Erlenbacher

Passion & Cakes since 1973

bake it 25

EL SERVICIO DE SU LADO:
juntos lo conseguimos p. 6

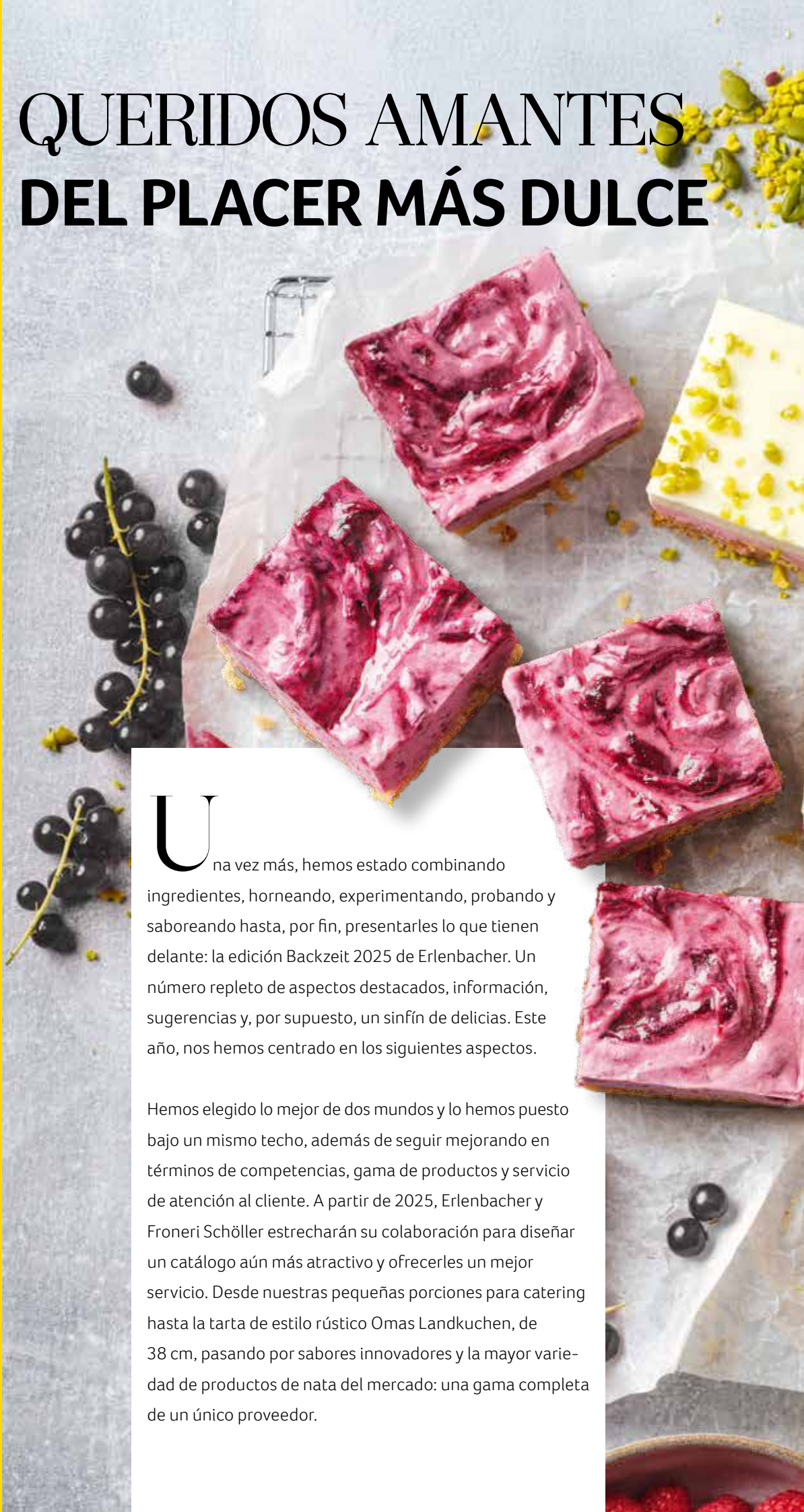
AL DÍA:
estas tendencias le harán la boca agua p. 80

UNA GRAN PAREJA:
la nueva Barista Cake con ideas frescas de cafés p. 30

LA GUINDA DEL PASTEL:
nuestras obras maestras p. 82

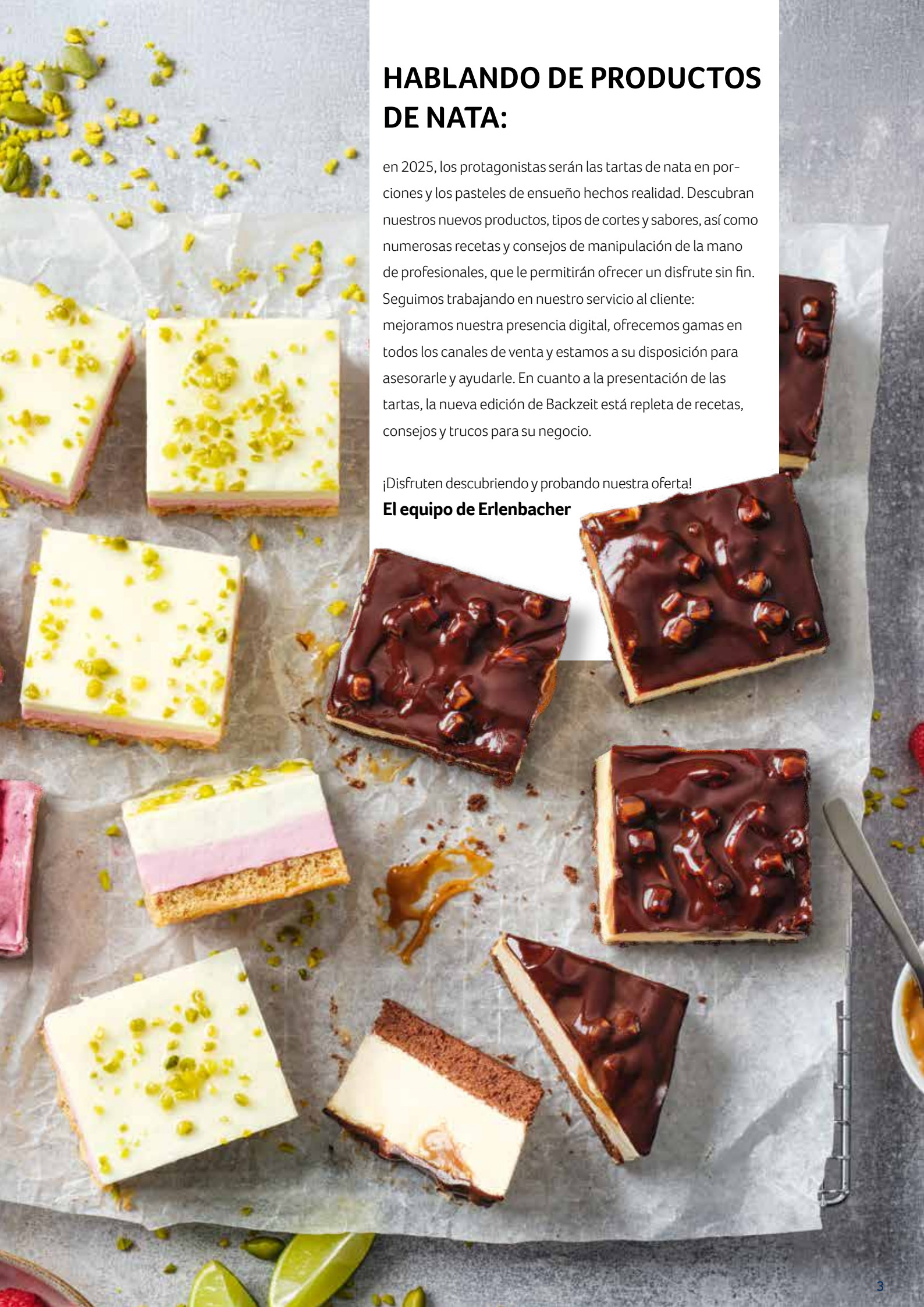
EDITORIAL

QUERIDOS AMANTES **DEL PLACER MÁS DULCE**



Una vez más, hemos estado combinando ingredientes, horneando, experimentando, probando y saboreando hasta, por fin, presentarles lo que tienen delante: la edición Backzeit 2025 de Erlenbacher. Un número repleto de aspectos destacados, información, sugerencias y, por supuesto, un sinfín de delicias. Este año, nos hemos centrado en los siguientes aspectos.

Hemos elegido lo mejor de dos mundos y lo hemos puesto bajo un mismo techo, además de seguir mejorando en términos de competencias, gama de productos y servicio de atención al cliente. A partir de 2025, Erlenbacher y Froneri Schöller estrecharán su colaboración para diseñar un catálogo aún más atractivo y ofrecerles un mejor servicio. Desde nuestras pequeñas porciones para catering hasta la tarta de estilo rústico Omas Landkuchen, de 38 cm, pasando por sabores innovadores y la mayor variedad de productos de nata del mercado: una gama completa de un único proveedor.



HABLANDO DE PRODUCTOS DE NATA:

en 2025, los protagonistas serán las tartas de nata en porciones y los pasteles de ensueño hechos realidad. Descubran nuestros nuevos productos, tipos de cortes y sabores, así como numerosas recetas y consejos de manipulación de la mano de profesionales, que le permitirán ofrecer un disfrute sin fin. Seguimos trabajando en nuestro servicio al cliente: mejoramos nuestra presencia digital, ofrecemos gamas en todos los canales de venta y estamos a su disposición para asesorarle y ayudarle. En cuanto a la presentación de las tartas, la nueva edición de Backzeit está repleta de recetas, consejos y trucos para su negocio.

¡Disfruten descubriendo y probando nuestra oferta!

El equipo de Erlenbacher

CONTENIDO

6
¡LAS TARTAS PUEDEN CON TODO!
Soluciones de coffee-shop a la gastronomía

10
PORCIÓN A PORCIÓN
más sostenibles

12
NOS SALE REDONDO
Nuestras tartas redondas

40
DIVERSIDAD ILIMITADA
Nuestras tartas rectangulares

54
UNA VARIEDAD CREMOSA
Nuestras planchas de crema rectangulares

76
EXQUISITAS CREACIONES EN CREMA
Nuestros pasteles de crema

80
¿A QUÉ SABE EL FUTURO?
Miramos al mañana con curiosidad

92
INFORMACIÓN, CONSEJOS Y TRUCOS
Nuestras páginas de servicio

98
LO QUE HAY QUE SABER
Nuestros productos de un vistazo

LAS TARTAS PUEDEN CON TODO

RESTAURANTES,
LA CASA DE LAS EXPERIENCIAS CULINARIAS

El dinámico mundo de la restauración no se centra solo en la comida, sino que también gira entorno a vivir experiencias, crear una comunidad y disfrutar del placer culinario. En este colorido universo, hay algunas tendencias que están dando un nuevo impulso a la oferta gastronómica y creando momentos inolvidables para los clientes.

1. Opciones saludables en la carta

Cada vez hay más clientes que no solo quieren disfrutar de una buena comida, sino que también buscan que tenga otras características. Los platos sin gluten, cetogénicos o ricos en proteínas se están convirtiendo en una forma de bienestar, por lo que es importante ofrecer productos que satisfagan estas necesidades. Descubra nuestras deliciosas especialidades.

2. Bebidas innovadoras

La demanda de cócteles y refrescos artesanales va en aumento. Muchos restaurantes preparan sus propias limonadas o infusiones con sabores originales o hierbas aromáticas. Estas bebidas distinguirán a sus establecimientos de la competencia y pueden disfrutarse como aperitivo si se combinan con las opciones adecuadas.

3. Innovaciones en los postres

Una nueva definición de la tentación más dulce: los postres con combinaciones inesperadas de sabores o texturas le invitan a traspasar los límites de lo habitual. Además, a menudo, un buen postre puede marcar la diferencia. Solo tendrá que preocuparse del plato principal: nosotros nos encargaremos de ofrecer un postre único a sus clientes.

CAFETERÍAS
A LO LARGO DE LOS TIEMPOS

La cultura actual de las cafeterías está en constante evolución. En este momento tan apasionante para el sector, han surgido varias tendencias que suponen un soplo de aire fresco. Echemos un vistazo a estas fascinantes novedades:

1. Integración digital

En un mundo que avanza cada vez más deprisa, las aplicaciones móviles ofrecen a los clientes la libertad de pedir su bebida favorita cómodamente desde casa. Esta revolución digital no solo aporta flexibilidad, sino que también genera un nuevo tipo de relación entre la cafetería y el cliente, tendiendo un puente entre el gusto y la comodidad. Utilice los productos adecuados para seguir esta tendencia: ofrecer el surtido correcto es fundamental.

2. Sostenibilidad y conciencia medioambiental

Cada vez hay más cafeterías que dedican grandes esfuerzos a reducir el desperdicio de alimentos. Nosotros le ayudamos a evitar generarlos en primer lugar. Siga nuestras recomendaciones para descongelar los productos solo en la medida de lo necesario.

3. Personalización

Todo gira entorno a los deseos de los clientes. Las cafeterías se están transformando en un centro de creatividad donde cada persona puede diseñar su propio momento de disfrute. Por ejemplo, aderezando las tartas de manera personalizada. Gracias a los diferentes toppings o las cajas variadas preparadas individualmente, cada bocado se convierte en una experiencia única, prometiendo una explosión de sabores.

LAS TARTAS PUEDEN CON TODO

PARA LLEVAR

LOS IMPULSORES DE VENTAS

En el sector gastronómico actual, los productos para llevar no solo son una solución práctica, sino también un factor fundamental para aumentar las ventas. Le presentamos algunos motivos por los que debería dar mucha importancia a estas opciones:

1. Ampliación del grupo objetivo

Los restauradores que incluyen productos para llevar en su oferta pueden atraer a un grupo objetivo más amplio. Ofreciendo estas opciones, los restaurantes y las cafeterías pueden captar a nuevos clientes que, quizás, no tengan tiempo para sentarse a comer en el establecimiento.

2. Flexibilidad y comodidad

En una sociedad cada vez más dinámica, los consumidores valoran la flexibilidad y la comodidad. Las opciones para llevar permiten a los clientes disfrutar de la comida según sus propios horarios. Este factor puede hacer que realicen pedidos con más frecuencia, aumentando así las ventas.

3. Nuestras propuestas para llevar

Contar con la gama de productos adecuada es esencial. Descubra nuestras soluciones innovadoras y nuestras propuestas de recetas creativas para mejorar su carta con interesantes opciones para llevar.

