas. **Contenido de fruta: 23 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	19,5 x 29 cm	aprox. 167 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 11 horas aprox.

Triángulos de Fresas con Crema de Leche,

código 8107372

Entre dos capas de bizcocho reposa una ligera nata con fresas y crema de leche. Todo cubierto con aromáticas medias fresas y con gelatina para tartas. ¡Un placer celestial! **Contenido de fruta: 23 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	19,5 x 29 cm	aprox. 167 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.

Triángulos de Frambuesa, Queso y Nata,

código 8107370

Exquisita crema de queso fresco y nata entre dos esponjosas capas de bizcocho. Cubiertas generosamente con aromáticas frambuesas y gelatina afrutada para tartas. **Contenido de fruta: 17 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	19,5 x 29 cm	aprox. 167 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12 horas aprox.

Artículos de servicio

Paleta para tartas grande
código **8201520**
precio/ud. **10,30 €**

Cuchillo para pasteles y tartas
código **8201390**
precio/ud. **19,50 €**

Más artículos de servicio en las páginas 84/85.

* Descubra nuestros exclusivos consejos para acabados.

Planchas de nata, crema y fruta, precortadas

Plancha de Fresas, código 8109523

Una crema vegana de fresas encima de una base oscura de muffin envuelve daditos de fresa y una crema ligera. Crujientes grageados de chocolate y un preparado afrutado de fresa como colofón seducen todos los sentidos.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.550 g	19,5 x 29 cm	aprox. 129 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 10 horas aprox.

Plancha de Fresas con Nata y Crema de Yogur, código 8104291

Aromáticas medias fresas y daditos combinadas con una refrescante nata con crema de yogur sobre una base de bizcocho y con un acabado de gelatina para tartas. **Contenido de fruta: 37 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.350 g	19,5 x 29 cm	aprox. 113 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 9–10 horas aprox.

Plancha de Melocotón con Frambuesa, código 8105682

¡Extraordinariamente deliciosa! Un placer a base de un preparado de frambuesas arremolinado en una deliciosa crema de yogur sobre una base de ligero bizcocho. Cada porción es decorada a mano con una lámina de melocotón y cubierta con gelatina para tartas. **Contenido de fruta: 21 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	19,5 x 29 cm	aprox. 83 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 8–9 horas aprox.

Plancha de Mango con Crème Fraîche, código 8104292

Una exótica creación con trocitos de mango en un preparado de mango y mezclado con crème fraîche con un diseño marmoleado. Como base un fino bizcocho. Todo cubierto con gelatina para tartas.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	19,5 x 29 cm	aprox. 83 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 8–9 horas aprox.

Plancha de Queso Fresco y Nata con Mandarinas,, código 8106716

Un refrescante clásico de nata en una moderna presentación. Sobre una capa de bizcocho se fusionan gajos de mandarina con una crema de queso y una delicada salsa de mandarina para crear una cremosa delicia de clase Premium. **Contenido de fruta: 22 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.100 g	19,5 x 29 cm	aprox. 92 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 9–10 horas aprox.

Plancha de Frambuesa y Queso Fresco, código 8105690

Una fresca combinación de jugosas frambuesas y una ligera y suave masa de queso fresco sobre una base de fino bizcocho. Todo cubierto con gelatina para tartas. **Contenido de fruta: 28 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.350 g	19,5 x 29 cm	aprox. 113 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 9–10 horas aprox.

Plancha de Nata y Cerezas, código 8106714

Pura tentación gracias a la nata suave con aguardiente de cerezas y el bizcocho achocolatado. Una generosa capa de jugosas cerezas corona esta experiencia de sabor. Contiene alcohol. **Contenido de fruta: 35 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.350 g	19,5 x 29 cm	aprox. 113 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 9–10 horas aprox.

Plancha de Cereza "Selva Negra", código 8110027

El desconocido conocido - entre dos bases de bizcocho oscuro se encuentra una suave crema con licor de cereza silvestre kirsch-wasser y una preparación de cerezas en espiral. Decorado con gruesas virutas de chocolate y una última capa cremosa completa esta delicia sin gluten.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.350 g	19,5 x 29 cm	aprox. 113 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 11 horas aprox.

Plancha de Copos de Nata, código 8107726

¡Esponjosa y deliciosa! Esponjosa base de bizcocho claro con una capa de preparado afrutado de cerezas agridulces, acompañada de un relleno de nata de vainilla, todo cubierto con una masa choux y espolvoreada con azúcar glasé.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.050 g	19,5 x 29 cm	aprox. 88 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 8–9 horas aprox.

Plancha de Miel con Almendras, código 8108613

Delicioso pudín de nata entre dos capas claras. Recubierto por una masa de almendras y miel. ¡Este clásico no puede faltar en ningún mostrador!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.050 g	19,5 x 29 cm	aprox. 88 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 11 horas aprox.

Plancha de Mousse de Chocolate, código 8104294

Una composición irresistible de mousse de chocolate blanco y oscuro, delicadamente mezclado con un diseño marmoleado sobre una base de bizcocho oscuro y una decoración única.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	19,5 x 29 cm	aprox. 83 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 8–9 horas aprox.

Planchas de nata, crema y fruta, precortadas

24 porciones | 19,5 x 29 cm
(porción: 4,8 x 4,9 cm)

Plancha de Arándanos y Skyr, código 8109819

Sobre una base de bizcocho oscuro, un cremoso skyr con sabor a vainilla y relleno de crema decorado en espiral con preparación de arándano. Decorado con glaseado para tartas de arándanos marmoleado.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.200 g	19,5 x 29 cm	aprox. 50 g	24	6

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 8 horas aprox.

Plancha de Mango con Crème Fraîche, código 8107286

Una creación fresca y exótica con un preparado de mango con trocitos de mango arremolinado en una fina nata de crème fraîche sobre una base de bizcocho claro y todo cubierto con gelatina para tartas. **Contenido de fruta: 11 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.100 g	19,5 x 29 cm	aprox. 46 g	24	6

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 8 horas aprox.

Plancha Lima-Limón, código 8106497

Sobre una base de esponjoso bizcocho reposa un delicioso relleno de lima-limón. Con decorado de cuchara que corona esta deliciosa composición.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.100 g	19,5 x 29 cm	aprox. 46 g	24	6

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 8 horas aprox.

Plancha de Fresas con Nata y Crema de Yogur, código 8107350

Aromáticos daditos y medias fresas combinados con una refrescante y ligera nata con crema de yogur sobre una base esponjosa de bizcocho claro. Una afrutada gelatina para tartas redondea esta fina combinación. **Contenido de fruta: 37 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.350 g	19,5 x 29 cm	aprox. 56 g	24	6

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 10 horas aprox.

Plancha de Frambuesa y Queso Fresco, código 8106499

Sobre una base de esponjoso bizcocho descansa una crema con queso fresco, cubierto con una capa de frambuesas y gelatina para tartas. **Contenido de fruta: 29 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.100 g	19,5 x 29 cm	aprox. 46 g	24	6

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 10 horas aprox.

Plancha de Mousse de Chocolate, código 8107351

Composición irresistible de esponjoso mousse de chocolate blanco y oscuro mezclado con un diseño marmoleado sobre una base de bizcocho y con una excepcional decoración.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	19,5 x 29 cm	aprox. 42 g	24	6

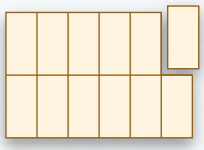
Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 8 horas aprox.

* Descubra nuestros exclusivos consejos para acabados.

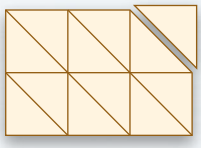
Nuestras medidas para planchas y tipos de cortes

Ofrecemos nuestras planchas de nata en diferentes formas y tamaños de porción.

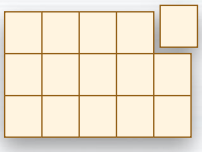
TAMAÑO 19,5 x 29 cm:



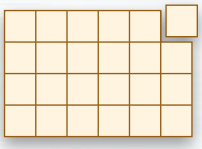
Precortadas en
12 porciones
porción:
4,8 x 9,8 cm



Precortadas en
12 triángulos
porción:
9,6 x 9,7 x 13,7 cm

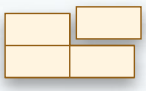


Precortadas en
15 porciones
porción:
5,8 x 6,5 cm



Precortadas en
24 porciones
porción:
4,8 x 4,9 cm

TAMAÑO
21,8 x 10,9 cm:



Precortadas en
4 porciones
porción:
10,9 x 5,45 cm

Esto es lo que hace que nuestros pasteles con nata sean algo especial:

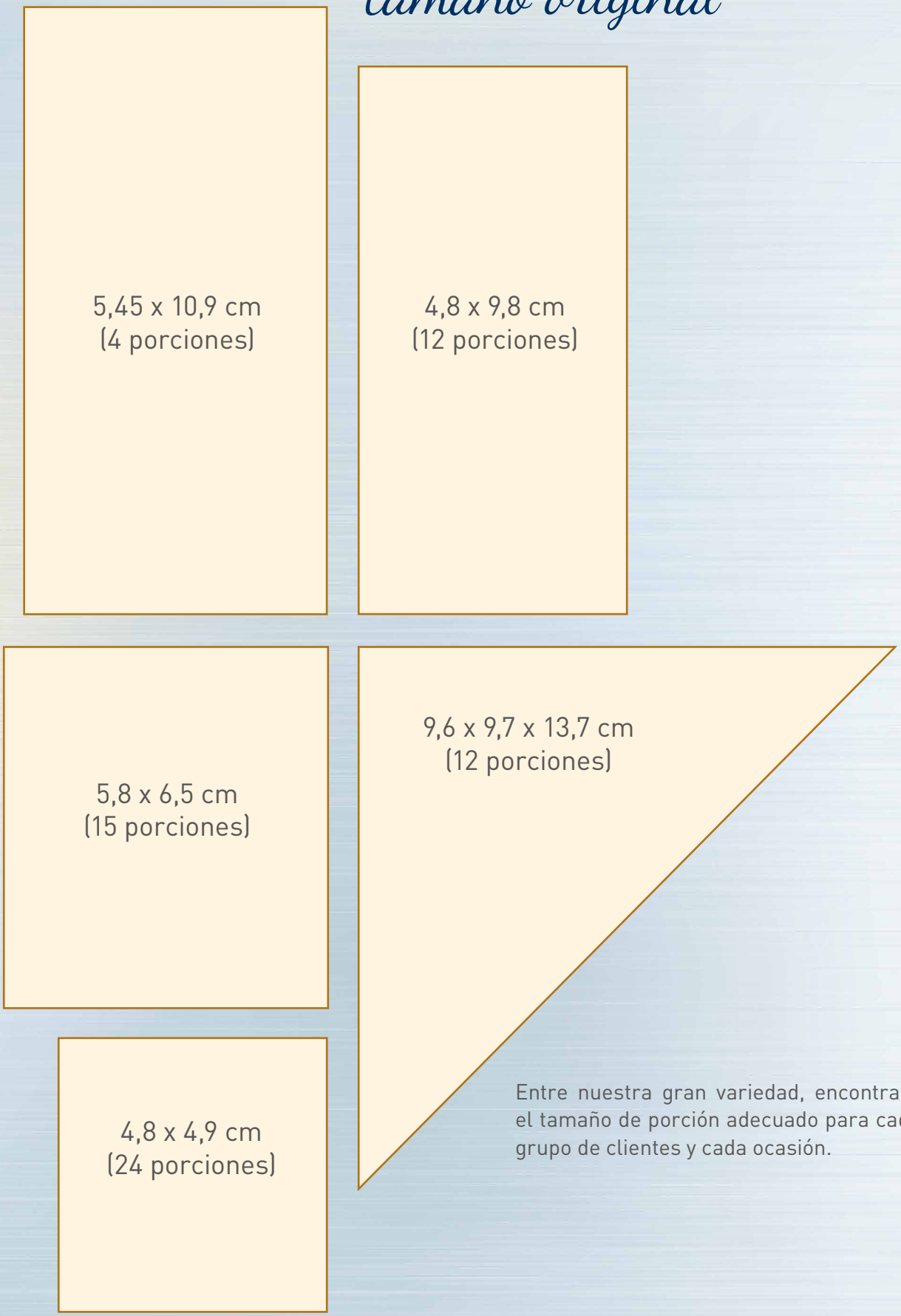
- Solo nata fresca, preferentemente de Alemania.
- Una nata ligera y una elaboración perfecta dan como resultado la consistencia especialmente suave y ligera así como el sabor cremoso.
- Aún hoy, muchos de los pasos de la producción se llevan a cabo manualmente.
- Sin aditivos que deben declararse.
- Utilizamos exclusivamente **gelatina bovina**.