PASTELERÍAS
Y SUS NUEVAS OPORTUNIDADES

La industria pastelera es un sector dinámico y en constante evolución. Entre sus apasionantes cambios, están surgiendo muchas tendencias que dan forma al mercado y abren nuevas oportunidades. Pero no todas las pastelerías pueden adoptar todas las tendencias, y eso es bueno. Se trata de encontrar el camino adecuado para cada negocio y de aprovechar esta ocasión para diferenciarse. Vamos a adentrarnos en este mundo tan inspirador y a descubrir las tendencias que se demandan actualmente y cómo utilizarlas:

1. Productos horneados saludables

Cada vez más personas dan importancia a una alimentación saludable, lo que supone una oportunidad para su negocio. Por ejemplo, puede ofrecer una variedad de productos con cereales integrales, opciones sin gluten y especialidades veganas. También puede dar variedad a su oferta con harinas alternativas, como la de espelta, avena o almendras. Usar estos productos es algo complejo, pero estamos a su disposición para ayudarle a incluirlos.

2. Postres: mucho más que una dulce tentación

¡Son pequeños momentos de felicidad! Imagine la mirada de sus clientes al ver un mostrador lleno de postres en pequeño formato, como unas delicadas tartaletas. Las porciones pequeñas están de moda y ofrecen una oportunidad perfecta para descubrir diferentes sabores, además de ser ideales para compartir.

3. Deje volar su creatividad

Integrar recetas y sabores internacionales aportará un soplo de aire fresco a su gama de productos. Experimente con sabores fascinantes como el del matcha, la cúrcuma, la lavanda o el té chai: cada creación cuenta su propia historia y atrae a los paladares curiosos. Los clientes quedarán sorprendidos por la variedad y la singularidad de su oferta. Descubra también nuestras creaciones.

SOSTENIBILIDAD

CADA DÍA SOMOS,

RESPONSABILIDAD POR LA CALIDAD

Nos tomamos la **calidad como algo personal**, por lo que auditamos los cultivos de nuestras materias primas y a nuestros proveedores de todo el mundo.

GARANTÍA DE LOS INGREDIENTES DE ERLENBACHER

- **Sin** colorantes
- **Sin** aromas artificiales
- **Sin** conservantes
- **Sin** grasas ni aceites vegetales hidrogenados

POR

FRESCURA 100 % ALEMANA

Los **productos de la marca** Erlenbacher se elaboran con productos lácteos **frescos principalmente** de Alemania.

POR

2800 TONELADAS DE MANZANAS FRESCAS

Es la cantidad que procesamos cada año.

- Pelamos, cortamos y **horneamos** las manzanas **directamente para cada proceso de producción**.
- Sugerencia profesional: los amantes de las **tartas de manzana** de todo el mundo han convertido nuestra **tarta vegana** en un **producto estrella**. ¿Ya la ha probado?

7 PASOS PARA USAR LA FRESA CON SEGURIDAD

1. Antes de la cosecha:
   Los agricultores controlan la **calidad** de la fruta a diario.
2. En el campo:
   Cada pieza de fruta se **recolecta a mano**.
3. Procesamiento **cuidadoso**:
   La fruta se lava, se le quitan los cálices, se corta por la mitad y se congela.
4. **Inspección de mercancías recibidas** en Erlenbacher:
   Supervisamos el olor, el color y el tamaño.
5. Procesamiento **seguro** en nuestra producción.
6. Entidades **internas** y **externas realizan el control** de calidad del producto final.
7. Envasado y envío:
   Cumplimos con la cadena de frío para que reciba un producto seguro.

LA IMPORTANCIA DEL RECICLAJE

- Separamos los cubos de plástico y prensamos el papel de aluminio sobrante en fardos. De esta forma, conseguimos **reciclar** unas **37 toneladas** de plástico en 2023.
  Con esta cantidad de plástico, podrían producirse unas 700 000 botellas reutilizables de 1,5 l.
- Nuestras casi **342 toneladas** de **cartón reciclado** corresponden al peso de unos 100 elefantes adultos.
- El peso de nuestras **latas de fruta recicladas** ascendió a unas **50 toneladas** en 2023.
  Con esta cantidad, podrían producirse 2000 km de alambre de 2 mm de diámetro.

AHORRO DE ENERGÍA

- Gracias a la modernización y la mejora del aislamiento, en 2023 **ahorramos** unos **180 000 kWh de gas natural**.
  Con esta cantidad, se cubriría el suministro de 6 casas unifamiliares durante todo un año.
- Gracias a optimizar procesos y cambiar un compresor, **ahorramos** unos **39 000 kWh de electricidad** en 2023.
  Con esta cantidad de energía, se podrían tostar unos 5 millones de rebanadas de pan.

CIÓN A CIÓN,

PERSONAL CON UN TOTAL DE 7983 AÑOS DE EXPERIENCIA

Lo que importa son los detalles. Por eso, los **años de experiencia** de nuestros **empleados** no tienen precio para nosotros.

30 NACIONALIDADES

Son las que trabajan en nuestra sede de Groß-Gerau. Una **diversidad** que **nos enorgullece** y nos impulsa.

SUMINISTRO RESPONSABLE

Queremos proteger los medios de vida de las personas y la naturaleza, por lo que valoramos las materias primas certificadas:
El cacao y las avellanas están certificados al **99 % por Rainforest Alliance**, mientras que el aceite de palma está certificado al **100 % en SG por RSPO.**

MEJORA CONTINUA

En materia de sostenibilidad, no nos detenemos ni nos conformamos con lo que hemos logrado hasta ahora.
Las **ideas** y los **retos relacionados** con la **sostenibilidad** y, por tanto, con la **eficiencia económica** nos animan a seguir avanzando.

MÁS SOSTENIBLES

NOS SALE REDONDO

NUESTRAS TARTAS REDONDAS

12 porciones
ø 26 cm

14 porciones
ø 28 cm

TARTA DE ALBARICOQUE

39000719

¡La tradición no va reñida con la innovación! En nuestro postre clásico, combinamos ingredientes típicos con otros más modernos para crear un bizcocho ligero y con sabor a frutos secos. Las jugosas mitades de albaricoque, distribuidas en abundancia, traen un soplo de aire fresco al paladar, mientras que el toque final de avellanas tostadas crujientes adorna todo el conjunto. **Contenido en fruta: 35 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.570 g	ø 26 x aprox. 4,0 cm	aprox. 131 g	12	4

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

TARTA DE MANZANA CON STREUSEL

39000782

¡Atención, amantes del streusel! En esta tarta, recubrimos nuestra crujiente masa quebrada con un relleno elaborado con jugosos trozos de manzana, canela y pasas. Después, añadimos un streusel de mantequilla glaseado, que garantiza que sus clientes disfruten de un momento muy especial. **Contenido en fruta: 51 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.250 g	ø 26 x aprox. 3,5 cm	aprox. 104 g	12	4

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

TARTA DE MANZANA CON CUBIERTA CRUJIENTE

39000536

¿Cómo conseguimos que los amantes de la manzana se pongan en pie? Muy sencillo: les sorprendemos con una base de masa quebrada, nuestro relleno de manzana, irresistiblemente jugoso y con un sutil toque de canela, y una crujiente superficie de masa quebrada delicadamente espolvoreada con azúcar glasé. ¡Una tarta digna de un brindis!
Contenido en fruta: 63 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.500 g	ø 28 x aprox. 6,0 cm	aprox. 179 g	14	4

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

TARTA DE MANZANA CON REJILLA DE PASTA BRISA 39000853

Nuestra tarta de manzana, con su base de masa quebrada crujiente, es tan jugosa y afrutada que casi debería estar prohibida. Por eso, la guardamos tras una rústica celosía de masa quebrada. Gracias a su jugoso relleno de manzana, el veredicto está claro: libertad incondicional para disfrutarla.**Contenido en fruta: 60 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.500 g	ø 28 x aprox. 6,0 cm	aprox. 208 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 7 – 9 horas aprox

TARTA DE MANZANA CON STREUSEL DE MANTEQUILLA 39000979

¡Esto sí que lleva fruta! Mientras que nuestra masa quebrada aporta un toque crujiente, el relleno de manzana, denso y jugoso, destaca por su sabor intenso. Por si no fuera suficiente, le añadimos muchas rodajas de manzana y streusel de mantequilla dorado al horno, y lo coronamos con una cobertura para crear un postre cautivador. **Contenido en fruta: 63 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	ø 28 x aprox. 5,0 cm	aprox. 167 g	12	4

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

TARTA DE MANZANA PREMIUM

39000793

Aquí solo tienen cabida las manzanas grandes y jugosas: ponemos un relleno elaborado con manzana fresca sobre nuestra crujiente masa quebrada, distribuimos unos trozos de manzana fresca y lo adornamos todo con unas virutas de almendra crujiente. Un pastel casero a todas vistas, también para el paladar. **Contenido en fruta: 69 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.500 g	ø 28 x aprox. 5,5 cm	aprox. 208 g	12	4

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

TARTA DE MANZANA DELICIOSA

39000724

¡Que viva la manzana! Para elaborar nuestra masa quebrada vegana, como no utilizamos leche ni huevos, añadimos un relleno de manzana con alto contenido en fruta, unos trozos grandes de manzana y una cobertura a base de zumo de manzana. **Contenido en fruta: 68 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.250 g	ø 28 x aprox. 6,0 cm	aprox. 188 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 7 – 9 horas aprox.

12 porciones
ø 28 cm

TARTA DE CEREZAS CON STREUSEL DE MANTEQUILLA 39000985

Podría darnos hasta envidia: nuestra masa quebrada no podría estar en un lugar mejor, sosteniendo nuestra ligera masa de muffin. Justo encima, extendemos una preparación de cerezas frescas y una jugosa mezcla de cerezas dulces y agridulces. Para dar el toque final, añadimos un streusel de mantequilla dorado al horno, que convierte esta tarta en una porción de felicidad. **Contenido en fruta: 43 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.700 g	ø 28 x aprox. 4,5 cm	aprox. 142 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 7 – 8 horas aprox.

VER PRODUCT

USAR RÁPIDAMENTE

TARTA DE CIRUELAS CON STREUSEL DE MANTEQUILLA 39000982

El camino hacia el paraíso de las ciruelas pasa por esta jugosa masa quebrada, que reposa sobre una ligera base de bizcocho. De forma artesanal, le añadimos unas ciruelas partidas por la mitad, que revelan su dulzura y su jugosidad natural de manera casi celestial. Y, por encima, ¿qué le ponemos? Un exultante streusel de mantequilla dorado al horno y ligeramente glaseado. ¡Aleluya! **Contenido en fruta: 52 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.800 g	ø 28 x aprox. 5,0 cm	aprox. 150 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 7 – 8 horas aprox.

VER PRODUCT

USAR RÁPIDAMENTE

RECETA MATCH

TARTA DE CEREZAS CON STREUSEL Y CREMA DE CANELA

Tarta de Cerezas con Streusel de Mantequilla

- Nata para montar
- Mascarpone
- Azúcar moreno
- Canela molida
- Almendras tostadas con sal
- Virutas de chocolate blanco

PASO 1: batir la nata, el mascarpone, el azúcar moreno y un poco de canela hasta conseguir una crema con textura semifirme.

PASO 2: picar las almendras en trozos pequeños.

PASO 3: untar una porción de crema en el plato, colocar la tarta sobre la crema y decorar con las almendras, el chocolate y un poco de canela.

LA RECETA DE LA ABUELA, CON LAS MANZANAS DE PETER.

En Erlenbacher, seleccionamos nuestras materias primas siguiendo estrictos criterios de calidad. No importa los ingredientes que contengan nuestras tartas y pasteles: sabemos de dónde vienen, cómo se cultivan y quién se encargó de ello.

Para nosotros, todo esto tiene mucho que ver con el **respeto** a las materias primas originales que utilizamos y a la naturaleza, que valoramos como nuestro proveedor más importante. También a las personas con las que trabajamos.

Por eso, conocemos personalmente a muchos de nuestros agricultores y nos alegramos de poder llamarlos por su nombre. En todo caso, no importa que nuestras manzanas procedan de Peter, Markus, Hannes o Andreas: antes de la producción, pelamos las manzanas cuando aún están frescas y las horneamos de inmediato. Le invitamos a probarlas: por ejemplo, las encontrará en nuestra tarta de estilo rústico Oma's Landkuchen o en las muchas otras tartas y pasteles de manzana de Erlenbacher.

TARTA DE QUESO Y NATA CON MELOCOTÓN

39000852

Una especialidad elaborada con tanto amor como rodajas de melocotón: nuestra tarta de queso cremoso, con su delicada base de masa quebrada, está recubierta de la fruta más dulce que podamos imaginar. Como toque final, la decoramos con una bonita y cautivadora cobertura. **Contenido en fruta: 19 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.400 g	ø 28 x aprox. 5,5 cm	aprox. 200 g	12	4

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

VER PRODUCT

TARTA PREMIUM DE QUESO ESTILO CEBRA

39000812

Placer a rayas: sobre nuestra crujiente base de masa quebrada con cacao negro, añadimos una tentadora preparación de queso elaborada con delicioso quark, crema agria y huevos frescos. Luego, lo decoramos con una capa de queso ligero alternada con una masa de color oscuro, logrando un perfecto aspecto de cebra.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.250 g	ø 28 x aprox. 4,5 cm	aprox. 188 g	12	4

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

VER PRODUCT

USAR RÁPIDAMENTE

TARTA DE FRESAS

39000998

A una delgada base de masa quebrada de ensueño, le añadimos una capa de bizcocho ligero, un relleno de crema de pudin con nata fresca y otra capa de bizcocho de cacao. Después, no escatimamos en aromáticas fresas, partidas por la mitad. Lo glaseamos todo con una cobertura y adornamos el borde con avellanas tostadas picadas. ¡Solo nos queda desearle unos dulces y afrutados sueños! **Contenido en fruta: 29 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.150 g	ø 28 x aprox. 6,5 cm	aprox. 179 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 14 – 16 horas aprox.

VER PRODUCT

TARTA DE QUESO-NATA PREMIUM

39000743

¡Nuestra tarta de queso y nata prémium es todo un placer para el paladar, y no es de extrañar: nuestra cremosa mezcla de queso cremoso con huevos y quark fresco descansa sobre una base crujiente de masa quebrada. ¡Que vivan los postres!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.150 g	ø 28 x aprox. 4,5 cm	aprox. 179 g	12	4

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

VER PRODUCT

USAR RÁPIDAMENTE

12 porciones
ø 28 cm

sin precortar
ø 28 cm | 26 cm

TARTA DE QUESO FRESCO CON MANDARINAS

39000780

Nuestra masa quebrada crujiente y nuestro relleno de queso cremoso, elaborado con quark fresco, huevos y crema agria, garantizan un sabor delicioso. Los abundantes gajos de mandarina se convierten en protagonistas, mientras que la cobertura da el toque final. Por cierto, en esta tarta prescindimos del borde de masa quebrada para no poner límites al placer. **Contenido en fruta: 14 %.**

peso	Maße	peso por porción	udes/caja
2.150 g	ø 28 x aprox. 4,5 cm	14	4

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

VER PRODUCT

¡NUESTRO CONSEJO!

NUESTRAS TARTAS SIN PRECORTAR PUEDEN DESCONGELARSE EN EL HORNO O EN EL MICROONDAS RÁPIDAMENTE Y PORCIONARSE SEGÚN SE A NECESARIO, DEPENDIENDO DE LA OCASIÓN

TARTA DE QUESO-NATA

39000796

En esta tarta, damos rienda suelta al placer: acompañamos nuestra crujiente masa quebrada con un cremoso y cautivador relleno de queso, elaborado con quark fresco, huevos y crema agria. No solo parece casera, sino que el paladar también lo nota. ¿Qué más se puede pedir?

peso	Maße	peso por porción	udes/caja
2.150 g	ø 28 x aprox. 4,5 cm	14	4

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

VER PRODUCT

USAR RÁPIDAMENTE

TARTA DE QUESO CREMOSO DE LA ABUELA 39000820

Buenas noticias para todas las abuelas: ahora nosotros nos encargaremos de los pasteles. Para elaborar esta tarta de queso cremoso, colocamos una mezcla clásica de queso cremoso elaborada con huevos frescos y quark sobre una base de masa quebrada desmigada. ¡Cualquier abuela se sentiría orgullosa de nuestra tarta!

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
2.500 g	ø 26 x aprox. 5,0 cm	12	4

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

VER PRODUCT

SUGERENCIA DE RECETA

USAR RÁPIDAMENTE

crazy
cheesecake
club
¡DESCUBRE AHORA LA NUEVA GENERACIÓN CHEESECAKE!
¡DESCUBRA TAMBIÉN NUESTRO MIEMBRO DEL CLUB VEGANO!

ENTRE PURA LOCURA Y PLACER ABSOLUTO:

Los Cheesecakes están en boca de todos. A todo el mundo le gusta en sus infinitas variedades. En Erlenbacher hemos creado el Crazy Cheesecake Club para dar cabida a los mejores Cheesecakes; los más pintorescos, frescos, deliciosos y sorprendentes.

Solamente aquí encontrará los Cheesecakes que nunca habría imaginado. ¡Déjese seducir!

¿QUÉ HACE QUE ESTOS CHEESECAKES SEAN TAN LOCOS?

Cuando se trata de Cheesecakes, los consumidores son especialmente curiosos y quieren elegir entre una gran variedad. El consumo de todo tipo de Cheesecakes está en auge a nivel mundial. En el Crazy Cheesecake Club ponemos en práctica las últimas tendencias:

Tendencia multisensorial:
Combinamos texturas cremosas y crujientes en un solo bocado: ¡Pruebe nuestro Caramel Brownie Cheesecake!

Tendencia vegana o de origen vegetal:
Como estamos locos por las tartas, hemos ido a por todas: Completamente vegetal sin perder un ápice de sabor. ¡Nuestros Creamy Cakes son simplemente una locura!

14 porciones
ø 24 cm

¡POR FAVOR, CARAMELO!

CARAMEL BROWNIE CHEESECAKE SUPREME

39000877

¿Tiene un pedido caramelizado urgente? Ningún problema. Aquí está nuestro Cheesecake Supreme con brownie y caramelo: con una base grumosa ligeramente salada, una deliciosa crema de caramelo, jugosos dados de brownie y crujientes nueces. Y todo sobre un cremoso relleno de queso mascarpone con trocitos de chocolate. Además está completamente decorado con hilos de crema oscuros. ¡Debemos habernos vuelto completamente locos!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.950 g	ø 24 x aprox. 5,5 cm	aprox. 139 g	14	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera

6 horas aprox.

VER PRODUCT

LA DIVINA LOCURA:

BLUEBERRY CHEESECAKE SUPREME

39000878

Nuestro Cheesecake con su loco corazón de jugosos arándanos y un afrutado preparado de arándanos volverá locos sus sentidos. La crema de queso de mascarpone con una base grumosa ligeramente salada le llevará al delirio.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.900 g	ø 24 x aprox. 5,0 cm	aprox. 135 g	14	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera

5 horas aprox.

VER PRODUCT

USAR RÁPIDAMENTE

RECETA MATCH

CREAMY RASPBERRY PARA LOS AMANTES DEL DEPORTE

¡VEGANA Y REALMENTE CREMOSA!

CREAMY RASPBERRY
CHEESECAKE – ALTERNATIVA VEGANA
39000739

¡Increíblemente buena! Esta locura vegana de origen vegetal tiene una base de masa quebrada con una suave nota a avellanas. El cremoso relleno incluye deliciosas gotas de nuestro propia elaboración de frutas de frambuesa. Y con una rica cobertura de frambuesas. ¡Pura locura!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.575 g	ø 24 x aprox. 4,0 cm	aprox. 112 g	14	4

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

VER PRODUCT

¡INCREÍBLE, ES VEGANA!

CREAMY BLUEBERRY
CHEESECAKE – ALTERNATIVA VEGANA
39000740

Increíblemente cremosa y afrutada, deliciosa hasta el último bocado. Y, por supuesto, es vegana y de origen vegetal. Una base de masa quebrada con una suave nota a avellanas. Relleno de capas cremosas, azul y blanca, terminado con nuestra propia elaboración de frutas de arándanos. Y aún más arándanos como cobertura. ¡Puede parecer una locura, pero tiene un sabor increíble! No hay duda.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.525 g	ø 24 x aprox. 4,5 cm	aprox. 108 g	14	4

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

VER PRODUCT

SUGERENCIA DE RECETA

TARTA DE QUESO CON FRESAS

39000791

Si quiere descubrir a qué sabe el sueño americano, pruebe nuestra tarta de queso con fresas. Las mitades de fresa, maravillosamente aromáticas y cautivadoras, descansan sobre un relleno de queso fresco extracremoso y la característica base crujiente de Erlenbacher. No hay ninguna duda: ¡Estados Unidos nos envía sus mejores deseos! **Contenido en fruta: 22 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.450 g	ø 24 x aprox. 4,0 cm	aprox. 121 g	12	6

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

VER PRODUCT

TARTA DE QUESO CON FRAMBUESA

39000794

Para darle un toque estadounidense a sus postres, solo necesita nuestra tarta de queso con frambuesa. Incluye una tierna base elaborada con masa quebrada desmigada y una preparación de queso fresco extracremoso entremezclada con una afrutada preparación de frambuesa.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.450 g	ø 24 x aprox. 3,5 cm	aprox. 121 g	12	6

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

VER PRODUCT

TARTA DE QUESO CON CARAMELO

39000817

Estados Unidos está a una cucharada de distancia: en nuestra tarta de queso con caramelo de estilo estadounidense, combinamos nuestra tierna base de masa quebrada desmigada y una tentadora preparación de queso fresco extracremoso entremezclada con un relleno de caramelo cremoso y delicadamente glaseado. Yes, we can!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.450 g	ø 24 x aprox. 3,5 cm	aprox. 121 g	12	6

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

VER PRODUCT

TARTA DE QUESO CON NATA Y FRESA

39000838

Nuestra tarta de queso con nata y fresa no dejará indiferentes a los amantes de esta fruta. Sobre su base de masa quebrada, reposa una elaboración de queso fresco extracremoso entremezclada con una preparación de fresa. En su interior, se distribuyen unos nidos con preparación de fresa, que sorprenden al paladar. La colorida cobertura da el toque final a nuestro milagro afrutado.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	ø 24 x aprox. 4,5 cm	aprox. 143 g	14	6

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 6 – 8 horas aprox.

VER PRODUCT

RECETA MATCH

TARTA DE QUESO PRIMAVERAL

Tarta de Queso
”Estilo Americano“

- Salsa de fresa
- Pitaya
- Fruta

PASO 1: verter la salsa de fresa a modo de salpicadura en el plato.

PASO 2: colocar encima una fina rodaja de pitaya.

PASO 3: añadir la tarta de queso y cubrirla con trozos de diferentes frutas.

12 porciones
ø 24 cm

TARTA DE QUESO ”ESTILO AMERICANO“

39000789

Por supuesto, un clásico merece una preparación de queso de primera. Por eso, utilizamos el mejor queso fresco extracremoso para elaborar nuestra tarta de queso de estilo americano, que incluye una fina base de masa quebrada desmigada. ¡Sus clientes no tendrán que cruzar el charco!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.450 g	ø 24 x aprox. 4,0 cm	aprox. 121 g	12	6

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

VER PRODUCT

USAR RÁPIDAMENTE

14 porciones
ø 24 cm

CREAM-CHEESECAKE ”NEW YORK STYLE“

39000839

Regale a sus clientes el sabor de la ciudad que nunca duerme con nuestra tarta de queso. En esta especialidad, la base de masa quebrada se une a la típica preparación de queso, cremosa y aterciopelada. Por supuesto, incluye queso fresco extracremoso y una pizca de nata. ¡Descubra el espíritu de Nueva York!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.950 g	ø 24 x aprox. 4,5 cm	aprox. 139 g	14	6

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

VER PRODUCT

USAR RÁPIDAMENTE

MEJOR SIN COMPLICACIONES: TARTAS PLANAS

Crujientes y espectaculares. Especialmente fáciles de manipular y calculadas al centímetro. Por todo ello, son perfectas para servirlas como:

- **Postres en un menú cerrado**
- **Tentempiés para las pausas**
- **Especialidad estrella de un bufé**

Manipular nuestras tartas planas no requiere de mucho arte. Por tanto, es exactamente lo que exige el mercado: manjares rápidos y sencillos. Las tartas planas muestran sus mayores virtudes sobre todo en su manipulación. Se descongelan rápidamente, son fáciles de preparar, se mantienen frescas y atractivas durante mucho tiempo, y son un complemento perfecto a prácticamente todas las ofertas gastronómicas en cualquier momento del día.

TODO SON VENTAJAS, ¿VERDAD?

Por todo ello, ofrecemos diversas tartas planas todoterreno en versiones afrutadas, como la tarta de frutos rojos, de manzana o de fresa, y nuestra jugosa tarta de chocolate, decorada con crujientes virutas de chocolate. Con las sofisticadas coberturas, la fruta crujiente y las deliciosas cremas, estas tartas no solo convencen por su aspecto y su sabor, sino, sobre todo, por su sencilla versatilidad.

TARTA DE MANZANA

39001045

El sabor de unas rodajas de manzana frescas y jugosas nunca puede fallar. Por ejemplo, podemos superponer las rodajas a la crema ligera que recubre nuestra base crujiente de masa quebrada. Todo ello decorado con una cobertura cautivadora. ¡Un postre para perder el mundo de vista!
Contenido en fruta: 32 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.150 g	ø 28 x aprox. 3,5 cm	aprox. 96 g	12	4

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

VER PRODUCT

TARTA DE CHOCOLATE

39000790

Pasamos a las tartas planas y le presentamos nuestra crema de chocolate de sabor más intenso, que reposa sobre una crujiente masa quebrada. Nos preguntamos: cuando solo se puede ir a mejor, ¿por qué parar? Así que le añadimos una cobertura brillante por encima y muchas virutas de chocolate negro para darle el toque final.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	ø 28 x aprox. 3,0 cm	aprox. 83 g	12	4

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

VER PRODUCT

TARTA DE FRUTAS DEL BOSQUE

39001044

El arte de la tarta: para elaborar nuestra tarta de frutos rojos, recubrimos nuestra base crujiente con una delicada crema, la coronamos con una mezcla de frutos del bosque... ¡y ya tenemos una auténtica obra maestra!
Contenido en fruta: 27 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.150 g	ø 28 x aprox. 3,5 cm	aprox. 96 g	12	4

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

VER PRODUCT

TARTA DE FRESAS

39000792

¡Las fresas lo curan todo! En primer lugar, utilizamos nuestra masa quebrada crujiente para crear la base perfecta para una deliciosa crema ligera. Y, por encima, evidentemente, fresas, fresas, y más fresas. Fresas por doquier con una cobertura como toque final. ¿Alguien ha dicho fresas?**Contenido en fruta: 32 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.300 g	ø 28 x aprox. 3,5 cm	aprox. 108 g	12	4

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

VER PRODUCT

12 porciones
ø 28 cm | 24 cm

TARTA DE ALMENDRAS Y CARAMELO

39001124

Crujiente, acaramelada, con sabor a frutos secos y deliciosa: nuestra tarta, elaborada con masa de almendras sin gluten, nunca deja de sorprendernos. ¿Será por los almentras añadidos al relleno de caramelo dulce o por la generosa capa de crema de cacao y avellanas?
No podríamos prescindir de ninguno de los dos. Seguro que sus clientes tampoco, ¿verdad?

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
950 g	ø 28 x aprox. 3,0 cm	aprox. 79 g	12	4

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

ZUM PRODUKT

TARTA DE CHOCOLATE CON CUBIERTA

39000807

La tarta de chocolate de Erlenbacher con más chocolate. Para esta elaboración de categoría superior, rellenamos nuestro bizcocho de chocolate, de sabor intenso de por sí, con una rica y tentadora crema de chocolate y, luego, le añadimos una cobertura a base de manteca de cacao y lo decoramos con unas filigranas de crema de cacao y avellanas.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	ø 24 x aprox. 5,0 cm	aprox. 83 g	12	6

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

VER PRODUCT

sin precortar
ø 18 cm

SMARTIES® PARTY CAKE

39000042

¡Es hora de unos SMARTIES®! No solo le proponemos un bizcocho marmolado, elaborado con una masa bicolor y adornado con una cobertura a base de manteca de cacao, sino que también le añadimos un montón de SMARTIES® por encima.

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
430 g	ø 18 x aprox. 5,0 cm	12	6

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

VER PRODUCT

La combinación de café perfecta para vender más.

Maridaje de aromas para el momento de placer perfecto

Las Barista CAKES se combinan perfectamente con los finos sabores de las especialidades populares de café. La pericia cafetera del barista se acompaña de la recomendación de tarta a juego de las Barista CAKES. La rueda de los sabores es una guía.

Lleve el placer de tomar un café y comerse un trozo de tarta a otro nivel. Ofrezca a sus clientes la combinación perfecta y verá cómo su facturación también sube de nivel.

¡Escanéame! COFFEE INSIGHTS

Erlenbacher
Passion & Cakes since 1973

INSPIRACIONES PARA TU NEGOCIO DE CAFÉ.

Nuestras Barista CAKES están pensadas para un uso rápido y flexible. Son fáciles de manipular: precortadas, extraíbles individualmente, se descongelan rápidamente, son duraderas y no dependen de la estación.