Nuestro atractivo especial son nuestros elegantes triángulos de nata y crema.

Son tan fáciles y flexibles de manipular como las porciones rectangulares, pero gracias a su extraordinaria forma ofrecen variedad visual y atraen todas las miradas hacia su mostrador.

Encontrará los triángulos en la **página 59**.

Los tamaños de nuestras porciones en su tamaño original



Entre nuestra gran variedad, encontrará el tamaño de porción adecuado para cada grupo de clientes y cada ocasión.

Planchas de nata, crema y fruta, tipos de cortes

Denominación	Plancha de Frutos Rojos y Skyr	Plancha Crujiente y Cremosa de Nueces	Plancha Crujiente de Frambuesa-Arándano	Plancha de Cereza y Choco-Crisp	Plancha de Fresas y Crema de Leche	Plancha de Fresa, Frambuesa y Yogur	Plancha de Queso Fresco y Nata con Fresa	Plancha de Queso Fresco y Nata con Frambuesas
19,5 x 29 cm								
12 porciones ▮ 4,8 x 9,8 cm	8109471	8108947	8108945	8106090	8103250	8106026	8108737	8103268
12 porciones ◣ 9,6x9,7x13,7 cm					8107372			8107370

Denominación	Plancha de Frutos del Bosque y Crema de Leche	Plancha de Queso Fresco y Nata con Mandarinas	Plancha de Queso Fresco y Nata con Melocotón	Plancha Exótica y Yogur	Plancha de "Panna Cotta" y Naranja	Plancha de Queso Fresco y Nata con Arándanos	Plancha de Miel con Almendras	Plancha de Copos de Nata
19,5 x 29 cm								
12 porciones ▮ 4,8 x 9,8 cm	8106089	8103269 8106716	8108744	8103248	8103247	8108733	8110212 8108613	8107726
12 porciones ◣ 9,6x9,7x13,7 cm		8107371						

Denominación	Plancha de Chocolate y Nata	Plancha de Mazapán y Amaretto	Plancha de Latte Macchiato	Plancha de Tiramisú	Plancha de Cereza "Selva Negra"	Triángulos de Arándanos con Crema de Leche	Plancha de Mango con Crème Fraîche	Plancha de Melocotón con Frambuesa
19,5 x 29 cm								
12 porciones ▮ 4,8 x 9,8 cm	8108746	8110209	8104782	8109012	8103580		8104292	8105682
12 porciones ◣ 9,6x9,7x13,7 cm						8108660		
24 porciones ▮ 4,8 x 4,9 cm							8107286	

Denominación	Plancha de Fresas	Plancha de Fresas con Nata y Crema de Yogur	Plancha de Frambuesa y Queso Fresco	Plancha de Nata y Cerezas	Plancha de Cereza "Selva Negra"	Plancha de Mousse de Chocolate	Plancha Lima-Limón	Plancha de Arándanos y Skyr
19,5 x 29 cm								
12 porciones ▮ 4,8 x 9,8 cm	8109523	8104291	8105690	8106714	8110027	8104294		
24 porciones ▮ 4,8 x 4,9 cm		8107350	8106499			8107351	8106497	8109819

Denominación	Plancha de Fresas, Vainilla y Chocolate	Plancha de Maracuyá y Skyr	Plancha de Mousse de Chocolate	Plancha de Caramelo a la Sal	Plancha de Queso Fresco y Nata con Fresa	Plancha de Queso Fresco y Nata con Melocotón	Porciones de pastel de cacao y nata
19,5 x 29 cm							
15 porciones ▮ 5,8 x 6,5 cm	8109803	8109801	8109786	8109797			
21,8 x 10,9 cm							
4 porciones ▮ 10,9 x 5,45 cm					8108939	8108935	8108937

OBJETIVOS DE SOSTENIBILIDAD HASTA 2022

Tanto en su orientación estratégica como en la interacción diaria con las personas, los animales, el medio ambiente y los recursos, erlenbacher backwaren gmbh sigue su propia hoja de ruta de sostenibilidad especialmente desarrollada. Objetivos a largo plazo como "erlenbacher goes zero" (hasta 2022) en referencia a la huella de carbono cero o el completo reemplazo de films de plástico por envases completamente reciclables (hasta 2022) están en contínuo desarrollo.

OBJETIVOS ECOLÓGICOS

100% aceite de palma certificado según RSPO SG, 100% certificación UTZ MB en cacao y 95% certificación UTZ en avellanas

Cubrir el 100% de las necesidades energéticas con energía renovable certificada

Al menos 100 t de huevo entero al año proveniente del proyecto "Gallina y gallo"

erlenbacher goes zero - sin emisones de CO_2 hasta 2022

Reemplazo completo de films de plástico hasta 2022

Reducción de un 10% anual del plástico utilizado en el embalaje

Desarrollar un concepto de normas de bienestar animal para los productos lácteos.

Concepto de reciclaje de los plásticos utilizados en las plantaciones de fresas de Marruecos (18t/año)

Limitación en los choches de emperesa de la emisión de CO_2 al máximo de 130g/km (NEDC)

OBJETIVOS ECONÓMICOS

Ahorro del 3% anual de agua y energía

Reducción de los desechos alimentarios en la producción en otros 10% comparado con el 2019

Concepto para la producción sostenible de energía propia

Oferta continua de puestos de formación

Inversión anual de varios cientos de miles de euros en la formación continua del personal

OBJETIVOS SOCIALES

Reducción continua de un 10% del azúcar en los productos nuevos con respecto al promedio de la misma categoría

Gama de productos para el sector de educación, adaptados a las necesidades alimenticias de los adolescentes

Reciclaje de todos nuestros empleados con responsibilidad sobre personas según la metodología "Seguridad basada en el comportamiento"

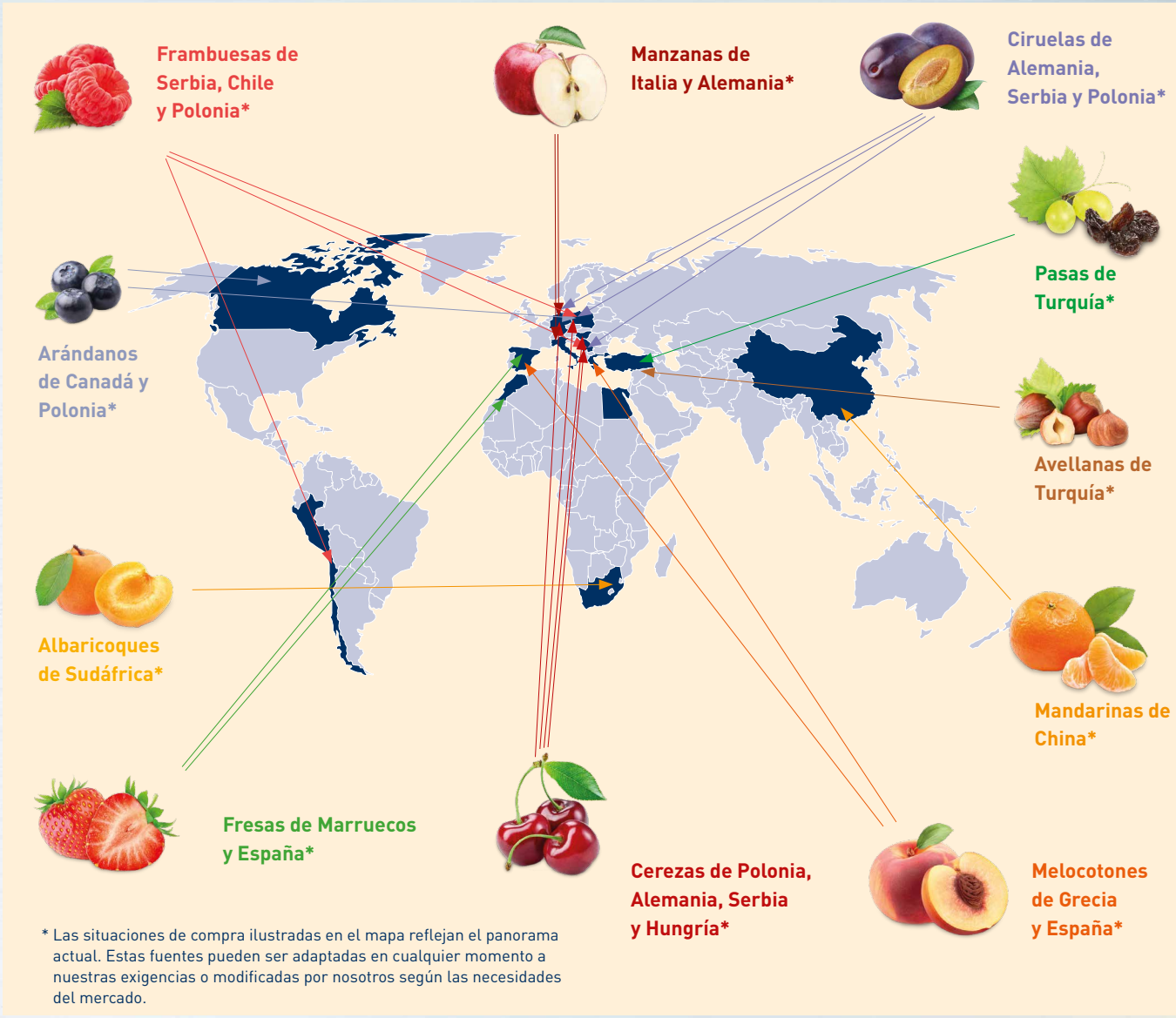
Cursos de seguridad de conducción para todos los empleados con coche de emperesa

Fomento de la salud de los empleados subvencionando la afiliacion a gimnasios escogidos

Organización de un proyecto solidario en un país en vías de desarrollo del que erlenbacher adquiere materias primas

Apoyo a proyectos e iniciativas locales en el área de Groß-Gerau con un valor de 10.000 euros.

Transparencia es la base de calidad



* Las situaciones de compra ilustradas en el mapa reflejan el panorama actual. Estas fuentes pueden ser adaptadas en cualquier momento a nuestras exigencias o modificadas por nosotros según las necesidades del mercado.

COMPRA RESPONSABLE DE LAS MATERIAS PRIMAS

Para nosotros es muy importante el contacto directo y continuo con los productores y los proveedores.

- ✓ La mayor trazabilidad posible hasta el campo
- ✓ La mayor seguridad posible de los productos gracias a una cadena de suministro y producción transparente
- ✓ La responsabilidad social por todas las personas de nuestra cadena de valor
- ✓ El compromiso por unas condiciones laborales justas y por la formación continua

Para convertirse en proveedor de erlenbacher, nuestro experto en calidad, D. Christian Bürzle, hace visitas al terreno y examina zonas de cultivo y empresas. Además, los controles regulares y a veces sin avisar han conseguido una importante mejora de los estándares de calidad entre los agricultores locales.

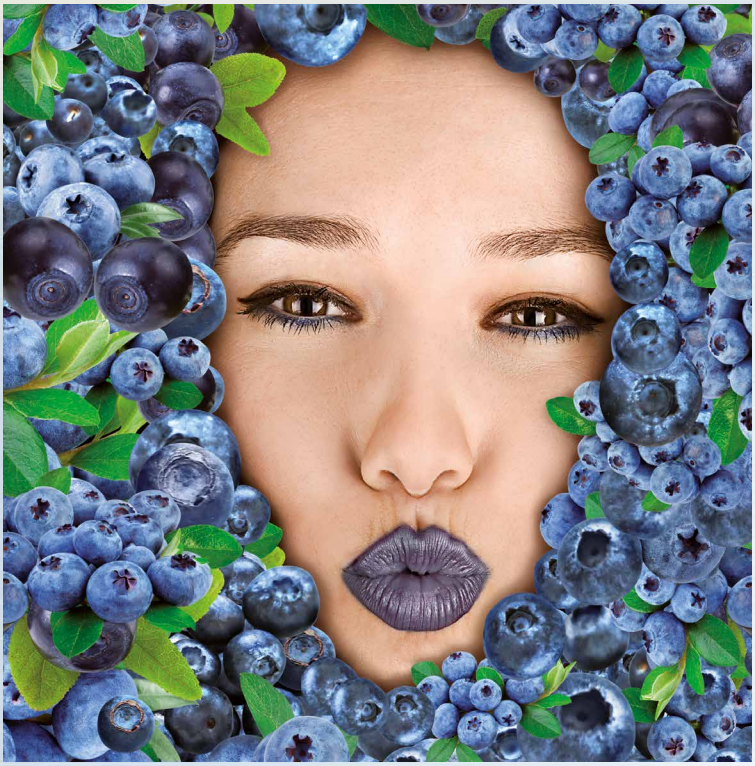
Conozca Farm to Fork.