48 h

12 porciones
ø 24 cm

CHOCOLATE RASPBERRY CAKE

39000690

Con mucha frambuesa, repleta de chocolate y de aspecto radiante: ¡una auténtica delicia gastronómica! Sobre nuestra masa quebrada de cacao, extendemos una capa de crema de chocolate derretido y la decoramos con un preparado de frambuesas frescas y trozos de chocolate crujiente por encima. La guinda de esta elaboración: las frambuesas enteras y la cobertura transparente.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.200 g	ø 24 x aprox. 4,0 cm	aprox. 100 g	12	4

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

VER PRODUCT · SUGERENCIA DE RECETA · USAR RÁPIDAMENTE

TIRAMISU CAKE

39001115

¿Qué ingredientes lleva el postre más popular del mundo? Café, bizcocho y mascarpone. Si añadimos una base crujiente de masa quebrada, se logra un tiramisú de lo más redondo. Solo queda acompañarlo de un espresso y lanzarse a vivir la dolce vita.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.150 g	ø 24 x aprox. 6,0 cm	aprox. 96 g	12	4

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

VER PRODUCT · USAR RÁPIDAMENTE

RECETA MATCH

BANANA WALNUT CAKE CON SALSA DE CHOCOLATE Y FRUTOS ROJOS

BANANA WALNUT CAKE

39000692

¿Quién puede resistirse a nuestro pan de plátano con nueces? Ni el más estoico puede evitar sucumbir a esta jugosa base de puré de plátano y nueces sobre un crujiente de avena. La blanca cobertura de bebida de avena, ligera y cremosa, y el toque final de pistacho picado tampoco lo ponen nada fácil, ¿verdad? **Sin derivados de palma**.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
980 g	ø 24 x aprox. 4,0 cm	aprox. 82 g	12	4

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

CHOCOLATE SALTED CARAMEL CAKE

39000686

¿Le encanta el caramelo? ¡Pues esta es su tarta! El placer empieza con la base de masa quebrada, elaborada con mantequilla y cacao de gran calidad. Después, se le añade el relleno, que incluye crema de caramelo salada y cremosa, jugoso brownie y bolitas crujientes de caramelo. Para acabar, añadimos azúcar glas fina y unas virutas de chocolate, y ya tenemos lista una especialidad cautivadora y deliciosa.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	ø 24 x aprox. 4,0 cm	aprox. 83 g	12	4

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

MÁS QUE DELICIOSOS: PRODUCTOS HORNEADOS **PLACER PLUS**

Nuestros productos para necesidades dietéticas especiales, de un vistazo.

TARTA DE MANZANA DELICIOSA

39000724

¡Que viva la manzana! Para elaborar nuestra masa quebrada vegana, como no utilizamos leche ni huevos, añadimos un relleno de manzana con alto contenido en fruta, unos trozos grandes de manzana y una cobertura a base de zumo de manzana. **Contenido en fruta: 68 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.250 g	ø 28 x aprox. 6,0 cm	aprox. 188 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 7 – 9 horas aprox.

TARTA DE ALBARICOQUE

39000719

¡La tradición no va reñida con la innovación! En nuestro postre clásico, combinamos ingredientes típicos con otros más modernos para crear un bizcocho ligero y con sabor a frutos secos. Las jugosas mitades de albaricoque, distribuidas en abundancia, traen un soplo de aire fresco al paladar, mientras que el toque final de avellanas tostadas crujientes adorna todo el conjunto. **Contenido en fruta: 35 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.570 g	ø 26 x aprox. 4,0 cm	aprox. 131 g	12	4

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

12 porciones
ø 28 cm | 26cm | 24 cm

14 porciones
ø 24 cm

BANANA WALNUT CAKE

39000692

¿Quién puede resistirse a nuestro pan de plátano con nueces? Ni el más estoico puede evitar sucumbir a esta jugosa base de puré de plátano y nueces sobre un crujiente de avena. La blanca cobertura de bebida de avena, ligera y cremosa, y el toque final de pistacho picado tampoco lo ponen nada fácil, ¿verdad? S**in derivados de palma**.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
980 g	ø 24 x aprox. 4,0 cm	aprox. 82 g	12	4

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

VER PRODUCT

SUGERENCIA DE RECETA

USAR RAPIDAMENTE

CREAMY BLUEBERRY

CHEESECAKE – ALTERNATIVA VEGANA

39000740

Increíblemente cremosa y afrutada, deliciosa hasta el último bocado. Y, por supuesto, es vegana y de origen vegetal. Una base de masa quebrada con una suave nota a avellanas. Relleno de capas cremosas, azul y blanca, terminado con nuestra propia elaboración de frutas de arándanos. Y aún más arándanos como cobertura. ¡Puede parecer una locura, pero tiene un sabor increíble! No hay duda.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.525 g	ø 24 x aprox. 4,5 cm	aprox. 108 g	14	4

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

VER PRODUCT

SUGERENCIA DE RECETA

TARTA DE ALMENDRAS Y CARAMELO

39001124

Crujiente, acaramelada, con sabor a frutos secos y deliciosa: nuestra tarta, elaborada con masa de almendras sin gluten, nunca deja de sorprendernos. ¿Será por los almentras añadidos al relleno de caramelo dulce o por la generosa capa de crema de cacao y avellanas? No podríamos prescindir de ninguno de los dos. Seguro que sus clientes tampoco, ¿verdad?

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
950 g	ø 28 x aprox. 3,0 cm	aprox. 79 g	12	4

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

ZUM PRODUKT

CREAMY RASPBERRY

CHEESECAKE – ALTERNATIVA VEGANA

39000739

¡Increíblemente buena! Esta locura vegana de origen vegetal tiene una base de masa quebrada con una suave nota a avellanas. El cremoso relleno incluye deliciosas gotas de nuestro propia elaboración de frutas de frambuesa. Y con una rica cobertura de frambuesas. ¡Pura locura!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.575 g	ø 24 x aprox. 4,0 cm	aprox. 112 g	14	4

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

VER PRODUCT

SUGERENCIA DE RECETA

Oma's Landkuchen®

SABE COMO EL DE LA ABUELA

Used under licence by Froneri International Ltd Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland, Trade Mark Owner

LAS TARTAS DE LA ABUELA

¡Una porción **extragrande** para todos!
Con estos generosos trozos,
las tartas rústicas de la abuela
OMA'S LANDKUCHEN harán
las delicias de sus clientes.

Estas tartas se preparan según las recetas tradicionales: con variedades de fruta que crecen en el huerto de la abuela.
Las diferentes variantes se hornean de forma artesanal y rústica.

Y eso es algo que no pasa desapercibido a nuestra vista. ¡Ni a nuestro paladar!

- Tarta redonda de 38 cm de diámetro. Ahora en cuartos para una porción más precisa y una oferta flexible.
- Nuevas y refinadas recetas, y mayor contenido de fruta en casi todas las variantes.
- Atractivo embalaje: en la caja plegable impresa.

PUDIN DE SÉMOLA CON MANZANA

39000710

Como salido del horno de la abuela. Fina masa quebrada, cubierta con una esponjosa mezcla de bizcocho con pudin de sémola y deliciosas capas de manzanas. Rematado con glaseado para tartas.

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
3.150 g	ø 38 x aprox. 5,0 cm	16	1

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 11 horas aprox. A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 4 horas aprox. Precortadas en 4 partes.

CEREZAS Y ALMENDRAS

39000708

¡Requetebueno! Fina masa quebrada, cubierta con una esponjosa mezcla de bizcocho de almendras y crema pastelera, y coronada con cerezas ácidas y dulces. Culminado con glaseado para tartas y decorado con almendras tostadas y laminadas.

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
3.300 g	ø 38 x aprox. 5,0 cm	16	1

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 12 horas aprox.A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 5 horas aprox. Precortadas en 4 partes.

STREUSEL DE SEMILLAS DE AMAPOLA

39000706

Para los amantes de las semillas de amapola. Fina masa quebrada con un sabroso relleno de semillas de amapola en la parte superior, cubierta con crema agria y streusel de mantequilla.

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
3.500 g	ø 38 x aprox. 4,0 cm	16	1

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 11 horas aprox. A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 4 horas aprox. Precortadas en 4 partes.

MERENGUE DE RUIBARBO

39000703

¡Como hecho en casa! Jugosos trozos de ruibarbo sobre una deliciosa base de crumble y bizcocho, cubierta con merengue crujiente.

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
2.900 g	ø 38 x aprox. 5,0 cm	16	1

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 12 horas aprox. A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 5 horas aprox. Precortadas en 4 partes.

STREUSEL DE CIRUELAS

39000707

Exactamente como lo horneaba la abuela. Fina masa quebrada, encima un bizcocho de levadura y una jugosa masa pastelera cubierta con abundantes mitades de ciruela y espolvoreada con un delicioso streusel de mantequilla.

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
3.150 g	ø 38 x aprox. 5,0 cm	16	1

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 12 horas aprox. A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 5 horas aprox. Precortadas en 4 partes.

QUESO Y ALBARICOQUE

39000705

Una espléndida tarta de queso de gran tamaño con albaricoques como sacada del horno de la abuela. Fina masa quebrada, mitades de albaricoque colocadas encima, cubierta con una deliciosa mezcla de crema y queso.

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
3.700 g	ø 38 x aprox. 3,5 cm	16	1

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 12 horas aprox. A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 5 horas aprox. Precortadas en 4 partes.

PUDIN DE ARÁNDANOS

39000704

¡Un clásico! Deliciosa base de crumble y bizcocho, coronada con una fina crema pastelera con sabor a arándanos y cubierta con arándanos afrutados.

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
3.400 g	ø 38 x aprox. 4,5 cm	16	1

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 11 horas aprox. A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 4 horas aprox. Precortadas en 4 partes.

DIVERSIDAD ILIMITADA

NUESTRAS TARTAS RECTANGULARES

20 porciones | 28 x 38 cm
porción 5,6 x 9,5 cm

PLANCHA DE RUIBARBO-FRESA Y STREUSEL 39001005

¡El ruibarbo da la mano a la fresa! Recubrimos nuestra jugosa fruta veraniega favorita con un delicioso bizcocho y, luego, lo colocamos sobre una base de masa quebrada crujiente. Para acabar, añadimos un streusel de mantequilla por encima y ya tenemos una tarta de sabor agridulce que evoca la estación más cálida. **Contenido en fruta: 28 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.400 g	28 x 38 x aprox. 4,0 cm	aprox. 120 g	20	3

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

VER PRODUCT

USAR RÁPIDAMENTE

PLANCHA DE QUESO Y MANDARINA 39000741

Si le gustan los postres cremosos y afrutados, no puede perderse esta plancha, que ofrece un relleno de queso cremoso sobre nuestra base de masa quebrada crujiente. Los jugosos gajos de mandarina le confieren su delicioso sabor a fruta. Para acabar, por supuesto, le añadimos una cobertura brillante. **Contenido en fruta: 15 %.**

peso	Maße	peso por porción	porciones	udes/caja
3.200 g	28 x 38 x aprox. 3,5 cm	aprox. 160 g	20	3

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

VER PRODUCT

USAR RÁPIDAMENTE

PLANCHA MARMOLEADA DE CEREZA 39001006

Por si nuestra masa marmolada en tonos claros y oscuros no fuera suficiente, le damos un toque afrutado: añadimos unas cerezas jugosas y la glaseamos con una cobertura para crear esta especialidad refrescante con un **26 % de contenido de fruta**.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.850 g	28 x 38 x aprox. 3,5 cm	aprox. 92 g	20	3

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

VER PRODUCT

USAR RÁPIDAMENTE

PLANCHA DE CIRUELA CON STREUSEL DE MANTEQUILLA 39000735

En este postre rústico clásico, recubrimos nuestra crujiente masa quebrada con una exquisita capa de ciruelas agridulces partidas por la mitad. Por supuesto, no puede faltar nuestro streusel de mantequilla crujiente, dorado al horno y glaseado. **Contenido en fruta: 51 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.750 g	28 x 38 x aprox. 4,0 cm	aprox. 137 g	20	3

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

VER PRODUCT

USAR RÁPIDAMENTE

PLANCHA DE QUESO

39000736

¡Un sabor casero! Clásica pastaflora con una sabrosa masa de queso Sobre nuestra masa quebrada, extendemos una deliciosa preparación de queso, elaborada con huevos y quark fresco. Después, horneamos esta joya hasta que queda dorada y la decoramos artesanalmente y con mucho amor. Para que no (solo) se la den con queso.

peso	Maße	peso por porción	porciones	udes/caja
3.100 g	28 x 38 x aprox. 3,5 cm	aprox. 155 g	20	3

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

TARTA DE MANZANA CON COBERTURA

39001007

Manzanas en abundancia: para este clásico, añadimos un relleno jugoso y afrutado de manzanas frescas a una base de masa quebrada. La cobertura de glaseado, mate y sedosa, completa el delicado sabor, con un toque agridulce. **Contenido en fruta: 59 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
3.150 g	28 x 38 x aprox. 4,0 cm	aprox. 157 g	20	3

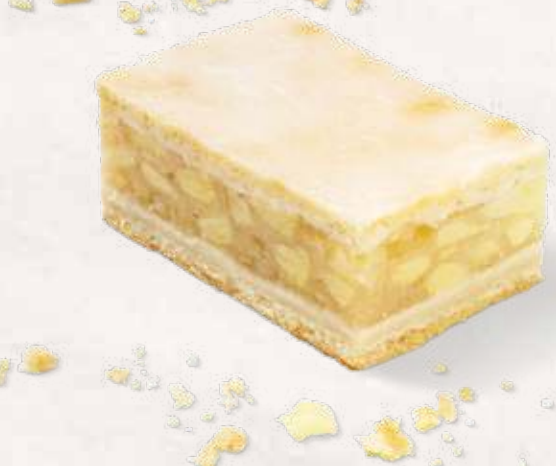
Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 6 horas aprox.

PLANCHA DE MANZANA CON STREUSEL DE MANTEQUILLA 39001002

¡Un sabor a fruta de lo más intenso! No es de extrañar, con este rico relleno de pasas y manzana fresca troceada. Sobre un lecho de masa quebrada, reposa una capa de gruesas rodajas de manzana y streusel de mantequilla desmenuzado y dorado al horno, para no dejar ningún deseo por cumplir. **Contenido en fruta: 66 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
3.300 g	28 x 38 x aprox. 4,0 cm	aprox. 165 g	20	3

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



PLANCHA DE AMAPOLA Y STREUSEL

39001004

Nuestro bizcocho ligero y nuestra exquisita crema oscura de pudin de semillas de amapola son increíblemente deliciosos por sí solos. Por si fuera poco, los recubrimos generosamente con streusel de mantequilla dorado al horno y azúcar glas, porque así es como nuestras planchas obtienen renombre.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.350 g	28 x 38 x aprox. 3,5 cm	aprox. 117 g	20	3

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

RECETA MATCH

CHOCOLATE Y COCO CON PURÉ DE MANGO

Plancha de Chocolate Y Coco

- Salsa de vainilla
- Puré de mango
- Trozos de mango
- Flores comestibles

PASO 1: distribuir la salsa de vainilla en forma circular.

PASO 2: cortar la plancha de chocolate y coco por la mitad en diagonal y colocarla en el plato.

PASO 3: añadir el puré de mango a modo de gotitas y adornar con trozos de mango y flores comestibles para darle un aspecto alegre.

20 porciones | 28 x 38 cm
porción 5,6 x 9,5 cm

PLANCHA DE CHOCOLATE Y COCO

39001008

Coco y chocolate: ¿una historia de amor? Más bien, una especialidad gastronómica con un toque caribeño. Sobre nuestro delicioso bizcocho de chocolate, añadimos un ligero y jugoso relleno de coco, que espolvoreamos con abundantes virutas de coco.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.400 g	28 x 38 x aprox. 4,0 cm	aprox. 120 g	20	3

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

VER PRODUCT

USAR RÁPIDAMENTE

"OLA DEL DANUBIO"

39001001

Cuando se trata de tartas, simplemente nos gusta hacer la ola. Para ello, sumergimos unas jugosas cerezas confitadas en un esponjoso bizcocho bicolor, extendemos encima una crema ligera y lo recubrimos todo con una cobertura a base de manteca de cacao, en forma de ola, por supuesto.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.200 g	28 x 38 x aprox. 4,0 cm	aprox. 110 g	20	3

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

VER PRODUCT

LA PROPORCIÓN ÁUREA EN REPOSTERÍA

En el mundo del arte, existe un término para designar la proporción perfecta: se trata de la proporción áurea. También en la repostería, el tamaño de las raciones, las proporciones y la relación entre ellas son muy importantes. Por eso, gracias a nuestros conocimientos y nuestra dilatada **experiencia** en diferentes sectores, hemos adaptado los tamaños, las porciones y la precisión del corte a las más diversas necesidades y requisitos. Por cierto, también tenemos nuestra propia palabra para ello: el servicio al cliente de Erlenbacher. Tiene muchas opciones entre las que elegir: ya sea una pequeña porción para postre o catering (4,6 x 4,7 cm), el práctico corte de cafetería (4,7 x 7 cm) o el clásico trozo de tarta para la restauración (4,7 x 9,5 cm). ¿Qué corte le apetece más?

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

”OLA DEL DANUBIO“

39000799

¿Cómo ha dicho? ¿Le encanta la idea de un tierno bizcocho bicolor con jugosas cerezas confitadas, una crema ligera y una cobertura a base de manteca de cacao? Cuando se trata de disfrutar, solo tiene que dejarse llevar por la Ola del Danubio.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	19 x 28 x aprox. 4,0 cm	aprox. 83 g	12	6

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

VER PRODUCT

PLANCHA DE DOBLE CHOCOLATE

39000581

Los adictos al chocolate están de enhorabuena: hemos rellenado nuestro jugoso bizcocho de chocolate con una seductora crema de cacao que se derrite en la boca. Además, como nunca hay chocolate de más, por encima hemos añadido una generosa capa de virutas de chocolate y crema de cacao y avellanas.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	19 x 28 x aprox. 4,0 cm	aprox. 83 g	12	6

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

VER PRODUCT

USAR RÁPIDAMENTE

PLANCHA DE MANZANA DE LA ABUELA

39000798

Sabe como el de la abuela, aunque no lo haya hecho ella... Sobre nuestra masa de bizcocho ligero, distribuimos abundantes rodajas de manzana fresca. Luego, añadimos canela y espolvoreamos azúcar glas y almendra laminada por encima. ¡Así se hace, abuela! **Contenido en fruta: 40 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	19 x 28 x aprox. 4,5 cm	aprox. 83 g	12	6

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

VER PRODUCT

USAR RÁPIDAMENTE

PLANCHA DE MANZANA

39000997

No sabemos si existe una mejor manera de saborear una manzana, pero nuestra plancha tiene todos los números. Nuestra masa ligera y esponjosa incluye rodajas de manzana jugosas, espolvoreadas con canela y azúcar, y recubiertas con un glaseado afrutado. **Sin aceite de palma. Contenido en fruta: 41 %**.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.300 g	19 x 28 x aprox. 4,5 cm	aprox. 108 g	12	4

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

VER PRODUCT

USAR RÁPIDAMENTE

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM

VEGAN

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

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

RECTÁNGULOS DE PLÁTANO Y GROSELLA

39000718

¡Cuidado! Este postre vegano con nueces es, sencillamente, irresistible. El bizcocho de plátano cautiva gracias a la cremosa dulzura de los plátanos maduros y el toque crujiente y aromático de las nueces. En la parte superior, hay una cobertura afrutada de grosellas y una mezcla de avellanas, nueces y almendras frescas, y delicados copos de avena. **Sin aceite de palma. Contenido en fruta: 26 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.150 g	19 x 28 x aprox. 3,5 cm	aprox. 96 g	12	6

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

BROWNIE DE FRAMBUESA

39000775

¡Nuestro brownie de frambuesa sin gluten es un milagro con sabor a frutos secos! Este bizcocho está relleno de chocolate y remolacha, que le confieren la típica consistencia jugosa, y está recubierto de semillas de girasol y de calabaza, avellanas, almendras y frambuesas, que le dan un toque crujiente y afrutado. **Contenido en fruta: 9 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.050 g	19 x 28 x aprox. 2,5 cm	aprox. 88 g	12	6

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

PLANCHA DE LIMON

39000919

¡Es hora de dar protagonismo al limón! Refinamos nuestra base de muffin con una crema de limón deliciosa y refrescante, dándole un toque final de azúcar glas. **Sin aceite de palma.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.500 g	28 x 38 x aprox. 3,0 cm	aprox. 63 g	24	3

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

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

BROWNIE

39000862

¿Quiere que sus clientes vivan una catarsis por chocolate? En nuestro clásico brownie, entremezclamos nuestro bizcocho de color oscuro con una intensa crema de chocolate y decoramos el conjunto con nuez picada y filigranas de chocolate negro. Para nosotros, siempre se puede añadir un poco más...

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.050 g	28 x 38 x aprox. 4,0 cm	aprox. 43 g	48	3

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

VER PRODUCT

USAR RÁPIDAMENTE

PLANCHA DE MANZANA DE LA ABUELA

39000806

Mira, abuela: ¡así es como se hace! Extendemos unas rodajas de manzana sobre nuestra masa de bizcocho ligero, la espolvoreamos con canela y azúcar glas, y recubrimos el conjunto con almendra laminada. **Contenido en fruta: 40 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.800 g	28 x 38 x aprox. 4,0 cm	aprox. 38 g	48	3

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

VER PRODUCT

USAR RÁPIDAMENTE

¿YA LO SABÍA?

LOS 7 FACTORES PARA EL ÉXITO DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA

PLANCHA DE QUESO Y FRAMBUESAS

39000805

¡Llegó la hora de los frutos rojos! Extendemos una preparación de queso cremoso, que entremezclamos con una refrescante elaboración de frambuesa, sobre nuestra base de masa quebrada crujiente.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.350 g	28 x 38 x aprox. 3,0 cm	aprox. 49 g	48	3

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

VER PRODUCT

USAR RÁPIDAMENTE

REINVENTAR NUESTRAS TARTAS Y ELABORAR NUEVAS CREACIONES ES LO QUE NOS CARACTERIZA.

BROWNIE, EL POSTRE ESTRELLA DEL MOSTRADOR

Los brownies nunca fallan. ¿Cómo estamos tan seguros? Porque lo hemos preguntado.
El brownie, quizás la especialidad horneada más popular de Estados Unidos, es uno de los postres favoritos de todo el mundo y se ha convertido en una parte integral de muchas cafeterías. Al 29 % de los encuestados les gusta acompañarlo de un café o lo prefieren en su versión con frutos rojos[3]. Sencillamente, los brownies no pueden faltar en ninguna carta, ya que resultan deliciosos en todas sus variantes, también en combinación con frutos del bosque o con un cremoso helado de vainilla para el postre.

¡A TODO EL MUNDO LE ENCANTAN LOS BROWNIES!

Ya sean con mucho chocolate, untuosos o más bien amargos, nuestros brownies son exquisitos en cualquier versión. Le ofrecemos creaciones con ingredientes y texturas sorprendentes. Además, las porciones individuales pueden descongelarse en el microondas y servirse calientes, según las necesidades del negocio. Si la corta en porciones pequeñas, esta crujiente delicia de chocolate también es perfecta como tentempié para llevar.
¡Descubra lo versátiles que son nuestros brownies!

SUGERENCIA DE MINI BOCADOS

[3] En base a: tastewise estudie junio 2022:
https://Tastewise.io/foodtrends/brownie;AI-Driven Platform for Food Innovation

BROWNIE

39000813

Deje que nuestro brownie de estilo estadounidense le cautive con su jugoso hechizo. Combinamos nuestro bizcocho oscuro con una deliciosa crema de chocolate y lo decoramos con nuez picada y filigranas de chocolate negro. ¡No se conformaría con menos!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	19 x 28 x aprox. 4,0 cm	aprox. 63 g	16	3

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

VER PRODUCT

USAR RÁPIDAMENTE

BROWNIE DE CARAMELO Y NUECES

39000880

¿Le apetecen unos deliciosos dados de brownie con nuez crujiente y crema de caramelo, colocados sobre un jugoso bizcocho de chocolate y decorados con filigranas de chocolate negro? ¿Ni más ni menos? Pues bien, ¡aquí lo tiene!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.100 g	19 x 28 x aprox. 3,0 cm	aprox. 69 g	16	3

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

VER PRODUCT

USAR RÁPIDAMENTE

BROWNIE DE NUECES PACANAS

39000986

Por favor, ¡más chocolate! Recubrimos nuestro jugoso brownie, ya repleto de chocolate, con una crema de cacao de textura sedosa. Por encima, añadimos nuez pacana troceada y virutas finas de chocolate blanco. **Sin aceite de palma.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	19 x 28 x aprox. 4,0 cm	aprox. 63 g	16	6

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

VER PRODUCT

SUGERENCIA DE RECETA

MÁS QUE DELICIOSOS: PRODUCTOS HORNEADOS **PLACER PLUS**

Nuestros productos para necesidades dietéticas especiales, de un vistazo.

PLANCHA DE LIMON

39000919

¡Es hora de dar protagonismo al limón! Refinamos nuestra base de muffin con una crema de limón deliciosa y refrescante, dándole un toque final de azúcar glas. **Sin aceite de palma.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.500 g	28 x 38 x aprox. 3,0 cm	aprox. 63 g	24	3

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

PLANCHA DE MANZANA

39000997

No sabemos si existe una mejor manera de saborear una manzana, pero nuestra plancha tiene todos los números. Nuestra masa ligera y esponjosa incluye rodajas de manzana jugosas, espolvoreadas con canela y azúcar, y recubiertas con un glaseado afrutado. **Sin aceite de palma. Contenido en fruta: 41 %**.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.300 g	19 x 28 x aprox. 4,5 cm	aprox. 108 g	12	4

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

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

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

RECTÁNGULOS DE PLÁTANO Y GROSELLA

39000718

¡Cuidado! Este postre vegano con nueces es, sencillamente, irresistible. El bizcocho de plátano cautiva gracias a la cremosa dulzura de los plátanos maduros y el toque crujiente y aromático de las nueces. En la parte superior, hay una cobertura afrutada de grosellas y una mezcla de avellanas, nueces y almendras frescas, y delicados copos de avena. **Sin aceite de palma. Contenido en fruta: 26 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.150 g	19 x 28 x aprox. 3,5 cm	aprox. 96 g	12	6

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

VER PRODUCT

USAR RÁPIDAMENTE

BROWNIE DE FRAMBUESA

39000775

¡Nuestro brownie de frambuesa sin gluten es un milagro con sabor a frutos secos! Este bizcocho está relleno de chocolate y remolacha, que le confieren la típica consistencia jugosa, y está recubierto de semillas de girasol y de calabaza, avellanas, almendras y frambuesas, que le dan un toque crujiente y afrutado. **Contenido en fruta: 9 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.050 g	19 x 28 x aprox. 2,5 cm	aprox. 88 g	12	6

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

VER PRODUCT

USAR RÁPIDAMENTE

RECETA MATCH

UNA CITA DE FRUTOS ROJOS

Plancha de Fresas y Rectángulos de Plátano y Grosella

- Bizcocho al microondas (ver código QR para la receta)
- Flores comestibles
- Surtido de frutas variadas
- Mousse de chocolate blanco
- Puré de mango
- Sorbete de frambuesa vegano

PASO 1: desmenuzar el bizcocho y colocarlo en el plato, creando una forma de onda.

PASO 2: adornarlo con mousse de chocolate blanco, pulpa de mango, flores comestibles y frutos del bosque.

PASO 3: colocar los dos trozos de tarta en el plato y, junto a ellos, el sorbete de frambuesa vegano.

UNA VARIEDAD CREMOSA

NUESTRAS PLANCHAS DE CREMA RECTANGULARES

PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON FRAMBUESAS 39000733

Esta plancha ofrece lo mejor de lo mejor: rellenamos dos bases de bizcocho ligero con una deliciosa crema de queso, la recubrimos con abundantes frambuesas aromáticas y la glaseamos para darle el toque final. **Contenido en fruta: 17 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	19,5 x 29 x aprox. 6,0 cm	aprox. 167 g	12	4

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

VER PRODUCT

SUGERENCIA DE RECETA

PLANCHA DE FRESA, FRAMBUESA Y YOGUR

39000822

¿Fresa o frambuesa? ¿Por qué no las dos? Extendemos un delicioso relleno de nata al yogur entremezclado con un preparado de fresa entre las dos bases de nuestro bizcocho. Para acabar, lo recubrimos con abundantes fresas y frambuesas aromáticas. Por si elegirlo no fuera fácil, también lo decoramos con una cobertura. **Contenido en fruta: 23 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	19,5 x 29 x aprox. 6,0 cm	aprox. 167 g	12	4

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

VER PRODUCT

PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON FRESA

SIN GLUTEN Y BAJO EN LACTOSA** 39000885

Baja en lactosa**, pero muy cremosa: rellenamos las dos bases de nuestro bizcocho con crema de queso y nata baja en lactosa**. Por encima, añadimos unas fresas aromáticas partidas por la mitad y glaseamos la plancha para darle un acabado brillante. **Sin aceite de palma. Contenido en fruta: 22 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.050 g	19,5 x 29 x aprox. 6,0 cm	aprox. 171 g	12	4

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

VER PRODUCT

PLANCHA DE FRESAS CON CREMA DE LECHE

39000730

¡Un soplo de aire fresco para la hora del postre! En esta plancha, extendemos nata ligera con fresa y crema de leche entre las dos bases de bizcocho, la recubrimos con fresas partidas por la mitad y le añadimos una cobertura. **Contenido en fruta: 24 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	19,5 x 29 x aprox. 6,0 cm	aprox. 167 g	12	4

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

VER PRODUCT

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

PLANCHA DE BAYAS Y SKYR

39000916

Estamos poniendo el skyr en boca de todos. Por ejemplo, gracias a esta plancha elaborada con crema de skyr con nata y vainilla, que descansa sobre un lecho de masa de almendra sin gluten y está adornada con frutos rojos frescos y una cobertura crujiente a base de avellanas picadas y semillas de girasol y de calabaza. **Sin aceite de palma. Contenido en fruta: 12 %**

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

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

VER PRODUCT

PLANCHA DE FRUTOS DEL BOSQUE CON CREMA DE LECHE 39000731

Con mucho orgullo, presentamos nuestra refrescante plancha de nata y crema de leche entremezclada con puré de arándanos. La cobertura afrutada, a base de mora, grosella roja, fresa y frambuesa, refleja todo nuestro amor por la repostería. **Contenido en fruta: 20 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	19,5 x 29 x aprox. 6,0 cm	aprox. 167 g	12	4

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

VER PRODUCT

PLANCHA DE CEREZA "SELVA NEGRA"

39000726

¿El reloj de cuco marca la hora del postre? Disfrute de la nata más exquisita, que reposa entre dos bases de bizcocho oscuro, enriquecida con una pizca de licor de cerezas y una preparación de cerezas ácidas. Por supuesto, recubrimos la plancha con nata al kirsch y unas virutas de chocolate. ¡Todo el sabor al licor de cereza de la Selva Negra! Contiene alcohol.