Para la elaboración de nuestros productos empleamos principalmente ingredientes frescos, naturales y de gran calidad que garantizan experiencias de sabor únicas.

LA GARANTÍA DE LOS INGREDIENTES DE ERLENBACHER

SIN ADITIVOS QUE DEBEN DECLARARSE:

- ✓ Sin colorantes artificiales
- ✓ Sin aromas artificiales
- ✓ Sin conservantes añadidos
- ✓ Sin grasas/aceites vegetales hidrogenados

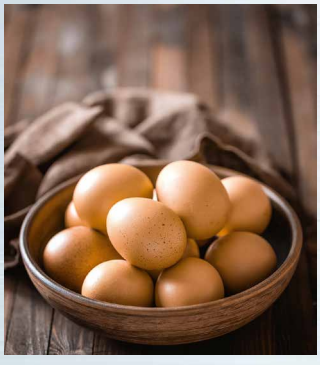


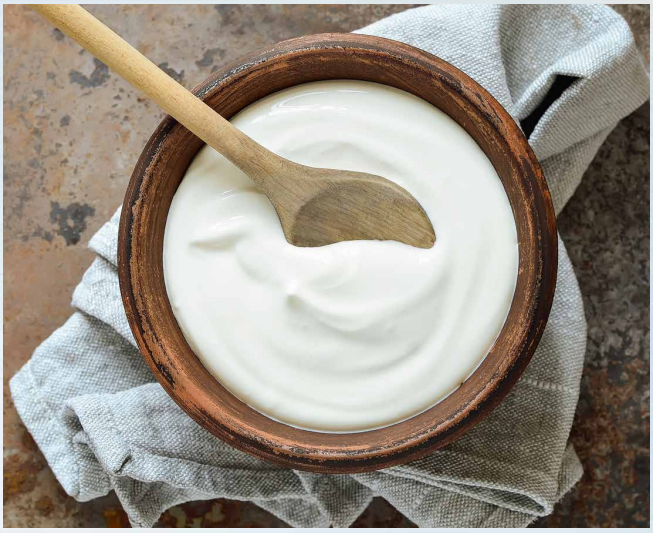
FRESAS, FRAMBUESAS & ARÁNDANOS

Empleamos solo frambuesas, arándanos y mayormente fresas cortadas a mano de una calidad determinada (tamaño y contenido en zumo). Las adquirimos en zonas de cultivo selectas.

HUEVOS

Adquirimos únicamente huevos de gallinas criadas en el suelo, de explotaciones con certificado KAT. (KAT = Asociación Alemana de Ganadería Alternativa Controlada). Empleamos huevos del proyecto "Gallina & Gallo" en el que se crían también los pollitos macho. Para 2021, también compraremos 100 toneladas de huevos de este programa para apoyar la expansión de este proyecto.Más información el la **página 70**.





PRODUCTOS LÁCTEOS

Utilizamos productos lácteos frescos (requesón, nata ...) mayoritariamente procedentes de Alemania.

CACAO

Desde hace años compramos nuestras materias primas con cacao a un reducido y selecto grupo de productores.
Desde 2015 contamos con certificación UTZ. El 99% de nuestras materias primas con cacao es UTZ MB (mass balance). El objetivo es llegar al 100 %.

AVELLANAS

Apoyamos el cultivo sostenible de avellanas y desde 2017 contamos con la certificación UTZ. Nuestras preparaciones de avellana pura están certificadas UTZ MB, lo que corresponde a aproximadamente el 90% de nuestra demanda de avellanas. Para las pocas materias primas restantes que contienen avellanas también está previsto el cambio.

ACEITE DE PALMA

El 99% de los productos con aceite de palma en nuestras materias primas se suministra como mercancía certificada según el estándar RSPO SG. www.rspo.org

4-0282-12-100-00

El bienestar animal nos importa mucho

RESPONSABILIDAD ES PARTE DE LA CULTURA CORPORATIVA DE ERLENBACHER

EN NUESTRO FOCO DE INTERÉS: SOSTENIBILIDAD & ÉTICA

- ✓ Como en todos los ingredientes utilizados, erlenbacher valora la sostenibilidad del huevo.
- ✓ La práctica vigente en la producción de huevos nos plantea un problema ético: En la cría de las gallinas ponedoras hasta ahora solo se han criado los pollitos hembra, debido a que los pollitos macho no ponen huevos y desarrollan poca carne.

PROYECTO GALLINA & GALLO

En Gallina & Gallo se crían también los pollitos macho. La cría de gallos tarda el doble que el pollo de engorde convencional.

- ✓ Con la compra de huevos de Gallina & Gallo erlenbacher apuesta por el bienestar animal en la cría de gallinas ponedoras.
- ✓ Las gallinas y los gallos reciben materiales manipulables como piedras para picoteo y alfalfa para apoyar comportamientos naturales tales como escarbar o picotear.
- ✓ Las gallinas y los gallos tienen los picos sin recortar y se alimentan con piensos nutritivos y sin OMG.

ERLENBACHER GARANTIZA CON SU NOMBRE EL MAYOR BIENESTAR ANIMAL POSIBLE DENTRO DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA COMERCIAL.

NUESTROS PASTELES – ELEGANTES OBRAS MAESTRAS

"La joya de la corona de cualquier expositor es el pastel, sobre todo si se trata de una de las deliciosas creaciones de erlenbacher. Contamos con una variada selección con la que podrá deleitar, sorprender y convencer a sus clientes."

Pastel de Fresa y Vainilla, código 8107837

Entre dos bases de muffin claro reposa un dúo de nata de vainilla bourbon y nata de yogur y fresas. Encima se encuentra una nata de vainilla bourbon y una capa de bizcocho claro. Aromáticas y deliciosas fresas cubiertas con gelatina para tartas redondean este maravilloso pastel. Decorada con virutas de chocolate blanco.
Contenido de fruta: 21 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.150 g	ø 24 cm	aprox. 179 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) pastel entero 14 horas aprox.

Pastel de Nata, Yogur y Frambuesas, código 8106780

Exquisita combinación de un refrescante relleno de crema de nata y yogur, y crema de nata y frambuesas, entre ligeras capas de bizcocho. Toda la superficie está cubierta de aromáticas frambuesas y el borde está adornado con virutas de chocolate blanco.
Contenido de fruta: 18 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.100 g	ø 24 cm	aprox. 175 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) pastel entero 14 horas aprox.

Pastel de Cerezas "Selva Negra", código 8106772

Sobre una base esponjosa se encuentra un preparado de cerezas, cubierto por un delicioso relleno de nata al cacao. Encima van alternando capas de bizcocho oscuro y nata con aguardiente de cerezas. Decorada con cerezas confitadas y ralladura de chocolate. Contiene alcohol.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.750 g	ø 24 cm	aprox. 146 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) pastel entero 14 horas aprox.

Pastel de Copos de Nata, código 8107369

Sobre una base de muffin claro se alternan una ligera nata de vainilla y una deliciosa y ligera masa de buñuelos. En medio una deliciosa capa de preparado de cereza. La cubierta de masa de buñuelos está espolvoreada con azúcar glasé.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.500 g	ø 24 cm	aprox. 125 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) pastel entero 14 horas aprox.

Artículos de servicio

Plato para tartas "aspecto pizarra"
código **65001**
precio/ud. **12,90 €**

Plato para tartas "aspecto pizarra"
código **63041**
precio/ud. **24,85 €**

Más artículos de servicio en las páginas 84/85.

Pastel de Queso Fresco y Nata, código 8106778

Un delicioso relleno de queso fresco y nata entre tres capas de bizcocho. Espolvoreado con azúcar glasé. El borde está decorado con almendras picadas.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.450 g	ø 24 cm	aprox. 121 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) pastel entero 14 horas aprox.

Chocolate Crunch Cake, código 8108463

Algo distinto para la vista y el paladar: sobre una base de bizcocho oscuro reposa una capa crujiente de crema de nougat, finas láminas de barquillo y avellanas troceadas. Sobre ellos reposan una crema clara y un relleno de crema de chocolate refinado con nata montada y queso fresco. El recubrimiento de daditos de bizcocho, crema al cacao y avellanas en trozos grandes pone la guinda al producto. Decorada en los bordes con migas de bizcocho oscuro.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.600 g	ø 24 cm	aprox. 133 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) pastel entero 15 horas aprox.

Pastel Americano de Zanahoria, código 8105287

Entre jugosas capas a base de zanahoria hay una sabrosa crema blanca con pasas y nueces. Decorado con una cobertura blanca hecha con hilos de crema: ¡ningún goloso puede perdérselo!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	ø 24 cm	aprox. 167 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) pastel entero 6 horas aprox.

Pastel Americano de Chocolate,, código 8105286

Deliciosa crema de cacao entre capas de bizcocho de chocolate. Decorado con dados de bizcocho de chocolate y aros de crema de cacao. ¡Sencillamente delicioso!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.900 g	ø 24 cm	aprox. 158 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) pastel entero 6 horas aprox.

"Tout au Chocolat" Pastel de Chocolate, código 8108192

¡Siempre hay una razón para disfrutar del chocolate!
En especial esta deliciosa tentación con dos capas oscuras de muffin rellenas de crema de chocolate fundente, todo cubierto con una capa de crema de cacao y el borde decorado con migas de muffin oscuro. ¡Sencillamente irresistible!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
950 g	ø 24 cm	aprox. 79 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) pastel entero 6 horas aprox.

Pastel Cúpula de Chocolate, código 8104702

Entre una capa de esponjoso bizcocho oscuro y una capa de muffin reposa una crema de nougat y una deliciosa crema de vainilla con crunch de avellanas. El glaseado de chocolate está decorado con aros oscuros, nueces caramelizadas y copos de chocolate.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.250 g	ø 25,5 cm	aprox. 104 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) pastel entero 12 horas aprox.

* Descubra nuestros exclusivos consejos para acabados.

CAPA POR CAPA LLEN DE COLORES

¡Enseñame tus capas! Las modernas creaciones de pasteles en las que capa tras capa se muestra lo que hay dentro de cada pastel. Creaciones de pasteles para enamorarse.

- Creaciones de sabor populares y de moda
- Aspecto fresco y rico en contrastes en un diseño moderno
- Simplemente fantástico, ya sea afrutado, crujiente o achocolatado
- Verdaderas atracciones para cada vitrina de pasteles

Pastel Crujiente de Yogur y Mango, código 8109124

Un sueño refrescante de yogur, mango suave y galletas crujientes. Entre dos capas de bizcocho de almendra se encuentra una capa de crema clara con láminas de galletas. Encima, un relleno de mango, yogur y nata y una capa de yogur y nata cubren otra base de bizcocho de almendra.

peso	tamaño	porciones prop.	udes/caja
2.600 g	ø 28 cm	16	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) pastel entero 14 horas aprox.

Pastel de Arándanos y Panna Cotta, código 8109254

¡Una tentación afrutada! Un moderno pastel de arándanos y crema de nata entre bases delicadas de pasta brisa y bizcocho con una cremosa nata de vainilla y una refrescante crema de arándanos, nata y vainilla. **Contenido de fruta: 12 %.**

peso	tamaño	porciones prop.	udes/caja
2.050 g	ø 28 cm	16	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) pastel entero 14 horas aprox.

Pastel de Pera "Bella Helena", código 8109266

Sobre una base de pasta brisa descansan entre dos capas de bizcocho un dúo de nata de cacao y trozos de pera. Encima una crema de pera con trocitos de pera y otra capa de bizcocho. Una nata de pera con marmoleado de preparado de pera, crema oscura de cacao y chocolate rallado redondean este pastel. **Contenido de fruta: 21 %.**

peso	tamaño	porciones prop.	udes/caja
2.350 g	ø 28 cm	16	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) pastel entero 14 horas aprox.

Pastel de Queso-Nata con Frambuesas, código 8100450

Capas de bizcocho claro sobre una base de pastaflora, entre ellas, un relleno ligero de queso y nata. Generosamente recubierto de frambuesas aromáticas y gelatina para tartas. Decorado en el borde con avellanas picadas. **Contenido de fruta: 19 %.**

peso	tamaño	porciones prop.	udes/caja
2.200 g	ø 28 cm	16	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) pastel entero 15 horas aprox.

Pastel de Fresas y Crema de Leche, código 8108450

Sobre una base de pastaflora reposa entre dos capas de bizcocho un sabroso relleno de fresas, nata y crema de leche. Sobre la capa superior de bizcocho, hay una nata con crema de leche y otra capa de bizcocho. Recubierto con mitades de fresa y gelatina para tartas. Decorado en los bordes con avellanas picadas. **Contenido de fruta: 20 %.**

peso	tamaño	porciones prop.	udes/caja
2.250 g	ø 28 cm	16	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) pastel entero 14 horas aprox.

Pastel de Melocotón y Crème Fraîche, código 8108185

Sobre una base de pasta brisa descansa entre dos capas de bizcocho una nata de crème fraîche y un preparado de melocotón. Encima un relleno de melocotón, mango y nata, otra capa de bizcocho y una nata de crème fraîche. Redondeado con gelatina para tartas amarilla y un decorado de cuchara. Borde con coco rallado.

peso	tamaño	porciones prop.	udes/caja
2.250 g	ø 28 cm	16	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) pastel entero 14 horas aprox.

Pastel de Queso-Nata con Mandarinas, código 8100451

Irresistible relleno de queso y nata entre ligeras capas de bizcocho, sobre una base de pastaflora. Recubierta con jugosos gajos de mandarina y con gelatina afrutada para tartas. Decorada en los bordes con avellanas tostadas y picadas.
Contenido de fruta: 23 %.

peso	tamaño	porciones prop.	udes/caja
2.500 g	ø 28 cm	16	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) pastel entero 14 horas aprox.

Pastel de Cerezas "Selva Negra", código 8108178

Sobre una base de pasta brisa reposa una capa oscura de bizcocho cubierta con un preparado de cerezas ácidas y un relleno de nata al cacao. Encima se alternan capas de bizcocho oscuro bañado con aguardiente de cereza (Kirsch) y nata con kirsch. Decorado con escamas de chocolate, rosetas de nata y cerezas enteras así como un borde con virutas de chocolate. Contiene alcohol.

peso	tamaño	porciones prop.	udes/caja
2.050 g	ø 28 cm	16	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) pastel entero 14 horas aprox.

Pastel de Avellana y Nata, código 8108204

Sobre una base de pasta brisa se alternan capas de bizcocho de avellana con nata de avellanas y trocitos de avellana. Decorado con crema de turrón y nueces confitadas, glaseado con gelatina para tartas y decorado en el borde con avellanas.

peso	tamaño	porciones prop.	udes/caja
2.200 g	ø 28 cm	16	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) pastel entero 14 horas aprox.

Pastel de Queso Fresco y Nata, código 8104361

Cremoso relleno de queso fresco y nata dispuesto entre dos ligeras capas de bizcocho claro. La superficie tan solo está cubierta con azúcar glasé, por lo que se puede hacer un decorado personalizado.

peso	tamaño	porciones prop.	udes/caja
1.800 g	ø 28 cm	16	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) pastel entero 14 horas aprox.

Pastel de Tiramisú y Fresa, código 8107364

Sobre una base de muffin oscuro se alternan nata de tiramisú y bizcocho de soletilla bañado en café moca. Una capa de preparado de fresas completa este pastel. Espolvoreado con cacao y decorado en el borde con virutas de chocolate. Contiene alcohol.

peso	tamaño	porciones prop.	udes/caja
1.900 g	ø 28 cm	16	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) pastel entero 14 horas aprox.

Ensueño de Cereza, Queso Fresco y Nata, código 8100455

Entre tres capas ligeras de bizcocho hay una deliciosa crema de queso fresco-nata con un relleno de cerezas. Simplemente un sueño: la decoración marmoleada y el borde decorado con chocolate blanco.

peso	tamaño	porciones prop.	udes/caja
2.500 g	ø 28 cm	16	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) pastel entero 14 horas aprox.

"Herrentorte" (Pastel con crema de chocolate sobre base empapada en ron), código 8108187

¡No sólo a los caballeros les encantará esta delicia! Sobre una base de pasta brisa se alternan cinco capas de bizcocho empapadas de ron y una deliciosa crema de chocolate. Este pastel va cubierto con crema de chocolate oscuro y decorado en los bordes con chispas de chocolate oscuro. Contiene alcohol.

peso	tamaño	porciones prop.	udes/caja
2.200 g	ø 28 cm	16	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) pastel entero 12 horas aprox.

Dúo de Chocolate y Nata, código 8109282

Tres capas de bizcocho oscuro y sabrosa nata clara y al cacao alternadas de forma atractiva sobre una base de pastaflora. ¡La bonita decoración marmoleada hace que sea todo un placer! Todo el borde decorado con chispas de chocolate claro y oscuro.

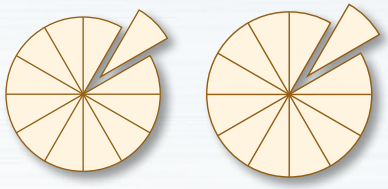
peso	tamaño	porciones prop.	udes/caja
2.050 g	ø 28 cm	16	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) pastel entero 14 horas aprox.

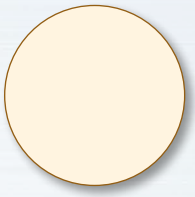
Un placer irresistible

El pastel adecuado para cualquier ocasión.

Precortado o sin cortar: sus clientes pueden eligir. Nuestros pasteles pequeños tienen un diámetro de 24 y 25,5 cm y ya están precortados en 12 porciones. Presentados como pasteles completos o en porciones individuales, no hay límites para la creación a la última moda. Nuestros pasteles grandes tienen 28 cm de diámetro y están sin cortar. De esta manera, dan la impresión de estar hechas en casa y sus clientes podrán determinar el tamaño de las porciones.



Ø 24 cm, 25,5 cm
Precortados en
in 12 porciones



Ø 28 cm
Sin cortar

SURTIDO VARIADO

Pasteles, tipos de cortes

Denominación	Pastel de Fresa y Vainilla	Pastel de Nata, Yogur y Frambuesas	Pastel de Cerezas "Selva Negra"	Pastel de Copos de Nata	Pastel de Queso Fresco y Nata	Chocolate Crunch Cake	Pastel Americano de Zanahoria	Pastel Americano de Chocolate
Ø 24 cm								
12 porciones ▮ precortadas	8107837	8106780	8106772	8107369	8106778	8108463	8105287	8105286
Ø 28 cm								
sin cortar			8108178		8104361			

Denominación	"Tout au Chocolat" Pastel de Chocolate	Pastel Cúpula de Chocolate	Pastel Crujiente de Yogur y Mango	Pastel de Arándanos y Panna Cotta	Pastel de Pera "Bella Helena"	Pastel de Melocotón y Crème Fraîche	Pastel de Queso-Nata con Mandarinas	Pastel de Queso-Nata con Frambuesas
Ø 24 cm								
12 porciones ▮ precortadas	8108192							
Ø 25,5 cm								
12 porciones ▮ precortadas		8104702						
Ø 28 cm								
sin cortar			8109124	8109254	8109266	8108185	8100451	8100450

Denominación	Pastel de Fresas y Crema de Leche	"Herrentorte" (Pastel con crema de chocolate sobre base empapada en ron)	Dúo de Chocolate y Nata	Pastel de Avellana y Nata	Pastel de Tiramisú y Fresa	Ensueño de Cereza, Queso Fresco y Nata
Ø 28 cm						
sin cortar	8108450	8108187	8109282	8108204	8107364	8100455

CREACIONES DE PASTELES
SIMPLEMENTE DELICIOSAS

Todas las imágenes de productos se entienden como sugerencias de presentación

SWEET MOMENTS –

¡EXPERIMENTE MOMENTOS DE PLÁCER ÚNICOS!

„Nuestras pequeñas y delicadas delicias de nuestra gama de erlenbacher Sweet Moments son monoporciones en la habitual calidad premium de erlenbacher, con una gran versatilidad, múltiples usos y una exclusiva diversidad de sabores. ¡Una verdadera experiencia de sabor porción a porción!"

Tartaletas de Fresas, Queso y Crema,

código 8107031

Una exquisita composición de deliciosa crema de queso y daditos de aromáticas fresas sobre una base de pasta brisa.
Contenido de fruta: 23 %.

peso	peso por porción	porciones	udes/caja
900 g	aprox. 75 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) durante 6 horas aprox.

Tartaletas de Latte Macchiato,

código 8109487

Sobre una base de pasta brisa se apila una nata de café y vainilla. En el centro se encuentra un delicioso núcleo de una refinada crema de nougat y café y trapecios de chocolate de leche. Espolvoreado con cacao y leche en polvo.

peso	peso por porción	porciones	udes/caja
660 g	aprox. 55 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) durante 4 horas aprox.

Tartaletas de Mousse de Chocolate,

código 8107124

La tentación de chocolate para disfrutar a cualquier hora. Sobre una base de pasta brisa descansan dos diferentes clases de esponjoso mousse de chocolate. La raspadura de chocolate blanco-oscuro le da el último toque a esta exquisita composición.

peso	peso por porción	porciones	udes/caja
900 g	aprox. 75 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) durante 5 horas aprox.

Tartaletas de Frambuesas y Chocolate Blanco,

código 8107243

Irresistiblemente buenas. Frambuesas especialmente aromáticas y crema de chocolate blanco sobre una base de pasta brisa le confieren el sabor inconfundible a esta creación.
Contenido de fruta: 25 %.

peso	peso por porción	porciones	udes/caja
1.080 g	aprox. 90 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) durante 6 horas aprox.

¡PEQUEÑOS Y VÁLIDOS PARA TODO!

Nuestra gama cubre las más diversas posibilidades y aplicaciones de uso: caterings, hostelería, restauración, cafeterías y cualquier otro negocio de restauración.

Es perfecta tanto para un postre bien presentado en un plato, como para buffets y banquetes - con ello, las posibilidades de uso apenas tienen límites.

ø 6,1 cm
(12 porciones)

Tamaño original

ERLENBACHER SELECTION –
¡PURO SABOR EN FORMATO PEQUEÑO!

*"¡Ya sea fruta fina o chocolate intenso!
¡Ya sea cremoso o horneado! Para los momentos especiales, sólo hay
erlenbacher selection. Disfruta con todos los sentidos."*

Tarta de Queso Americana con Fresas, código 8107085

Especialidad de base pastelera con extra de fresas aromáticas sobre una cremosa tarta de queso elaborada con queso fresco extragraso y una fina base crujiente según una típica receta americana. **Contenido de fruta: 23 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.100 g	ø 22 cm	aprox. 92 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 16 horas aprox.
A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 7 horas aprox.

Double Chocolate-Cake, código 8107086

Jugosa base de base bizcocho con una fusión de relleno de crema de chocolate tiernamente seductora, coronada con trozos de chocolate y con un exuberante recubrimiento de chocolate .

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
750 g	ø 22 cm	aprox. 63 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 7,5 horas aprox.
A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 2,5 horas aprox.

Tarta Cremosa de Arándanos, código 8107088

Deliciosa tarta de masa quebrada desmigada combinada con un cremoso preparado lácteo horneado. Lo más destacado: los arándanos azul oscuro esparcidos abundantemente y con un fuerte aroma. Un placer afrutado rico en bayas que se derrite en la boca. **Contenido de fruta: 14 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	ø 22 cm	aprox. 83 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 9 horas aprox.
A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 4 horas aprox.

sin cortar
ø 18 cm

SMARTIES® Party Cake, código 8108417

Un delicioso sabor a chocolate desde la masa hasta la decoración: un bizcocho mármol con masa de bizcocho clara y oscura, recubierto con una cobertura de grasa con cacao y decorado con SMARTIES®.

peso	tamaño	porciones prop.	udes/caja
430 g	ø 18 cm	12	6

Descongelación: Descongelar la tarta en la lámina, en la nevera (6–8 °C) durante aprox. 4 horas. A temperatura ambiente (21–22 °C) aprox. 2,5 horas.

® son marcas registradas de Produits Nestlé S.A., Vevey, Suiza utilizadas bajo licencia.

SIN GLUTEN – BAJO CONTENIDO EN LACTOSA

Plancha de Queso Fresco y Nata con Melocotón,

código 8108935

Un esponjoso relleno de crema de queso bajo contenido en lactosa sobre una base de bizcocho de almidón de maíz sin gluten. Generosamente repleto de cubitos de melocotón y recubierto con glaseado para tartas. **Contenido de fruta: 31 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
425 g	21,8 x 10,9 cm	aprox. 106 g	4	9

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 12,5 horas aprox.

SIN GLUTEN – BAJO CONTENIDO EN LACTOSA

Plancha de Queso Fresco y Nata con Fresa,

código 8108939

¡Deliciosa variedad! Un esponjoso relleno de crema de queso bajo contenido en lactosa sobre una base de bizcocho de almidón de máiz sin gluten. Generosamente repleto de mitades de fresa y recubierto con glaseado para tartas. **Contenido de fruta: 33 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
425 g	21,8 x 10,9 cm	aprox. 106 g	4	9

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 11 horas aprox.