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

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

VER PRODUCT

PLANCHA CRUJIENTE DE CEREZA Y CACAO

39000827

Cremoso y crujiente, dulce y agrio: ¡los opuestos nunca han sido más deliciosos! En primer lugar, extendemos un relleno marmolado de crema bicolor sobre una base crujiente. A continuación, pasamos a añadir directamente nuestra mezcla de cerezas dulces y agridulces.
Contenido en fruta: 24 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.100 g	19,5 x 29 x aprox. 6,0 cm	aprox. 175 g	12	4

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

VER PRODUCT

PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON MANDARINAS 39000732

La joya de las planchas de queso fresco y nata. Entre dos bases de bizcocho ligero, hemos añadido nuestra preparación de queso fresco y nata, para terminar con unos irresistibles gajos de mandarina y un glaseado afrutado. **Contenido en fruta: 23 %.**

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

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

VER PRODUCT

¿YA LO SABÍA?

NOSOTROS MISMOS ELABORAMOS NUESTRA NATA SIN LACTOSA

PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON MELOCOTÓN SIN GLUTEN Y BAJO EN LACTOSA**

39000886

¡Las intolerancias nos dan alergia! Nuestra preparación de queso fresco y nata baja en lactosa**, que reposa entre dos bases de bizcocho sin gluten, combina a la perfección con la abundante cobertura de dados de melocotón, que recubrimos con un glaseado. Un placer de altas esferas.
Sin aceite de palma. Contenido en fruta: 20 %.

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

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

VER PRODUCT

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

TARTA MULTIFRUTA

39000773

Esta plancha evoca una colorida frutería. En primer lugar, rellenamos las dos bases de bizcocho ligero con una deliciosa crema de queso. A continuación, ¿qué añadimos? ¡Fruta, fruta y más fruta! Rodajas de melocotón, gajos de mandarina, trozos de piña, mitades de fresa, arándanos y grosellas rojas. **Contenido en fruta: 29 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.800 g	19,5 x 29 x aprox. 6,0 cm	aprox. 150 g	12	4

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

VER PRODUCT

PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON ARÁNDANOS SIN GLUTEN Y BAJO EN LACTOSA**

39000884

Para que nadie vuelva a quedarse sin, hemos creado nuestra plancha de queso fresco y nata con arándanos sin gluten y baja en lactosa, que incluye dos bases de bizcocho sin gluten con el mejor relleno de queso fresco y nata bajo en lactosa**. Por supuesto, no queríamos prescindir de la cobertura afrutada de arándanos y el glaseado aromático. **Sin aceite de palma. Contenido en fruta: 18 %.**

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

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

VER PRODUCT

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

RECETA MATCH

MULTIFRUTA CON UN TOQUE EXÓTICO

Tarta
Multifruta

- Crumble de galleta
- Piña

PASO 1: distribuir el crumble de galleta en el centro.

PASO 2: emplatar la tarta multifrutas.

PASO 3: decorar con una "flor de piña". Para ello, pelar la piña, cortarla en rodajas finas y secarla en el horno a unos 120 °C durante unos 45 minutos por cada lado.

PLANCHA DE CACAO Y NATA

SIN GLUTEN Y BAJO EN LACTOSA** 39000887

Antes de limitar el disfrute de los comensales, preferimos evitar la lactosa y el gluten lo máximo posible. Con nuestra crema de nata y cacao baja en lactosa**, rellenamos las dos bases de nuestro bizcocho de chocolate negro sin gluten. Además, para que resulte aún más agradable a la vista, la decoramos con un motivo en forma de olas. **Sin aceite de palma.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.300 g	19,5 x 29 x aprox. 5,0 cm	aprox. 108 g	12	4

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

VER PRODUCT

PLANCHA DE TIRAMISÚ

39000636

Los italianos llevan varias generaciones debatiendo sobre cuál es la mejor receta de tiramisú. Para nosotros, lo importante es disfrutarlo. Extendemos nuestra crema de mascarpone entre unas jugosas bases de bizcocho bañadas en moca, decoramos la plancha con el característico motivo ondulado y la espolvoreamos con polvos de cacao.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.150 g	19,5 x 29 x aprox. 5,0 cm	aprox. 96 g	12	4

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

VER PRODUCT

PLANCHA DE MIEL CON ALMENDRAS

39000751

Nos declaramos amantes de las almendras. Por eso, rellenamos las dos bases con nuestra crema de pudin con nata, especialmente cremosa, y las recubrimos con una crujiente masa de estos frutos secos.
¡Nos encanta!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.400 g	19,5 x 29 x aprox. 5,0 cm	aprox. 117 g	12	4

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

VER PRODUCT

PLANCHA DE LATTE MACCHIATO

39000804

Hemos combinado lo mejor del café y las tartas en una sola plancha:un relleno de nata al café con avellanas cubiertas de chocolate entre dos bases de bizcocho negro. Todo ello recubierto de nata con vainilla y virutas de chocolate blanco y chocolate con leche. ¡Una opción ideal para disfrutar de ambos mundos!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.500 g	19,5 x 29 x aprox. 5,0 cm	aprox. 125 g	12	4

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

VER PRODUCT

LA FLOR Y NATA AL CUADRADO

NUEVO

En una época en la que menos es más, apostamos por la tendencia de las planchas de nata. Pero no se deje engañar por su aspecto: estas tartas son una apuesta segura. La tendencia de ofrecer porciones más pequeñas, en cortes de 15 raciones, y el look moderno llevarán su negocio al estrellato.

Este postre atrevido parece sacado directamente de una pastelería de moda. Lo mejor es que es pequeño, pero intenso. Su estructura sencilla, compuesta por una base delicada, una crema esponjosa y una cobertura cautivadora, es un auténtico placer. Ya sea como parte de una oferta combinada o como postre ligero después de la comida, este dulce siempre es una buena elección.

¿Y PARA MANIPULARLA? ¡UN JUEGO DE NIÑOS!

Solo tiene que sacar la plancha del frigorífico para consumirla. Se mantiene fresca hasta 48 horas. Añada un toque de color al mostrador de su establecimiento y cautive a los clientes con estas pequeñas porciones. Nuestras nuevas planchas en cortes cuadrados están esperando a ser disfrutadas.

PLANCHA DE FRAMBUESA – LIMA

39001123

La tarta de la felicidad tiene tres capas: una crema de limón y una crema de frambuesa sobre una base de bizcocho de almendras. La decoramos con pistacho picado, convirtiéndola en el centro de todas las miradas. A su lado, el café se ve bastante negro... **Contenido en fruta: 7 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.250 g	19,5 x 29 x aprox. 4,0 cm	aprox. 83 g	12	4

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

VER PRODUCT

PLANCHA DE QUESO – GROSELLA NEGRA

39001121

La crème de la crème: la masa de queso sin hornear, mezclada con una preparación de grosella negra, reposa sobre una base de bizcocho de almendras, con lo que logramos una tarta irresistible. ¿A qué está esperando para probarla? **Contenido en fruta: 12 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.900 g	19,5 x 29 x aprox. 4,5 cm	aprox. 93 g	12	4

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

VER PRODUCT

PLANCHA DE CHOCOLATE Y CARAMELO

39001122

Sobre una base de bizcocho de chocolate, ponemos nata entremezclada con crema y trocitos de caramelo, y la rematamos con una cobertura de crema de chocolate. Cremosa, acaramelada y tentadora.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.425 g	19,5 x 29 x aprox. 4,5 cm	aprox. 95 g	12	4

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

VER PRODUCT

PLANCHA DE FRESAS

39000774

Nuestra base de muffin, oscura y esponjosa, sostiene una crema de fresa vegana que envuelve unos aromáticos dados de fresa y una crema ligera. Para dar el toque final a esta obra maestra, la recubrimos con unas crujientes gotas de chocolate y una preparación de fresa. **Contenido en fruta: 13 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.550 g	19,5 x 29 x aprox. 5,0 cm	aprox. 129 g	12	4

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

VER PRODUCT

SUGERENCIA DE RECETA

PLANCHA DE FRESA CON NATA CON YOGUR

39000582

Nuestra plancha de fresas con nata y crema de yogur es como un abrazo que envuelve los sentidos: contiene jugosas mitades de fresa, dados de la misma fruta y una refrescante nata al yogur. Todo reposa sobre una base de bizcocho ligero e incluye una delicada cobertura. ¡Una opción que aporta frescura a la carta de postres! **Contenido en fruta: 37 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.350 g	19,5 x 29 x aprox. 4,0 cm	aprox. 113 g	12	6

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

VER PRODUCT

PLANCHA DE FRAMBUESA Y QUESO FRESCO 39000583

Pruebe esta combinación fresca y afrutada de jugosas frambuesas y una cremosa preparación de quark. Las distribuimos sobre una masa de bizcocho suave y ligera, y lo refinamos todo con una delicada cobertura. ¡Imposible conformarse con menos! **Contenido en fruta: 28 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.350 g	19,5 x 29 x aprox. 4,0 cm	aprox. 113 g	12	6

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

VER PRODUCT

PLANCHA DE MANGO CON CRÈME FRAÎCHE

39000801

Aunque los mangos provienen de regiones tropicales, solo en nuestras planchas se superan en términos de sabor. Combinamos una preparación exótica de mango con la mejor crème fraîche, la extendemos sobre una base de bizcocho ligero y le añadimos una cobertura. **Contenido en fruta: 16 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	19,5 x 29 x aprox. 3,5 cm	aprox. 83 g	12	6

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

VER PRODUCT

PLANCHA DE QUESO FRESCO Y MANDARINAS

39000833

Uno casi querría convertirse en mandarina: sobre nuestra base de bizcocho ligero, combinamos la crema de queso fresco y nata con unos gajos de mandarina enteros y una salsa de la misma fruta para crear una especialidad de primera. **Contenido en fruta: 22 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.100 g	19,5 x 29 x aprox. 4,5 cm	aprox. 92 g	12	6

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

VER PRODUCT

PLANCHA DE MIEL CON ALMENDRAS

39000727

Siempre habrá un lugar para la nata: en nuestro estómago, en el plato y en cada mostrador de repostería. Este clásico imprescindible incluye la más exquisita crema de pudin de nata como relleno entre dos bases de bizcocho de masa madre y una cobertura crujiente de almendras.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.050 g	19,5 x 29 x aprox. 3,5 cm	aprox. 88 g	12	6

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

VER PRODUCT

PLANCHA DE NATA Y CEREZAS

39000832

¿Quién podría resistirse a esto? Déjese cautivar por nuestra delicada nata al licor de cerezas, que reposa sobre nuestro bizcocho de chocolate y viene recubierta de abundantes y jugosas cerezas confitadas. Contiene alcohol. **Contenido en fruta: 35 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.350 g	19,5 x 29 x aprox. 4,5 cm	aprox. 113 g	12	6

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

VER PRODUCT

PLANCHA DE COPOS DE NATA

39000860

¡Estos copos nos vuelven locos! Sobre nuestra base de bizcocho ligero, extendemos nata al bourbon con vainilla y un preparado de licor de cereza. Por último, añadimos una capa de masa choux espolvoreada con azúcar glas.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.050 g	19,5 x 29 x aprox. 4,0 cm	aprox. 88 g	12	6

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

VER PRODUCT

PLANCHA DE MOUSSE DE CHOCOLATE

39000586

Esta mousse es un must: en esta plancha, mezclamos una mousse de chocolate blanco y negro sobre una base de bizcocho oscuro y la decoramos con un motivo exclusivo.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	19,5 x 29 x aprox. 3,5 cm	aprox. 83 g	12	6

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

VER PRODUCT

12 porciones | 19,5 x 29 cm
porción 4,8 x 9,8 cm

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

PLANCHA DE MANGO CON CRÈME FRAÎCHE

39000848

¡Un postre de mango para perder la cabeza! Con los jugosos trozos de mango que aderezan el relleno de crème fraîche y la preparación de fruta, aportamos a nuestra plancha una buena dosis de frescura y exotismo. Todo ello reposa sobre una base de bizcocho ligero y cuenta con una delicada cobertura. **Contenido en fruta: 16 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.100 g	19,5 x 29 x aprox. 3,5 cm	aprox. 46 g	24	6

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

VER PRODUCT

PLANCHA DE FRESA CON NATA CON YOGUR

39000850

Esta exquisitez incluye fresas de la mejor calidad: las combinamos en mitades y dados con la refrescante nata al yogur, y colocamos la preparación sobre nuestra base de bizcocho ligero. Por último, nos damos el capricho de añadir una delicada cobertura.
Contenido en fruta: 37 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.350 g	19,5 x 29 x aprox. 4,0 cm	aprox. 56 g	24	6

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

VER PRODUCT

PLANCHA DE ARÁNDANOS Y SKYR

39000931

A los vikingos ya les encantaba el skyr. Tanto, que quizás nuestras planchas bien habrían valido una invasión. Extendemos la cremosa nata al skyr con vainilla y el preparado afrutado de arándanos sobre una base de muffin oscura y lo decoramos todo con una cobertura veteada de arándanos.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.200 g	19,5 x 29 x aprox. 3,5 cm	aprox. 50 g	24	6

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

VER PRODUCT

PLANCHA LIMA-LIMÓN

39000830

Con este postre, llevamos el verano a la sobremesa. Sobre una base de bizcocho ligero, añadimos nuestra refrescante nata al limón y una preparación de lima y limón. Para dar el toque final, decoramos la plancha de manera artesanal.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.100 g	19,5 x 29 x aprox. 3,5 cm	aprox. 46 g	24	6

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

VER PRODUCT

PLANCHA DE MOUSSE DE CHOCOLATE

39000851

Esta mousse es un must: en esta plancha, mezclamos una mousse de chocolate blanco y negro sobre una base de bizcocho oscuro y la decoramos con un motivo exclusivo.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	19,5 x 29 x aprox. 3,5 cm	aprox. 42 g	24	6

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

VER PRODUCT

LA PERFECCIÓN TIENE TRES LADOS

NUEVO

Descubra un placer que no solo se derrite en la boca, sino que también crepita en el oído. Nuestras innovadoras creaciones crujientes son más que un simple capricho: son una experiencia que cautiva los sentidos.