SIN GLUTEN – BAJO CONTENIDO EN LACTOSA

Porciones de Pastel de Cacao y Nata,

código 8108937

¡Cremoso y chocolate! Sobre una base oscura de bizcocho bajo contenido en lactosa de almidón de maíz, se sitúa un delicioso relleno de crema de cacao. Una decoración ligeramente ondulada hace de estas porciones un festín para los ojos.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
350 g	21,8 x 10,9 cm	aprox. 88 g	4	9

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 8 horas aprox.

Nuestros artículos de servicio – ¡perfectamente adaptados a nuestro surtido de productos!

Pida los artículos de servicio para la hostelería directamente a nuestra empresa asociada Ammon GmbH & Co. KG.

Tienda online: www.ammon-nonfood.de · Correo electrónico: order@ammon-nonfood.de
Pedidos por teléfono: +49 9157-926175

La aceptación de pedidos, suministro y emisión de factura se efectuará por la empresa Ammon GmbH & Co. KG. En caso de reclamaciones diríjase igualmente a nuestra empresa asociada mencionada.

Gastos de envío a Europa: sin pedido mínimo. Hasta un valor de 150,– EUR netos gastos de envío 9,– EUR. A partir de un valor de 150,– EUR netos sin gastos de envío. Suministro fuera de Europa bajo petición.

Ammon GmbH & Co. KG
Schupf 22, 91230 Happurg
E-Mail: info@ammon-nonfood.de

Cuchillo para pasteles y tartas
Filo: ondulado/liso, con logotipo eb, 17 cm
Código **8201390** | precio/ud. **19,50 €**

Cuchillo de filo ondulado
Mango de plástico negro, con logotipo eb, 18 cm
Código **8201301** | precio/ud. **19,50 €**

Recipiente limpiacuchillos
Acero inoxidable 18/10
Código **3484113** | precio/ud. **51,90 €**

Paleta para tartas cuadrada
Acero inoxidable 18/10, mango de plástico negro
Código **3480450** | precio/ud. **6,35 €**

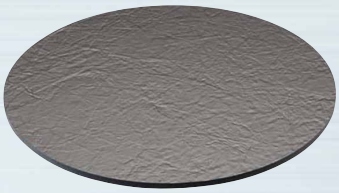
Paleta para tartas grande
Acero inoxidable 18/10, mango de plástico negro, con logotipo eb, 16 cm
Código **8201520** | precio/ud. **10,30 €**

Film separador para tartas
Unidad de venta: 1 set (100 piezas)
Código **12170723** | **precio/ud. 4,35 €**

Bandeja de horno, pequeña
Aluminio con guía adaptable, 30 x 20 cm
Código **8201729** | precio/ud. **9,95 €**

Bandeja de horno
Aluminio con guía adaptable, 60 x 20 cm
Código **3482166** | precio/ud. **12,48 €**

Soporte etiquetas para bandeja de horno
Acero inoxidable, apto para lavavajillas
Código **3482180** | precio/ud. **2,25 €**



Plato para tartas „aspecto pizarra“

Sólido plato de plástico con pies de goma antideslizantes, 30 cm
Código **65001** | precio/ud. **12,90 €**

Plato para tartas „aspecto pizarra“

Sólido plato sobre pie de plástico, 30 cm, altura 6 cm
Código **63041** | precio/ud. **24,85 €**

Plato para tartas „aspecto pizarra“

Sólido plato sobre pie de plástico, 30 cm, altura 10 cm
Código **63040** | precio/ud. **25,20 €**

Plato de servir „aspecto piedra“

Plato de plástico cuadrado
GN 2/4 (53 x 16,2 cm)
Código **65943** | precio/ud. **9,50 €**

Plato de servir „aspecto piedra“

Plato de plástico cuadrado
GN 1/2 (32,5 x 26,5 cm)
Código **65941** | precio/ud. **8,85 €**

Plato de servir „aspecto piedra“

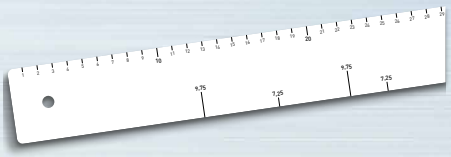
Plato de plástico cuadrado
GN 1/1 (53 x 32,5 cm)
Código **65942** | precio/ud. **12,80 €**

Bandeja finger food con mango

Sólida bandeja aspecto pizarra,
60 x 12 cm
código **64923** | precio/ud. **15,50 €**
60 x 16,5 cm
código **65868** | precio/ud. **18,00 €**

Tablilla aspecto pizarra

Expositor deflector en L A7 horizontal,
Unidad de venta = 10 ej. + 1 tiza
Código **38150** | precio/ud. **25,00 €**



Regla pastelera

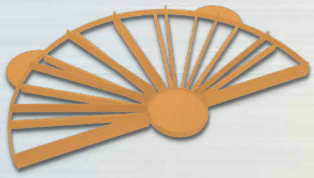
para las Tartas Rústicas rectángulares (corte factible en 16 y 24 porciones)
código **200908** | precio/ud. **3,69 €**

Plato giratorio de madera

Madera de caucho, ø 30 cm, altura 2,5 cm
Código **10593** | precio/ud. **14,65 €**
Madera de caucho, ø 46 cm, altura 2,5 cm
Código **10596** | precio/ud. **25,90 €**

Campana grande

Transparente, plástico, ø 40 cm, altura 8,5 cm
Código **3484357** | precio/ud. **20,70 €**



Porcionador de tartas 8/10 (grande)

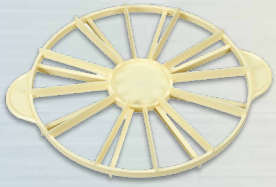
Plástico, color naranja
Código **8201773** | precio/ud. **3,95 €**

Porta-tartas con base circular

Acero inoxidable 18/10, pulido, ø 30 cm, altura 3 cm
Código **8201647** | precio/ud. **31,00 €**

Campana para tartas

Transparente, plástico, ø 30 cm, altura 11 cm
Código **8201583** | precio/ud. **14,50 €**



Porcionador de tartas 12 y 16 porciones

Los dos lados de color marfil, polipropileno, con dos mangos, ø 26,5 cm
Código **3480274** | precio/ud. **6,14 €**

Índice de surtido

Código	Denominación	Peso	Udes por caja	Porciones precortadas	Cajas por palet/capa	Página
Tartas redondas clásicas, precortadas ø 28 cm, ø 26 cm, ø 24 cm						
8110216	**NUEVO:** Tarta de Albaricoque (vegana)	1.570 g	4	12	56/8	16, 48
8106385	Tarta de Cerezas con Streusel de Mantequilla Premium	2.000 g	4	12	44/4	15
8104881	Tarta de Chocolate	1.000 g	6	12	48/6	17
8106386	Tarta de Ciruela con Streusel de Mantequilla Premium	2.000 g	4	12	44/4	14
8107362	Tarta de Manzana con Cubierta Crujiente	2.500 g	4	12	36/4	14
8107367	Tarta de Manzana con Rejilla de Pasta Brisa	2.500 g	4	12	36/4	14
8100528	Tarta de Manzana con Streusel	1.250 g	4	12	96/16	15
8108609	Tarta de Manzana con Streusel de Mantequilla Deliciosa	2.000 g	4	12	44/4	14
8108611	Tarta de Manzana Deliciosa (vegana)	2.250 g	4	12	36/4	16, 48
8102840	Tarta de Manzana Premium	2.500 g	4	12	36/4	14
8107360	Tarta de Queso y Nata con Melocotón	2.400 g	4	12	36/4	15
8105590	Tarta de Queso-Crema Zebra	2.250 g	4	12	56/8	17
8104781	Tarta de Queso-Nata Premium	2.150 g	4	12	56/8	15
8108767	Tarta de Ruibarbo y Fresa	1.250 g	5	12	96/16	15
8108452	Tarta de Zanahoria	1.350 g	4	12	56/8	17
8108612	Tarta Deliciosa de Fresas	2.100 g	4	12	40/4	15
8105984	Tarta Sacher	1.500 g	4	12	40/4	17
Barista Cakes, precortadas ø 24 cm						
8110131	**NUEVO:** Tarta de Chocolate y Caramelo Salado	1.000 g	4	12	66/6	11
8110122	**NUEVO:** Tarta de Chocolate y Frambuesa	1.200 g	4	12	66/6	10
8110124	**NUEVO:** Tarta de Manzana Cassis	1.170 g	4	12	66/6	10
8110126	**NUEVO:** Tarta vegana de Platano y Nueces	980 g	4	12	66/6	11
Tartes, precortadas ø 28 cm						
8109593	Tarta de Almendras, Cacahuetes y Caramelo (sin gluten)	950 g	4	12	64/8	18, 48
8101881	Tarta de Chocolate	1.000 g	4	12	64/8	18
8102751	Tarta de Fresas	1.300 g	4	12	64/8	18
8107374	Tarta Frutos del Bosque	1.400 g	4	12	36/4	18
Tartes, sin cortar ø 26 cm						
8100526	Tarta de Almendra	800 g	4	–	64/8	18
American Cheese Cakes, precortadas ø 24 cm						
8109313	Cookies & Cream Cheesecake Supreme	1.700 g	4	14	72/6	19
8106837	Cream-Cheesecake "New York Style"	1.950 g	6	14	48/6	20
8101051	Tarta de Queso "Estilo Americano"	1.450 g	6	12	48/6	20
8102221	Tarta de Queso Americana con Fresas	1.450 g	6	12	48/6	21
8103325	Tarta de Queso con Frambuesa	1.450 g	6	12	48/6	21
8105795	Tarta de Queso con Limón	1.450 g	6	12	48/6	21
8106835	Tarta de Queso con Nata y Fresa	2.000 g	6	14	48/6	20
8105796	Tarta de Queso Dulce de Leche	1.450 g	6	12	48/6	20
8108523	Tarta de Queso Suprema con Arándanos	1.900 g	4	14	72/6	19
8108519	Tarta de Queso Suprema con Caramelo y Brownie	1.950 g	4	14	72/6	19
Tartas redondas clásicas, sin cortar ø 28 cm, ø 26 cm, ø 18 cm						
8108417	SMARTIES® Party Cake	430 g	6	–	108/12	22, 82
8102685	Tarta de Fresas	1.750 g	4	–	40/4	22
8105894	Tarta de Queso Cremoso de la Abuela	2.500 g	4	–	56/8	22
8100485	Tarta de Queso Fresco con Mandarinas	2.150 g	4	–	56/8	22
8104002	Tarta de Queso-Nata	2.150 g	4	–	56/8	22
8109829	Tarta de Ruibarbo-Fresas-Merengue	1.600 g	4	–	44/4	22
Tartas Rústicas, mitad ø 38 cm						
8108750	Tarta de Arándanos	4.000 g	2	–	84/12	29
8106479	Tarta de Ciruela	3.000 g	2	–	84/12	29
8110210	**NUEVO:** Tarta de Fresas	3.900 g	2	–	60/12	29
8108721	Tarta de Manzana y Almendra	3.100 g	2	–	84/12	30

Código	Denominación	Peso	Udes por caja	Porciones precortadas	Cajas por palet/capa	Página
Tartas Rústicas, mitad ø 38 cm						
8108748	Tarta de Queso	4.000 g	2	–	84/12	31
8106471	Tarta de Queso y Mandarinas	3.800 g	2	–	84/12	30
8106747	Tarta de Ruibarbo y Fresa	3.000 g	2	–	84/12	31
8108712	Tarta Marmoleada de Cerezas	2.600 g	2	–	84/12	30
Tartas Rústicas, sin cortar 29 x 39 cm						
8109902	Tarta Crujiente de Cereza	1.950 g	3	–	72/6	32
8109899	Tarta de Ciruelas	2.300 g	3	–	72/6	32
8109897	Tarta de Manzana	2.100 g	3	–	72/6	32
8110026	Tarta de Queso y Mandarinas	2.700 g	3	–	72/6	31
Planchas, precortadas 28 x 38 cm						
8107856	Brownie	2.050 g	3	48	88/8	38
8100496	"Ola del Danubio"	2.100 g	3	16	88/8	34
8100506	Plancha de Amapola y Streusel	2.350 g	3	16	88/8	36
8105586	Plancha de Cereza	2.500 g	3	16	88/8	34
8100493	Plancha de Cereza-Ruibarbo	1.800 g	3	16	88/8	34
8110214	**NUEVO:** Plancha de Chocolate y Coco	2.400 g	3	16	88/8	36
8100494	Plancha de Ciruela con Streusel de Mantequilla	2.750 g	3	16	88/8	35
8107545	Plancha de Crema y Streusel	2.100 g	3	24	88/8	36
8109823	Plancha de Limón	1.700 g	3	48	88/8	38
8109551	Plancha de Limón (vegan)	1.500 g	3	24	88/8	36, 49
8100505	Plancha de Manzana con Almendras	2.250 g	3	16	88/8	35
8100492	Plancha de Manzana con Streusel de Mantequilla	3.300 g	3	16	88/8	35
8104841	Plancha de Manzanas de la Abuela	1.800 g	3	48	88/8	38
8100495	Plancha de Queso	3.100 g	3	16	88/8	36
8104840	Plancha de Queso y Frambuesas	2.350 g	3	48	88/8	38
8107518	Plancha de Queso y Mandarina	3.200 g	3	16	88/8	35
8100510	Plancha de Ruibarbo-Fresa y Streusel	2.400 g	3	16	88/8	34
8109268	Plancha Marmoleada de Cereza	1.850 g	3	16	88/8	34
8109895	Tarta de Manzana Cubierta	3.000 g	3	16	88/8	35
8109911	Tarta de Queso con Crema de Huevos y Pasas	2.950 g	3	16	88/8	36
Planchas, precortadas 19,5 x 29 cm						
8108837	Cube Cake de Chocolate Diabólico	2.000 g	4	15	60/6	40
8108831	Cube Cake de Zanahoria con Encanto	1.800 g	4	15	60/6	40
Planchas, precortadas 19 x 28 cm						
8106994	Brownie (12 porciones)	1.000 g	3	12	132/12	39
8105658	Brownie (16 porciones)	1.000 g	3	16	132/12	40
8109045	Brownie de Frambuesa (sin gluten)	1.050 g	6	12	60/6	37, 49
8108552	Caramel Nut Brownie	1.100 g	3	16	132/12	40
8109312	Cookies & Cream Brownie	1.100 g	6	12	60/6	39
8104282	"Ola del Danubio"	1.000 g	6	12	60/6	37
8109810	Plancha de Ciruela con Streusel de Mantequilla	1.300 g	6	12	60/6	37
8105692	Plancha de doble Chocolate	1.000 g	6	12	60/6	37
8106701	Plancha de doble Chocolate	1.000 g	3	12	132/12	39
8109808	Plancha de Manzana con Streusel de Mantequilla	1.450 g	6	12	60/6	37
8104281	Plancha de Manzanas de la Abuela	1.000 g	6	12	60/6	37
8109041	Rectángulos de Espelta y Manzana	1.300 g	6	12	60/6	38, 48
8109043	Rectángulos de Plátano y Grosella (vegan)	1.150 g	6	12	60/6	38, 48
Planchas, precortadas in 3 barritas 28 x 38 cm						
8109547	Plancha de Mantequilla	1.300 g	3	3	88/8	41
8109545	Plancha de Mantequilla con Streussel Crujientes	1.950 g	3	3	88/8	41
8109907	Tarta de Canela	1.250 g	3	3	88/8	41

Índice de surtido

Código	Denominación	Peso	Udes por caja	Porciones precortadas	Cajas por palet/capa	Página
Placer *PLUS*						
8109045	Brownie de Frambuesa (sin gluten)	1.050 g	6	12	60/6	37, 49
8110027	Plancha de Cereza "Selva Negra" (sin gluten)	1.350 g	4	12	66/6	49, 61
8109523	Plancha de Fresas (vegan)	1.550 g	4	12	66/6	49, 60
8109471	Plancha de Frutos Rojos y Skyr (sin gluten)	1.450 g	4	12	66/6	49, 55
8109551	Plancha de Limón (vegan)	1.500 g	3	24	88/8	36, 49
8108733	Plancha de Queso Fresco y Nata con Arándanos (sin gluten y sin lactosa)	1.950 g	4	12	66/6	50, 56
8108744	Plancha de Queso Fresco y Nata con Melocotón (sin gluten y sin lactosa)	2.000 g	4	12	66/6	49, 56
8108935	Plancha de Queso Fresco y Nata con Melocotón (sin gluten y sin lactosa)	425 g	9	4	100/10	50, 83
8108737	Plancha de Queso Fresco y Nata con Fresa (sin gluten y sin lactosa)	2.050 g	4	12	66/6	50, 55
8108939	Plancha de Queso Fresco y Nata con Fresa (sin gluten y sin lactosa)	425 g	9	4	100/10	50, 83
8108746	Porciones de Pastel de Cacao y Nata (sin gluten y sin lactosa)	1.300 g	4	12	66/6	50, 57
8108937	Porciones de Pastel de Cacao y Nata (sin gluten y sin lactosa)	350 g	9	4	100/10	50, 83
8109041	Rectángulos de Espelta y Manzana	1.300 g	6	12	60/6	38, 48
8109043	Rectángulos de Plátano y Grosella (vegan)	1.150 g	6	12	60/6	38, 48
8110216	**NUEVO:** Tarta de Albaricoque (vegana)	1.570 g	4	12	56/8	16, 48
8109593	Tarta de Almendras, Cacahuetes y Caramelo (sin gluten)	950 g	4	12	64/8	18, 48
8108611	Tarta de Manzana Deliciosa (vegana)	2.250 g	4	12	36/4	16, 48
Triángulos de nata, crema y fruta, precortadas 19,5 x 29 cm						
8108660	Triángulos de Arándanos con Crema de Leche	1.700 g	4	12	66/6	59
8107370	Triángulos de Frambuesa, Queso y Nata	2.000 g	4	12	66/6	59
8107372	Triángulos de Fresas con Crema de Leche	2.000 g	4	12	66/6	59
8107371	Triángulos de Mandarina con Queso-Nata	2.000 g	4	12	66/6	59
Planchas de nata, crema y fruta, precortadas 19,5 x 29 cm						
8108945	Plancha Crujiente de Frambuesa-Arándano	2.100 g	4	12	66/6	58
8108947	Plancha Crujiente y Cremosa de Nueces	1.500 g	4	12	66/6	58
8103247	Plancha de "Panna Cotta" y Naranja	1.750 g	4	12	66/6	56
8109819	Plancha de Arándanos y Skyr	1.200 g	6	24	60/6	62
8109797	Plancha de Caramelo a la Sal	1.650 g	4	15	66/6	54
8103580	Plancha de Cereza "Selva Negra"	1.500 g	4	12	66/6	57
8110027	Plancha de Cereza "Selva Negra" (sin gluten)	1.350 g	4	12	66/6	49, 61
8106090	Plancha de Cereza y Choco-Crisp	2.100 g	4	12	66/6	58
8107726	Plancha de Copos de Nata	1.050 g	6	12	60/6	61
8105690	Plancha de Frambuesa y Queso Fresco	1.350 g	6	12	60/6	61
8106499	Plancha de Frambuesa y Queso Fresco	1.100 g	6	24	60/6	62
8106026	Plancha de Fresa, Frambuesa y Yogur	2.000 g	4	12	66/6	55
8109523	Plancha de Fresas (vegan)	1.550 g	4	12	66/6	49, 60
8104291	Plancha de Fresas con Nata y Crema de Yogur	1.350 g	6	12	60/6	60
8107350	Plancha de Fresas con Nata y Crema de Yogur	1.350 g	6	24	60/6	62
8103250	Plancha de Fresas y Crema de Leche	2.000 g	4	12	66/6	55
8109803	Plancha de Fresas, Vainilla y Chocolate	1.700 g	4	15	66/6	54
8106089	Plancha de Frutos del Bosque y Crema de Leche	2.000 g	4	12	66/6	56
8109471	Plancha de Frutos Rojos y Skyr (sin gluten)	1.450 g	4	12	66/6	49, 55
8104782	Plancha de Latte Macchiato	1.500 g	4	12	66/6	57
8104292	Plancha de Mango con Crème Fraîche	1.000 g	6	12	60/6	60
8107286	Plancha de Mango con Crème Fraîche	1.100 g	6	24	60/6	62
8109801	Plancha de Maracuyá y Skyr	1.750 g	4	15	66/6	54
8110209	**NUEVO:** Plancha de Mazapán y Amaretto	1.650 g	4	12	66/6	57
8105682	Plancha de Melocotón con Frambuesa	1.000 g	6	12	60/6	60
8110212	**NUEVO:** Plancha de Miel con Almendras	1.400 g	4	12	66/6	57
8108613	Plancha de Miel con Almendras	1.050 g	6	12	60/6	61
8104294	Plancha de Mousse de Chocolate	1.000 g	6	12	60/6	61
8109786	Plancha de Mousse de Chocolate	1.500 g	4	15	66/6	54

Código	Denominación	Peso	Udes por caja	Porciones precortadas	Cajas por palet/capa	Página
Planchas de nata, crema y fruta, precortadas 19,5 x 29 cm						
8107351	Plancha de Mousse de Chocolate	1.000 g	6	24	60/6	62
8106714	Plancha de Nata y Cerezas	1.350 g	6	12	60/6	61
8103268	Plancha de Queso Fresco y Nata con Frambuesas	2.000 g	4	12	66/6	55
8103269	Plancha de Queso Fresco y Nata con Mandarinas,	2.000 g	4	12	66/6	56
8106716	Plancha de Queso Fresco y Nata con Mandarinas,	1.100 g	6	12	60/6	60
8108733	Plancha de Queso Fresco y Nata con Arándanos (sin gluten y sin lactosa)	1.950 g	4	12	66/6	50, 56
8108744	Plancha de Queso Fresco y Nata con Melocotón (sin gluten y sin lactosa)	2.000 g	4	12	66/6	49, 56
8108737	Plancha de Queso Fresco y Nata con Fresa (sin gluten y sin lactosa)	2.050 g	4	12	66/6	50, 55
8109012	Plancha de Tiramisú	1.150 g	4	12	66/6	57
8103248	Plancha Exótica y Yogur	2.000 g	4	12	66/6	56
8106497	Plancha Lima-Limón	1.100 g	6	24	60/6	62
8108746	Porciones de Pastel de Cacao y Nata (sin gluten y sin lactosa)	1.300 g	4	12	66/6	50, 57
Pasteles, precortadas ø 24 cm, ø 25,5 cm						
8108463	Chocolate Crunch Cake	1.600 g	4	12	54/6	73
8105286	Pastel Americano de Chocolate,	1.900 g	4	12	42/6	73
8105287	Pastel Americano de Zanahoria	2.000 g	4	12	42/6	73
8104702	Pastel Cúpula de Chocolate	1.250 g	4	12	54/6	73
8106772	Pastel de Cerezas "Selva Negra"	1.750 g	4	12	42/6	72
8107369	Pastel de Copos de Nata	1.500 g	4	12	42/6	72
8107837	Pastel de Fresa y Vainilla	2.150 g	4	12	42/6	72
8106780	Pastel de Nata, Yogur y Frambuesas	2.100 g	4	12	42/6	72
8106778	Pastel de Queso Fresco y Nata	1.450 g	4	12	42/6	72
8108192	"Tout au Chocolat" Pastel de Chocolate	950 g	6	12	48/6	73
Pasteles, sin cortar ø 28 cm						
8109282	Dúo de Chocolate y Nata	2.050 g	4	–	40/4	76
8100455	Ensueño de Cereza, Queso Fresco y Nata	2.500 g	4	–	36/4	76
8108187	"Herrentorte" (Pastel con crema de chocolate sobre base empapada en ron)	2.200 g	4	–	36/4	76
8109124	Pastel Crujiente de Yogur y Mango	2.600 g	4	–	36/4	74
8109254	Pastel de Arándanos y Panna Cotta	2.050 g	4	–	36/4	74
8108204	Pastel de Avellana y Nata	2.200 g	4	–	36/4	76
8108178	Pastel de Cerezas "Selva Negra"	2.050 g	4	–	28/4	75
8108450	Pastel de Fresas y Crema de Leche	2.250 g	4	–	28/4	75
8108185	Pastel de Melocotón y Crème Fraîche	2.250 g	4	–	36/4	75
8109266	Pastel de Pera "Bella Helena"	2.350 g	4	–	28/4	74
8104361	Pastel de Queso Fresco y Nata	1.800 g	4	–	36/4	76
8100450	Pastel de Queso-Nata con Frambuesas	2.200 g	4	–	36/4	75
8100451	Pastel de Queso-Nata con Mandarinas	2.500 g	4	–	36/4	75
8107364	Pastel de Tiramisú y Fresa	1.900 g	4	–	36/4	76
Sweet Moments – Tartlets						
8107243	Tartaletas de Frambuesas y Chocolate Blanco	1.080 g	4	12	66/6	80
8107031	Tartaletas de Fresas, Queso y Crema	900 g	4	12	66/6	80
8109487	Tartaletas de Latte Macchiato	660 g	4	12	66/6	80
8107124	Tartaletas de Mousse de Chocolate	900 g	4	12	66/6	80
Tartas Selection, precortadas ø 22 cm						
8107086	Double Chocolate-Cake	750 g	4	12	105/15	82
8107088	Tarta Cremosa de Arándanos	1.000 g	4	12	105/15	82
8107085	Tarta de Queso Americana con Fresas	1.100 g	4	12	105/15	82
Planchas de nata y fruta, precortadas 21,8 x 10,9 cm						
8108935	Plancha de Queso Fresco y Nata con Melocotón (sin gluten y sin lactosa)	425 g	9	4	100/10	50, 83
8108939	Plancha de Queso Fresco y Nata con Fresa (sin gluten y sin lactosa)	425 g	9	4	100/10	50, 83
8108937	Porciones de Pastel de Cacao y Nata (sin gluten y sin lactosa)	350 g	9	4	100/10	50, 83