Imagine el crujiente barquillo y las bolitas de trigo formando la base perfecta para una explosión de sabores. En cada capa, ya sea fresca y afrutada o ligera y cremosa, se desarrolla una nueva aventura gustativa que atrae especialmente al público objetivo más joven.

¿LA MEJOR PARTE? EL CORTE TRIANGULAR ÚNICO

No solo atrae visualmente, sino que también es práctico: nuestro producto viene precortado en 12 porciones, siendo ideal para cualquier ocasión. Ya sea en una cafetería, en un evento o como merienda en la pastelería, esta opción da un aire atrevido y diferente a su establecimiento y aporta un aire de innovación a su surtido.

Our Finest Cakes

12 porciones | 19,5 x 29 cm
porción 9,6 x 9,7 x 13,7 cm

TRIÁNGULOS CRUZADOS DE VAINILLA Y FRAMBUESA 39000764

Pura pasión en una porción de tarta: el preparado afrutado de frambuesa reposa sobre una esponjosa nata con vainilla. Le sigue una base de bizcocho rojo, otra capa de nata con vainilla y, como lecho, unos crocantes sobre una base de manteca de cacao blanco. Oh là là!
Contenido en fruta: 3 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.950 g	19,5 x 29 x aprox. 6,0 cm	aprox. 163 g	12	4

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

VER PRODUCT

TRIÁNGULOS DE FRAMBUESA, QUESO Y NATA 39000855

El placer, en cada rincón: rellenamos dos bases de bizcocho ligero con una deliciosa crema de queso fresco y nata. Finalmente, recubrimos la plancha con abundantes frambuesas aromáticas y un glaseado afrutado.
Contenido en fruta: 17 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	19,5 x 29 x aprox. 6,0 cm	aprox. 167 g	12	4

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

VER PRODUCT

TRIÁNGULOS CRUJIENTES DE FRESA Y LIMÓN

39000441

¿Limón, lima o fresa? Mejor los tres a la vez: un caleidoscopio de sabores veraniegos. La tarta incluye dos bases de bizcocho de almendra intercaladas con una textura crujiente, así como una cobertura de nata al limón que se decora con pistacho picado. Toda una delicia para el paladar. **Contenido en fruta: 15 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.900 g	19,5 x 29 x aprox. 6,0 cm	aprox. 158 g	12	4

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

VER PRODUCT

TRIÁNGULOS DE FRESAS CON CREMA DE LECHE

39000856

¡Todo un descubrimiento! Entre las dos bases de nuestro bizcocho, se esconde un relleno de textura ligera y celestial, elaborado con nata, fresas y crema de leche. Para coronar esta creación, añadimos unas mitades de fresa y una cobertura de glaseado. ¡Una delicia de otro mundo! **Contenido en fruta: 23 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	19,5 x 29 x aprox. 6,0 cm	aprox. 167 g	12	4

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

VER PRODUCT

TRIÁNGULOS CRUZADOS DE VAINILLA Y CEREZA

39000346

¿No puede decidirse entre las cerezas confitadas dulces y las agridulces? No hace falta, porque esta tarta le hará disfrutar de ambas. El lecho de esta obra de arte está elaborado con crocantes y manteca de cacao negro. Se corona con una base de bizcocho oscuro y nata a la vainilla con bourbon, decorada con jugosas guindas. ¡Cada capa es un poema! **Contenido en fruta: 26 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.050 g	19,5 x 29 x aprox. 6,0 cm	aprox. 171 g	12	4

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

VER PRODUCT

TRIÁNGULOS CRUJIENTES CON CREMA Y NUECES
39000896

Un sabor tradicional que ha cambiado de look: añadimos una delicada crema de vainilla y nueces a una base crujiente de bizcocho con nueces, decorada con crema de cacao y nueces caramelizadas picadas. ¡Las nueces están de moda!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.500 g	19,5 x 29 x aprox. 5,0 cm	aprox. 125 g	12	4

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

VER PRODUCT

TRIÁNGULOS CRUJIENTES DE YOGUR CON MANGO 39000423

¡Puro exotismo! Los jugosos trozos de mango descansan en una cremosa nata al yogur sobre dos bases de bizcocho ligero de almendra, que se alternan con una capa crujiente de barquillo. Para acabar, añadimos una cobertura amarilla y la recubrimos con una textura a base de manteca de cacao blanco. No se puede comparar a unas vacaciones en una isla del Pacífico, pero casi... **Contenido en fruta: 9 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.950 g	19,5 x 29 x aprox. 5,0 cm	aprox. 163 g	12	4

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

VER PRODUCT

TRIÁNGULOS CRUJIENTES DE MASCARPONE Y ARÁNDANOS 39000391

Se descubrió el pastel: la cobertura, de nata con mascarpone y un preparado de arándanos, se decora con arándanos enteros y, entre las dos bases de bizcocho claro y oscuro, se añaden unas láminas de galleta que reposan delicadamente en una crema. ¡Una delicia sin trampa ni cartón!
Contenido en fruta: 25 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.900 g	19,5 x 29 x aprox. 5,5 cm	aprox. 158 g	12	4

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

VER PRODUCT

TRIÁNGULOS CRUJIENTES DE MOUSSE DE DOBLE CHOCOLATE 39000495

Mezclamos una mousse de chocolate blanco con otra de chocolate negro, añadimos una delicadas láminas de barquillo para lograr un efecto crujiente, y listo: ya tenemos una textura marmolada incomparable.
Por si no hubiera suficiente cacao, decoramos la tarta con unas virutas de chocolate. C'est magnifique!

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

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

VER PRODUCT

TRIÁNGULOS CRUJIENTES DE NUECES CON CARAMELO SALADO 39000351

Admitimos que el nombre es largo, pero algo tan dulce, sabroso, cremoso, crujiente, con textura de caramelo y con frutos secos no podría describirse en menos palabras. Estos cortes de tendencia constan de una deliciosa base elaborada con crujiente de trigo, una tentadora nata al caramelo con nueces caramelizadas y una cremosa nata con vainilla. ¡Todo un festín para las neuronas del gusto!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.600 g	19,5 x 29 x aprox. 5,0 cm	aprox. 133 g	12	4

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

VER PRODUCT

12 porciones | 19,5 x 29 cm
porción 9,6 x 9,7 x 13,7 cm

12 porciones
porción ø 6,1 cm

TARTALETAS DE FRAMBUESAS Y CHOCOLATE BLANCO

39000847

Regale una dosis de fruta a sus papilas gustativas. Sobre nuestra base de masa quebrada, extendemos frambuesas especialmente aromáticas y crema de pudin enriquecida con chocolate blanco. ¡El resultado es más que delicioso! **Contenido en fruta: 25 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.080 g	ø 6,1 cm x aprox. 5,0 cm	aprox. 90 g	12	4

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

VER PRODUCT

TARTALETAS CON MOUSSE DE CHOCOLATE

39000846

Como contraste a una base de masa quebrada muy ligera, añadimos dos tipos de mousse de chocolate de sabor intenso. Por si no fuera lo suficientemente tentador, lo decoramos con unas virutas de chocolate blanco y negro. Para nosotros, es irresistible. Seguro que para sus clientes también.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
900 g	ø 6,1 cm x aprox. 6,0 cm	aprox. 75 g	12	4

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

VER PRODUCT

TARTALETAS DE NATA QUESO Y FRESA

39000841

En pocas palabras, extendemos una riquísima crema de nata y queso fresco y unos dados de fresa aromáticos sobre una deliciosa masa quebrada. Una opción exquisita y con un **contenido de fruta del 23 %**.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
900 g	ø 6,1 cm x aprox. 5,0 cm	aprox. 75 g	12	4

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

VER PRODUCT

TARTALETAS LATTE-MACCHIATO

39000917

Seguro que da envidia hasta a los baristas. Sobre nuestra base de masa quebrada, colocamos una capa de nata con café aromático y otra, con vainilla. En el centro, surge un núcleo sorprendente, a base de exquisita crema de cacao y avellanas al café y trocitos de chocolate con leche. Todo ello espolvoreado con leche y cacao en polvo de la mejor calidad.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
660 g	ø 6,1 cm x aprox. 4,5 cm	aprox. 55 g	12	4

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

VER PRODUCT

LA CRÈME DE LA CRÈME

Ya sea como toque fresco para una tarta de manzana o como ingrediente principal de un pastel o una plancha tentadora: la nata eleva el disfrute y lleva las tartas y los pasteles a nuevos niveles de sabor, siempre que sea fresca, de calidad y esté elaborada con los mejores ingredientes. Como ocurre con Erlenbacher.

Al fin y al cabo, dedicamos mucho tiempo y **pasión** a conseguir que nuestra nata sea tan perfecta como deseamos, por lo que la producimos personalmente, adaptando el contenido de grasa, el batido y el sabor a nuestros productos a la perfección. Por supuesto, también ofrecemos cremas vegetales totalmente veganas o productos de nata enriquecidos con yogur o skyr. Ya se nota: nuestra nata es realmente la crème de la crème. Y es sorprendentemente diversa, ¿verdad?

MÁS QUE DELICIOSO: PLACER PLUS CON NATA

Nuestros productos para necesidades dietéticas especiales, de un vistazo.

PLANCHA DE FRESAS

39000774

Nuestra base de muffin, oscura y esponjosa, sostiene una crema de fresa vegana que envuelve unos aromáticos dados de fresa y una crema ligera. Para dar el toque final a esta obra maestra, la recubrimos con unas crujientes gotas de chocolate y una preparación de fresa.
Contenido en fruta: 13 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.550 g	19,5 x 29 x aprox. 5,0 cm	aprox. 129 g	12	4

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

VER PRODUCT

SUGERENCIA DE RECETA

PLANCHA DE BAYAS Y SKYR

39000916

Estamos poniendo el skyr en boca de todos. Por ejemplo, gracias a esta plancha elaborada con crema de skyr con nata y vainilla, que descansa sobre un lecho de masa de almendra sin gluten y está adornada con frutos rojos frescos y una cobertura crujiente a base de avellanas picadas y semillas de girasol y de calabaza. **Sin aceite de palma. Contenido en fruta: 12 %**

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

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

VER PRODUCT

PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON ARÁNDANOS SIN GLUTEN Y BAJO EN LACTOSA** 39000884

Para que nadie vuelva a quedarse sin, hemos creado nuestra plancha de queso fresco y nata con arándanos sin gluten y baja en lactosa, que incluye dos bases de bizcocho sin gluten con el mejor relleno de queso fresco y nata bajo en lactosa**. Por supuesto, no queríamos prescindir de la cobertura afrutada de arándanos y el glaseado aromático. **Sin aceite de palma. Contenido en fruta: 18 %.**

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

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

VER PRODUCT

PLANCHA DE CACAO Y NATA SIN GLUTEN Y BAJO EN LACTOSA** 39000887

Antes de limitar el disfrute de los comensales, preferimos evitar la lactosa y el gluten lo máximo posible. Con nuestra crema de nata y cacao baja en lactosa**, rellenamos las dos bases de nuestro bizcocho de chocolate negro sin gluten. Además, para que resulte aún más agradable a la vista, la decoramos con un motivo en forma de olas. **Sin aceite de palma.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.300 g	19,5 x 29 x aprox. 5,0 cm	aprox. 108 g	12	4

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

VER PRODUCT

PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON FRESA SIN GLUTEN Y BAJO EN LACTOSA** 39000885

Baja en lactosa**, pero muy cremosa: rellenamos las dos bases de nuestro bizcocho con crema de queso y nata baja en lactosa**. Por encima, añadimos unas fresas aromáticas partidas por la mitad y glaseamos la plancha para darle un acabado brillante. **Sin aceite de palma. Contenido en fruta: 22 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.050 g	19,5 x 29 x aprox. 6,0 cm	aprox. 171 g	12	4

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

VER PRODUCT

PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON MELOCOTÓN SIN GLUTEN Y BAJO EN LACTOSA** 39000886

¡Las intolerancias nos dan alergia! Nuestra preparación de queso fresco y nata baja en lactosa**, que reposa entre dos bases de bizcocho sin gluten, combina a la perfección con la abundante cobertura de dados de melocotón, que recubrimos con un glaseado. Un placer de altas esferas. **Sin aceite de palma. Contenido en fruta: 20 %.**

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

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

VER PRODUCT

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

EXQUISITAS CREACIONES EN CREMA

NUESTROS PASTELES DE CREMA

PASTEL DE FRESAS CON CREMA DE LECHE

39000874

¿Le apetecen unas mitades de fresa? ¡Hecho! Empezamos con una base de masa quebrada, sobre la que extendemos un relleno de nata, fresa y crema de leche entre dos bases de bizcocho. En la parte superior, hay una capa de nata con crema de leche y una última capa de bizcocho. Para acabar, ¡todas las mitades de fresa que pueda desear! Adornado con una cobertura y con avellanas picadas en el borde. **Contenido en fruta: 20 %.**

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
2.250 g	ø 28 cm x aprox. 7,5 cm	16	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) pastel entero 14 – 16 horas aprox.

VER PRODUCT

PASTEL DE QUESO-NATA CON FRAMBUESAS

39000778

¡Aportamos la frescura de la frambuesa al postre! Esta tarta cuenta con una base de masa quebrada y dos bases de bizcocho, entre las que extendemos un relleno ligero de nata y queso fresco. Por encima, ponemos muchas frambuesas aromáticas y terminamos con una cobertura y con avellanas picadas en el borde. **Contenido en fruta: 19 %.**

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
2.200 g	ø 28 cm x aprox. 7,0 cm	16	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) pastel entero 14 – 16 horas aprox.

VER PRODUCT

PASTEL DE QUESO-NATA CON MANDARINAS

39000360

¿Con qué sueñan las mandarinas? Probablemente, con nuestra crujiente masa quebrada, nuestras tiernas bases de bizcocho y un relleno de nata y queso fresco en el que puedan sumergirse por completo. Pues no se hable más: ¡de cabeza al pastel! Por encima, añadimos abundantes gajos de mandarina y una cobertura de gelatina aromática. **Contenido en fruta 27 %.**

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
2.500 g	ø 28 cm x aprox. 7,0 cm	16	4

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

PASTEL DE ARÁNDANOS

39000539

¿Qué sería de la vida sin arándanos? Tendríamos que prescindir de nuestro aromático relleno de crema de nata y arándanos, que reposa entre dos bases de bizcocho oscuro sobre una masa quebrada. ¡Casi nos da escalofríos! Preferimos añadir una exquisita capa de nata con vainilla y, por encima, unos cuantos arándanos aromáticos, que se fijan a la tarta mediante una cobertura oscura.