Condiciones de suministro y pago de erlenbacher backwaren gmbh, Wasserweg 39, 64521 Gross-Gerau, válidas a partir del: 1 de enero de 2021

§ 1 Generalidades, ámbito de aplicación
(1) Las presentes condiciones generales de venta (en lo sucesivo «CGV») se aplican a todas nuestras relaciones comerciales con nuestros clientes (en lo sucesivo, «el comprador»). Las CGV se aplican únicamente si la empresa compradora (art. 14 del Código Civil alemán, BGB) es una persona jurídica del derecho público o patrimonio especial de derecho público.
(2) Las CGV se aplican en particular a contratos sobre la venta o suministro de bienes muebles (en lo sucesivo
«mercancías») independientemente de si las mercancías las fabrica el mismo proveedor o las adquiere de otros proveedores (arts. 433, 651, del Código Civil alemán, BGB). Salvo que se acuerde lo contrario, las CGV se aplican en la última versión válida notificada por escrito al comprador en el momento del pedido como acuerdo marco, incluso para contratos futuros similares sin que tengamos que volver a referirnos a éstas en cada caso.
(3) Sólo se aplicarán estas CGV. Los términos y condiciones diferentes, contrarios o suplementarios del comprador (en lo sucesivo «CGC») formarán parte del contrato únicamente si aprobamos su validez expresamente por escrito. Este requisito de consentimiento tendrá validez en todo caso, por ejemplo, incluso si realizamos la entrega sin reservas en conocimiento de las CGC del comprador.
(4) Cualquier acuerdo hecho en particular con el proveedor (incluidos acuerdos complementarios, suplementos y modificaciones) siempre tendrá prioridad sobre estas CGC. Un contrato escrito o nuestra confirmación escrita será determinante para la aceptación del contenido de tales acuerdos, con reserva de la contraprueba.
(5) Las explicaciones y notificaciones con relevancia jurídica, que se tengan que dar tras la celebración del contrato (p. ej., establecimiento de plazos, reclamaciones, informes sobre defectos, rescisiones, desistimientos), deberán presentarse por escrito para que sean válidas.
(6) Las alusiones a la validez de preceptos legales sólo son disposiciones aclaratorias. Incluso sin una aclaración de tal índole, tienen validez los preceptos legales salvo que no se hayan modificado en estas CGV o se hayan excluido de forma expresa.
(7) Conforme a estas CGV, los días laborables serán de lunes a viernes, salvo que en el lugar de cumplimiento sean días festivos.

§ 2 Celebración del contrato
(1) Nuestras ofertas son sin compromiso y no vinculantes.
(2) El pedido de las mercancías por parte del comprador constará como oferta contractual vinculante. Salvo que del pedido se desprenda lo contrario, estamos autorizados a aceptar esa oferta contractual dentro de un plazo de 5 días laborables después de ser recibida por nosotros.
(3) La aceptación se puede comunicar por escrito (p. ej., mediante confirmación del pedido) o mediante la entrega de las mercancías al comprador.
(4) Dentro de Alemania, el importe mínimo de compra por pedido y entrega asciende a 500 € netos. En caso de pedidos entre 500 € y 1.000 € netos, se cobrará un recargo por cantidad reducida. A partir de un importe de compra de 1.000 € netos, dentro de Alemania desaparece el recargo por cantidad reducida. Fuera de Alemania, el importe mínimo de compra por pedido y entrega asciende a 1.000 € netos. Si no se alcanza el importe mínimo de compra por pedido, nosotros nos reservamos el derecho de cobrar un recargo por cantidad reducida dependiendo del lugar de entrega.

§ 3 Precios
(1) a.) A menos que, en cada caso, se acuerde otra cosa, en las entregas dentro de Alemania se aplican los precios actuales vigentes en el momento de la conclusión de contrato, es decir franco a domicilio más el impuesto legal sobre las ventas. Aparte de los costes de transporte y entrega pagaremos los costes del seguro de transporte.
b.) A menos que, en cada caso, se acuerde otra cosa, en las entregas fuera de Alemania (internacionales) se aplican los precios actuales vigentes en el momento de la conclusión de contrato, más el impuesto legal sobre las ventas. Los costes de transporte y entrega así como los costes del seguro de transporte y demás costes, especialmente los aranceles, tasas e impuestos pagará el comprador.
(2) Los precios convenidos comprenden todos los costes del sistema dual (sistema de reciclaje) en Alemania.
(3) En caso de compra por correspondencia (§ 5art. 5, apartado 1) correremos con los gastos de transporte desde almacén y los gastos del seguro de transporte. El comprador cargará con los gastos de posibles aranceles, tasas, impuestos y otros tributos públicos.

§ 4 Plazo de entrega, mora en la entrega
(1) El plazo de entrega para pedidos fuera de Europa se acordará de forma individual o lo indicaremos al aceptar el pedido. Si éste no fuera el caso, el plazo de entrega será de aproximadamente 10 días laborables tras la celebración del contrato para pedidos dentro de Alemania y Europa.
(2) Nuestra obligación de proveedor siempre está sujeta al suministro propio en debida forma y a tiempo.
(3) En caso de que no podamos cumplir plazos de entrega vinculantes por motivos ajenos a nuestra voluntad (fuerza mayor, no disponibilidad del servicio), se lo informaremos inmediatamente al comprador y notificaremos, al mismo tiempo, el nuevo plazo de entrega estimado. Si el servicio no estuviere disponible ni siquiera dentro del nuevo plazo de entrega, tendremos el derecho de rescindir el contrato total o parcialmente; en caso de contraprestación del comprador ya efectuada, la reembolsaríamos inmediatamente.
(4) El comienzo de la mora en la entrega se determinará según la normativa legal. En todo caso, se requiere, sin embargo, una reclamación del cliente.
(5) Si entrásemos en mora en la entrega, se mantendrán intactos los derechos a la rescisión y los derechos de indemnización del comprador conforme al art. 11 de estas CGV. Nuestros derechos legales de retractación y rescisión así como la normativa legal sobre la ejecución del contrato en caso de exclusión de la obligación de prestación del servicio (por ejemplo, si resultare imposible o inadmisible el servicio o el cumplimiento posterior) también se mantendrían intactos.

§ 5 Entrega, transmisión de los riesgos, demora de la aceptación
(1) Dentro de Alemania se realiza la entrega franco a domicilio. A menos que se acuerde otra cosa nos reservamos el derecho a determinar la forma de envío (especialmente la empresa transportista, la vía de transporte, el embalaje). A petición del cliente también suministramos nuestra mercancía fuera de Alemania. Fuera de Alemania, la entrega se realiza franco almacén (compra por correspondencia).
(2) Estamos autorizados a efectuar entregas parciales si
a) la entrega parcial fuera aplicable al comprador en el marco del uso específico contractual;
b) se ha asegurado la entrega del resto de mercancías pedidas y
c) no se generasen gastos considerables o adicionales al comprador por la(s) entrega(s) parcial(es) (salvo que nosotros corramos con tales gastos).
(3) El riesgo de posible pérdida y deterioro casual de la mercancía se pasa al comprador, a más tardar, con la entrega. No obstante, en caso de compra por correspondencia, el riesgo de la posible pérdida o deterioro casual de la mercancía así como el riesgo de retraso ya en el momento de la entrega de la mercancía se pasa a la empresa de transporte, al transportista o a la persona o establecimiento encargado del envío. La transferencia o entrega tendrá el mismo efecto si el comprador estuviera en demora en la aceptación.
(4) Si el comprador entrase en demora en la aceptación, se abstuviese a colaborar o si nuestra entrega se retrasase por otros motivos atribuibles al comprador, estaremos autorizamos a solicitar compensación por los daños resultantes, incluidos gastos adicionales (p. ej., gastos de almacenamiento). En este caso, calculamos una indemnización total por cuantía del 0,5 % del precio neto por día laborable, que comenzará a contar a partir del plazo de entrega o, si no hubiese plazo de entrega, desde la notificación de disponibilidad del envío de la mercancía, no obstante, en total, no superior al 10 % del precio neto. La comprobación de gastos más altos así como nuestros derechos legales (en concreto, a indemnización por daños y perjuicios y rescisión) se mantienen intactos; el importe de la indemnización se compensará con reclamaciones monetarias que supere éste importe. El comprador tiene el derecho de comprobar que no se nos han causado daños o sólo un daño considerablemente menor que la suma total mencionada anteriormente.

§ 6 Condiciones de pago
(1) El precio de compra (más posibles gastos de transporte) vencerá y deberá pagarse dentro de los 14 días siguientes a la llegada de la factura y las mercancías. No obstante, estaremos autorizados en todo momento, también en el marco de una relación comercial en vigor, a efectuar una entrega total o parcial sólo con pago adelantado. Declararemos la correspondiente reserva a lo más tardar con la confirmación del pedido.
(2) A menos que se acuerde otra cosa, el comprador deberá pagar en metálico la factura sin descuentos o mediante transferencia/domiciliación bancaria. Nos reservamos el derecho de admisión de letras y letras de cambios del cliente en cada caso. Las letras de cambio, cheques y débitos bancarios tendrán validez como pago únicamente tras su cobro y abono en nuestra cuenta bancaria. Los gastos por intereses y otros gastos correrán a cargo del cliente.
(3) El comprador entrará en mora con el vencimiento del plazo de pago, sin que esto requiera reclamación. En tal caso, tenemos derecho a las reclamaciones legales.
(4) Al comprador le corresponderán derechos de compensación o retención una vez que su reclamación haya sido legalmente establecida o que sea indiscutible. En caso de defectos en la entrega, se mantendrán intactos los derechos recíprocos del comprador según la frase 2 del apartado 6 del art. 10
de estas CGV.
(5) Si tras la celebración del contrato se detectase (p. ej., mediante solicitud de apertura de un procedimiento de insolvencia) que nuestro derecho al precio de compra podría verse en riesgo debido a la incapacidad de pago del comprador, estaríamos autorizados, conforme a la normativa legal, a denegar la prestación del servicio y, dado el caso, tras establecimiento del plazo, a rescindir el contrato (art. 321 del Código Civil alemán, BGB).

§ 7 Reserva de propiedad
(1) Hasta el pago total de todas las deudas pasadas y futuras derivadas del contrato de compra y una relación comercial en vigor (créditos garantizados) nos reservamos la propiedad de las mercancías vendidas.
(2) Las mercancías bajo reserva de propiedad no se pueden pignorar a terceros ni cederse en garantía antes del pago completo de los créditos garantizados. El comprador deberá informarnos inmediatamente por escrito si hubiese una solicitud de apertura de procedimiento de insolvencia o si terceros tuvieran acceso (p. ej., pignoraciones) a las mercancías que nos pertenecen.
(3) En caso de comportamiento contrario al contrato por parte del comprador, en particular en caso de impago del precio de compra vencido, estaremos autorizados a rescindir el contrato conforme a la normativa legal y a solicitar la mercancía en amparo de la reserva de propiedad y de la rescisión del contrato. Si el comprador no pagase el precio de compra vencido, podremos hacer valer esos derechos solamente si hubiéramos impuesto anteriormente y sin éxito un plazo razonable al comprador para el pago o si tal establecimiento del plazo fuese prescindible conforme a la normativa legal.
(4) El comprador estará facultado hasta la revocación, según la siguiente letra b), para revender y transformar las mercancías sujetas a reserva de propiedad en el ámbito de la gestión diaria de sus actividades comerciales. En ese caso se aplicarán además las disposiciones siguientes.
a) Por seguridad, el comprador nos cederá desde este momento sus demandas frente a terceros, derivados de la reventa de la mercancía o del producto final, en su totalidad o por la cuantía de nuestra posible participación de la copropiedad, conforme a lo dispuesto en el apartado anterior. Aceptamos la cesión. Las obligaciones del comprador mencionadas en apartado 2 del art. 7, también se aplican a las obligaciones cedidas.

b) Para el cobro de los créditos, el comprador se mantiene autorizado junto a nosotros. No obstante, nos obligamos a no cobrar los créditos mientras que el cliente cumpla sus obligaciones de pago frente a nosotros, no se demore en el pago y, sobre todo, no se haya interpuesto ninguna solicitud de inicio de proceso de insolvencia o esté en suspensión de pagos y no hagamos valer la reserva de propiedad como resultado del ejercicio de un derecho según el art. 7, apartado 3. Sin embargo, si este fuera el caso, podremos solicitar que el comprador nos notifique las demandas cedidas y sus deudores, nos proporcione toda la información necesaria para el cobro, nos entregue la documentación correspondiente y notifique la cesión a los deudores (terceros). En ese caso, también estaremos autorizados a revocar la facultad del comprador a la reventa y procesamiento de las mercancías sujetas a reserva de propiedad.
c) Si el valor realizable de las garantías excede nuestras pretensiones en más del 20 %, habilitaremos garantías a petición del comprador y a nuestra discreción.
(5) Estamos autorizados a ingresar al almacén de mercancías del cliente, nosotros mismos o un representante nuestro, para comprobar el estado de las mercancías sujetas a reserva de propiedad.
(6) En caso de procedimiento de insolvencia del cliente, se acordará que todas las garantías solicitadas también se apliquen en caso de que el administrador de la insolvencia ejerza su derecho de elección conforme al art. 103 del reglamento [alemán] sobre procedimientos de insolvencia (InsO) y elija el cumplimiento del contrato. Por lo tanto, también podremos hacer valer la reserva de propiedad acordada al principio u otras garantías reservadas en caso de que falle la opción del cumplimiento del contrato elegida al principio por el administrador de la insolvencia, en el marco del derecho de elección.

§ 8 Objetos prestados
(1) Los objetos prestados al cliente (palés, refrigeradores y congeladores, dispositivos de venta, medios publicitarios y similares) seguirán siendo de nuestra propiedad también al constituir las garantías. Éstos no se podrán pignorar, vender, desguazar, arrendar o alquilar sin nuestro consentimiento escrito.
(2) El comprador deberá informarnos inmediatamente por escrito de posibles pignoraciones y otras intervenciones de terceros en los objetos prestados así como de posibles daños y pérdidas de éstos y deberá cubrir o reembolsar los gastos generados en relación con el ejercicio de nuestros derechos de propiedad. Esto se aplica también en caso del inicio de un procedimiento de ventas forzosas o en caso de solicitud de un procedimiento de insolvencia sobre el patrimonio del comprador.
(3) El cliente nos devolverá inmediatamente los objetos prestados limpios, tras el uso predeterminado. Al cliente no le corresponde derecho de retención alguno sobre los objetos prestados.

§ 9 Obligación de inspección y reclamación de vicios
(1) El comprador está obligado a inspeccionar inmediatamente la mercancía en el momento de la recepción o, en caso de compra por correspondencia, en el lugar de destino acordado y comprobar
a) el número de unidades, el pesaje y embalaje e indicar posibles quejas al respecto en el albarán de entrega o en la carta de porte o en el acuse de recibo/nota de traslado del almacén frigorífico y
b) realizar por lo menos un control de calidad aleatorio y representativo, según se considere adecuado, abrir el embalaje (cartón, sacos, cajas, láminas, etc.) y comprobar el aspecto externo, olor y sabor de la propia mercancía.
(2) En caso de reclamación de posibles vicios, el comprador debe tener en cuenta las formas y los plazos siguientes:
a) La reclamación deberá efectuarse en el plazo de 5 días laborables tras recepción de la mercancía o en caso de compra por correspondencia a partir de la entrega de la mercancía en el lugar de destino acordado. Si se tratase de un vicio oculto, la reclamación se realizará en el plazo de 5 días laborables tras haberlo detectado, pero como máximo dentro del plazo de 2 semanas tras la recepción de las mercancías o de su entrega.
b) La reclamación deberá dirigirse por escrito dentro del plazo antes indicado. No será suficiente una reclamación oral o telefónica. No se tendrán en cuenta reclamaciones de vicios contra representantes comerciales, intermediarios o agentes.
c) En la reclamación deberá indicarse claramente el tipo y el alcance del presunto vicio.
(3) Se excluyen quejas relacionadas con número de unidades, pesaje y embalaje de la mercancía siempre que falten en la nota necesaria conforme a la letra a) apartado 1 del art. 9 en el albarán de entrega o en la carta de porte o el recibo de entrega. Asimismo se excluye toda reclamación si el comprador ya ha mezclado, reutilizado, revendido o empezado con el tratamiento o procesamiento de la mercancía suministrada.
(4) Si la reclamación se presenta fuera de forma y plazo, la mercancía sobre la que se presenta reclamación se considerará aprobada y aceptada.

§ 10 Derecho a reclamaciones del comprador
(1) Para los derechos del comprador en caso de vicios materiales o vicios jurídicos (incluidas entrega incorrecta e incompleta) se aplica la normativa legal salvo que en lo sucesivo se determinase lo contrario. En todo caso se mantendrán intactas las normativas legales especiales en caso de entrega final de la mercancía a un consumidor (recurso contra el proveedor según los arts. 478, 479, del Código Civil alemán, BGB).
(2) La base de nuestra responsabilidad por vicios es, sobre todo, el acuerdo al que se llegó sobre la calidad de la mercancía. Como acuerdo sobre la calidad de la mercancía se aplican las descripciones del producto que se entregaron al comprador antes de su pedido o en la misma forma en que estas CGV fueron incluidas en el contrato.
(3) Si la calidad no se hubo acordado, se juzgará según la normativa legal si hay vicio o no (frases 2 y 3, apartado 1 del art. 434 del Código Civil alemán, BGB). No obstante, no asumimos ninguna responsabilidad por las declaraciones públicas o anuncios publicitarios de terceros.
(4) En caso de reclamación de vicio justificada y efectuada a su debido tiempo (véase art. 9), el comprador puede solicitar como cumplimiento posterior y a su elección la eliminación del vicio (reparación) o la entrega de una mercancía sin vicios (producto sustitutivo). Si el comprador no declarase qué derecho de ambos elige, podremos establecer un plazo razonable para ello. Si el comprador no eligiese dentro del plazo establecido, se pasaría a nosotros el derecho de elección tras el vencimiento del plazo.
(5) Tenemos derecho a hacer que el cumplimiento posterior esté sujeto a la condición de que el comprador pague el precio de compra vencido. No obstante, el comprador está autorizado a retener una parte razonable del precio de compra en relación con el vicio.
(6) El comprador deberá darnos el tiempo y la posibilidad necesarios para el cumplimiento posterior debido, en particular, para la entrega de la mercancía reclamada con fines de verificación. En caso de un suministro sustitutivo, el comprador deberá devolvernos la mercancía viciada, conforme a la normativa legal.
(7) Correremos con los gastos necesarios para la comprobación y el cumplimiento posterior en caso de que realmente existiese vicio. De lo contrario, podremos solicitar al comprador que compense los gastos ocasionados si la reclamación por vicios no estaba justificada.
(8) En caso de que fallase el cumplimiento posterior o haya vencido sin éxito un plazo razonable para el cumplimiento posterior impuesto por el comprador o que fuera prescindible conforme a la normativa legal, el comprador podrá rescindir el contrato de compra o reducir el precio de compra. No obstante, en caso de vicio insignificante, no hay derecho de rescisión.
(9) También en caso de vicio, el comprador tendrá derecho a indemnización por daños y perjuicios o reposición de posibles gastos innecesarios únicamente conforme al art. 11, y por lo demás quedan totalmente excluidos.

§ 11 Otra responsabilidad
(1) Salvo que de estas CGV, incluidas las cláusulas siguientes, se desprenda lo contrario, somos responsables en caso de incumplimiento de las obligaciones contractuales y extracontractuales conforme a la normativa legal.
(2) Nos haremos responsables de indemnización por daños y perjuicios – independientemente de la base jurídica— en el marco de responsabilidad culposa en caso de dolo y negligencia grave. En caso de negligencia leve sólo nos haremos responsables
a) por incumplimiento que cause daños mortales, físicos o que perjudiquen la salud,
b) por daños resultantes del incumplimiento relevante de una obligación contractual fundamental (obligación, cuyo cumplimiento posibilite la ejecución debida del contrato y en cuyo cumplimiento confía regularmente y puede confiar la parte contratante); en ese caso, no obstante, nuestra responsabilidad se limita a la compensación del daño previsible, ocurrido de forma típica.
(3) Las limitaciones de la responsabilidad según el apartado 2 del art. 11 se aplicarán también en caso de incumplimientos de obligaciones mediante o a favor de personas cuya culpa sea nuestra responsabilidad, conforme a la normativa legal. Éstas no se aplicarán en caso de que ocultemos de forma dolosa un vicio o que hayamos asumido una garantía de calidad de la mercancía y para los derechos del comprador según la ley alemana de responsabilidad por productos defectuosos.
(4) El comprador podrá rescindir o anular el contrato debido a un incumplimiento de obligaciones no causado por vicio, únicamente si somos responsables del incumplimiento de las obligaciones. Queda excluido el libre derecho del comprador a rescindir el contrato (en particular, según los arts. 651, 649, del Código Civil alemán, BGB). En lo demás se aplicarán las condiciones previstas por la ley y los efectos jurídicos

§ 12 Prescripción
(1) Contrario a lo dispuesto en el n°. 3, apartado 1 del art. 438 del Código Civil alemán, BGB, los derechos por vicio del comprador prescriben transcurrido un año a partir de la fecha de entrega de la mercancía. En caso que se haya acordado la aceptación del pedido por parte del comprador, la prescripción empezará con dicha aceptación.
(2) El plazo de prescripción según el apartado 1 del art. 12 se aplica también a los derechos de indemnización por daños y perjuicios contractuales y extracontractuales del comprador, basados en un vicio de la mercancía, salvo que la aplicación de la prescripción regular legal (arts. 195, 199, del Código Civil alemán, BGB) conlleve, en caso excepcional, una prescripción más corta. No obstante, los derechos de indemnización por daños y perjuicios del comprador, según la letra a) de las frases 1 y 2, del apartado 2 del art. 11 así como conforme a la ley alemana de responsabilidad por productos defectuosos prescriben únicamente según los plazos de prescripción legales.

§ 13 Forma escrita, confidencialidad, protección de datos
(1) Para cumplir la forma escrita requerida según estas CGV también se acepta la transmisión de información mediante fax o correo electrónico.
(2) Si en el marco de la relación comercial, el comprador pusiese información a nuestra disposición, ésta no se considerará confidencial salvo que se acuerde expresamente lo contrario por escrito.
(3) Si lo considerásemos oportuno para el objetivo comercial, estaríamos facultados para guardar y procesar los datos del comprador, teniendo en cuenta las disposiciones legales sobre la protección de datos.

§ 14 Derecho aplicable, jurisdicción
(1) Para estas CGV y la relación contractual entre nosotros y el comprador se aplicará el derecho de la República Federal de Alemania y se excluirá cualquier disposición legal internacional o supranacional, en particular, el derecho de compra de la ONU (Convención de las Naciones Unidas sobre los Contratos de Compraventa Internacional de Mercaderías).
(2) La única jurisdicción, también internacional, para todas las partes de la relación comercial es Groß- Gerau. No obstante, también estamos autorizados a interponer demanda en el lugar de cumplimiento de la obligación de entrega o en la sede del comprador.
(3) La no validez de una cláusula de estas CGV no afectará la validez de las demás disposiciones. Las cláusulas sin validez se considerarán reemplazadas por una disposición válida adecuada que se aproxime al máximo al propósito económico de las condiciones inválidas.

PEDIDOS POR TELÉFONO: +34-93-2097806

SUSCRÍBASE A NUESTRO NEWSLETTER Y DESCUBRA MÁS

SOBRE NOVEDADES Y PRODUCTOS.
www.erlenbacher.es/newsletter

Síganos en:

erlenbacher®
...so backen Meister!

erlenbacher backwaren gmbh
Wasserweg 39
64521 Groß-Gerau, Alemania

Tel.: +49 6152 803-0
Fax: +49 6152 803 347

www.erlenbacher.es
info@erlenbacher.net