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
2.050 g	ø 28 cm x aprox. 7,0 cm	16	4

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

PASTEL CRUJIENTE DE YOGUR Y MANGO

39000734

Fresco, afrutado y crujiente: así es nuestro pastel crujiente de yogur y mango. entre las dos bases de bizcocho de almendra, extendemos una capa de crema ligera y barquillos. Por encima, ponemos una base de bizcocho de almendras, una capa de nata al yogur y una cobertura de crema de yogur y mango.

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
2.600 g	ø 28 cm x aprox. 7,5 cm	16	4

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

VER PRODUCT

PASTEL DE QUESO FRESCO Y NATA

39000523

Algunos días, basta con un exquisito relleno de nata y queso fresco entre dos bases de bizcocho sobre una masa quebrada crujiente. Por ejemplo, hoy mismo.

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
1.800 g	ø 28 cm x aprox. 6,5 cm	16	4

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

PASTEL DE CEREZAS "SELVA NEGRA"

39000398

¿Podemos invitar a su paladar a la Selva Negra? Sobre nuestra base de masa quebrada, disponemos unas bases de bizcocho de chocolate ligero con un relleno afrutado, elaborado con nata al licor de cereza de la Selva Negra y cerezas agridulces enteras. Luego, decoramos el pastel a mano con cerezas y lo espolvoreamos con virutas grandes de chocolate. ¿Y en los bordes? ¡Chocolate rallado! Contiene alcohol.

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
2.150 g	ø 28 cm x aprox. 9,0 cm	16	4

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

TARTA DE NUECES

39000477

Toca sacar las mejores galas: las nueces caramelizadas y la nata aderezada con jarabe de arce convertirán este pastel en el protagonista del mostrador. Ambos ingredientes descansan entre unas jugosas bases de bizcocho. Se añade una capa de crema de cacao y se recubre el conjunto con crema de chocolate. Además, los bordes se adornan con unas virutas de chocolate con leche delicadamente derretidos. ¿Quién puede resistirse?

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
2.250 g	ø 28 cm x aprox. 7,0 cm	16	4

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

VER PRODUCT

PASTEL DE PERA "BELLA HELENA"

39000725

¡Nuestra bella Helena! Una base de masa quebrada sobre la que extendemos dos superficies de bizcocho con un relleno de nata de cacao y trozos de pera. A continuación, añadimos una capa de nata con trozos de pera y otra base de bizcocho. Para coronar esta creación, incorporamos una capa de nata entremezclada con un preparado de pera, crema de cacao negro y virutas de chocolate. **Contenido en fruta: 21 %.**

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
2.350 g	ø 28 cm x aprox. 8,5 cm	16	4

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

VER PRODUCT

PASTEL DÚO DE CHOCOLATE Y NATA

39000907

El chocolate y la nata son la pareja perfecta. Para que desarrollen al máximo su sabor, los añadimos en abundancia sobre nuestra base de masa quebrada y como relleno entre tres bases de bizcocho oscuro. La decoración de los bordes, con fideos de chocolate blanco y negro, asegura un final feliz a esta historia.

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
2.050 g	ø 28 cm x aprox. 7,0 cm	16	4

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

VER PRODUCT

¿A QUÉ SABE EL FUTURO?

Le ofrecemos un pequeño anticipo del futuro, incluso sin tener una bola de cristal. Como siempre, en Erlenbacher nos mueve la **curiosidad** y somos abanderados de todo lo que llega, lo que importa y lo que inspira. Porsupuesto, le traemos las últimas novedades, tendencias e innovaciones del sector alimentario. Puede echar un vistazo a las tartas del futuro o, mejor incluso, probarlas usted mismo. Después de todo, ya tenemos muchas de ellas en nuestra gama.

01 COMIDA FUSIÓN

Toda una delicia para el paladar: la comida fusión combina universos de sabores únicos para crear una experiencia completamente nueva. Los clásicos tradicionales se dan la mano con creaciones innovadoras, como nuestro brownie de nueces pacanas, que evoca una nueva experiencia gustativa a partir de un brownie clásico y una sedosa crema de cacao

02 MULTI SENSORIALIDAD

Cuando los opuestos se encuentran, la cosa se pone emocionante. Crujiente y cremoso, tierno y crocante... ¿Pueden combinarse? ¡Pues sí! La tendencia de las recetas multisensoriales reúne una gran variedad de texturas, sabores y aspectos para crear armoniosas sorpresas, como nuestro Caramel Brownie Cheesecake, que combina de manera agradable los matices crujientes con la cremosidad.

03
COMIDA LLAMA-TIVA

El futuro no podría presentarse mejor: la comida llamativa hace la boca agua con solo verla. Destaca por su aspecto espectacular, sus ingredientes sorprendentes y una experiencia de sabores que no tiene nada que envidiar a la visual. ¿No acabamos de convencerle? Pues eche un vistazo a nuestro pastel de fresa crujiente...

04
DE VUELTA AL ORIGEN

Oma's Landkuchen®

Por mucho que avancemos hacia el futuro, no queremos renunciar a los clásicos que nunca pasan de moda, como la tarta rústica Oma's Landkuchen. Por eso, combinamos las recetas tradicionales con toques modernos, todo ello acompañado de un encanto nostálgico y una frescura sorprendente.

05
VEGANO Y VEGETAL

Sacrificarse ha pasado a la historia: aunque no quiera consumir productos de origen animal, no tiene por qué renunciar al capricho de pedir un buen trozo de tarta gracias a las cremas de origen vegetal y las recetas veganas. Nuestras cremosas tartas veganas demuestran que el sabor y el disfrute también pueden ser completamente vegetales.

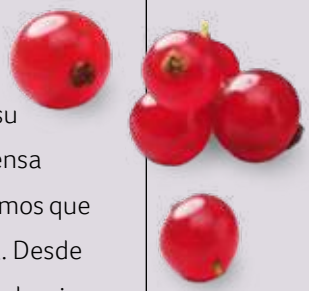
06
LO NUEVO LLAMA A LO NUEVO

Mirar al futuro seguirá siendo importante cuando el mañana ya esté aquí. Por eso, en Erlenbacher siempre mantenemos la curiosidad, probamos, cambiamos y mejoramos. Lo que surge de todo ello siempre es algo nuevo, sorprendente y fascinante. Nuestra última obra maestra son los triángulos de nata crujientes, algo que usted y sus clientes seguro que nunca habían probado. ¡Ni se imaginan lo que les espera!

PASTELES SOFISTICADOS EN CAPAS ALTERNAS

NUEVO

En el dinámico mundo de la gastronomía, a menudo son los pequeños detalles los que marcan la diferencia. Nuestros sofisticados pasteles no solo le ofrecen una variada selección, sino también la oportunidad de deleitar a sus clientes con una experiencia gustativa única.



Nuestras joyas son más que simples pasteles: son su socio comercial estratégico. Gracias a nuestra extensa variedad de pasteles de nata precortados, conseguimos que cada cliente disfrute de un momento muy especial. Desde el clásico pastel de queso y nata con frambuesas, seleccionadas a mano, o nuestra versión sin cobertura del pastel de cerezas «Selva Negra» hasta el Strawberry Crunch, que causa sensación a escala internacional y aporta una frescura afrutada y crujiente a su gama.

ASPECTO Y SABOR: LO MÁS DESTACADO

Nuestras tartas se caracterizan por los ingredientes seleccionados y la combinación armoniosa de texturas y colores.

Utilice nuestras tartas para transformar su mostrador en un reclamo que atraiga a los clientes y les anime a quedarse. Ya sea para cafeterías o restaurantes, confíe en nuestras joyas y destaque de la competencia.

Our Finest Cakes

12 porciones
ø 24 cm

TARTA DE FRESA Y SUERO DE MANTEQUILLA FERMENTADO 39000544

¿Le apetecen unas mitades de fresa? ¡Hecho! Las dos bases de bizcocho se combinan con crema de leche y un preparado de fresa, todo ello adornado con virutas de coco y enmarcado por una base crujiente de masa quebrada y otra de bizcocho ligero. Un sueño de verano en blanco y rojo. **Contenido en fruta: 21 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.300 g	ø 24 x aprox. 8,5 cm	aprox. 192 g	12	4

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

VER PRODUCT

TARTA DE FRESA-TIRAMISÚ 39000750

Italiano, nivel avanzado: así es nuestro pastel de tiramisú de fresa. Las bases de bizcocho de soletilla forman el corazón de esta esponjosa obra de arte, acompañadas de unas capas de crema de mascarpone y un preparado afrutado de fresa, y bañadas en amaretto y extracto de café. Amore mio! Contiene alcohol. **Contenido en fruta: 25 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	ø 24 x aprox. 8,5 cm	aprox. 167 g	12	4

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

VER PRODUCT

PASTEL DE FRESA CRUJIENTE

39001057

Un deleite no solo para el paladar: rellenamos dos esponjosas bases de muffin con una capa crujiente y las recubrimos con una deliciosa crema de fresa y una cobertura de chocolate blanco. Y, por encima, ¿qué le ponemos? ¡Unos trocitos de muffin Red Velvet, que le dan un toque muy especial!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.900 g	ø 24 x aprox. 9,5 cm	aprox. 158 g	12	4

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

VER PRODUCT

TARTA DE QUESO Y NATA

39000413

El sinónimo de un clásico: nuestra tarta de queso y nata. Consta de una base de masa quebrada crujiente y unas deliciosas bases de bizcocho firme y ligero que se alternan con un irresistible preparado de nata y queso fresco. En lo alto: un toque de azúcar glas. ¡Un sueño blanco!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.650 g	ø 24 x aprox. 7.0 cm	aprox. 138 g	12	4

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

VER PRODUCT

RECETA MATCH

FRESA CRUJIENTE CON CARPACCIO DE FRESAS

Pastel de Fresa Crujiente

- Fresas
- Sirope de fresa
- Ramas de menta
- Galletas amarettini

PASO 1: cortar las fresas en rodajas muy finas.

PASO 2: colocar una porción de rodajas de fresa en el plato. Disponer la porción de tarta junto a las fresas y decorar con ramitas de menta y galletas amarettini desmenuzadas.

PASO 3: finalmente, bañar el plato con un poco de sirope de fresa.

TARTA DE MANGO Y VAINILLA

39000768

El mango es el protagonista de esta tarta de ensueño en blanco y amarillo. El mango cortado a dados y los montículos de nata montada nos cautivan con solo verlos. Debajo, hay unas delicadas bases de bizcocho firme y bizcocho ligero, que se alternan con nata a la vainilla y una afrutada nata al yogur de mango con trozos de esta fruta. No se pierda esta delicia tropical. **Contenido en fruta: 15 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.050 g	ø 24 x aprox. 9,0 cm	aprox. 171 g	12	4

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

VER PRODUCT

TARTA DE CREMA DE QUESO Y FRAMBUESA

39000447

Hay cosas que nunca deberían cambiar: las bases de bizcocho firme, bizcocho ligero y masa quebrada, que se alternan con un delicado relleno de nata y queso fresco, se coronan con una dulce cobertura de frambuesa y se enmarcan con almendras tostadas picadas. Un clásico que nunca pasa de moda. **Contenido en fruta: 16 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	ø 24 x aprox. 8,0 cm	aprox. 167 g	12	4

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

VER PRODUCT

TARTA DE YOGURT DE FRAMBUESA

39000767

Una estructura sencilla y un sabor irresistible: dos jugosas bases de bizcocho coronadas con abundante nata al yogur de frambuesa. Lo adornamos todo con un preparado afrutado de frambuesa entremezclado con frambuesas enteras. ¡Simplemente delicioso!
Contenido en fruta: 14 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.900 g	ø 24 x aprox. 9,5 cm	aprox. 158 g	12	4

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

VER PRODUCT

TARTA DE GROSELLA Y MELOCOTÓN

39000771

Es un secreto a voces: como esta tarta no tiene cobertura, todo lo que la hace tan especial puede verse a simple vista. Las grosellas rojas frescas reposan en un glaseado amarillo. Debajo, las capas de nata al melocotón y a la grosella se alternan con unas bases de bizcocho blanco y de color rojo. ¡Tiene permiso para compartirlo! **Contenido en fruta: 15 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.975 g	ø 24 x aprox. 8,5 cm	aprox. 165 g	12	4

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

VER PRODUCT

TARTA DE CEREZA-STRACCIATELLA

39000766

Un helado en tarrina convertido en un pastel bien puede saber a unas vacaciones en la Bella Italia. Nuestra propuesta consta de jugosas cerezas confitadas, una delicada nata a la stracciatella con crujientes trocitos de chocolate, una afrutada nata de guindas y dos bases de bizcocho oscuro. **Contenido en fruta: 19 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	ø 24 x aprox. 9,0 cm	aprox. 167 g	12	4

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

VER PRODUCT

TARTA SELVA NEGRA

39000770

¡Nunca se habían visto tantas cerezas! Nuestra nueva tarta de cerezas Selva Negra presenta una abundante cobertura de fruta decorada con montículos de nata montada y virutas de chocolate. Las esponjosas bases de bizcocho se alternan con nata al licor de cereza y un preparado de esta fruta, mientras que la decoración de los bordes, con virutas de chocolate, hace que la vista se deslice sobre las distintas capas. Contiene alcohol.**Contenido en fruta: 14 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.900 g	ø 24 x aprox. 9,0 cm	aprox. 158 g	12	4

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

VER PRODUCT

PASTEL DE ZANAHORIA DE CUATRO CAPAS

39000810

Si le gustan las tartas jugosas, no se pierda nuestro pastel americano de zanahoria. Para elaborarlo, extendemos una deliciosa crema ligera con nueces y pasas entre dos bases de masa de zanahoria extrajugosa y lo recubrimos todo con crema ligera y una decoración de filigranas blancas. ¡Ideal para los golosos!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	ø 24 x aprox. 8,0 cm	aprox. 167 g	12	4

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

VER PRODUCT

TARTA DE LIMA Y MORAS

39000532

Afrutado y fresco: así es nuestro pastel de lima y moras. Entre dos bases de bizcocho ligero oscuro, añadimos una capa de nata con lima, que aporta frescura. Para acabar, ponemos una capa de nata con moras y la decoramos con una cobertura con jugosas moras. ¡Seguro que querrá repetir! **Contenido en fruta: 13 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.050 g	ø 24 x aprox. 9,0 cm	aprox. 171 g	12	4

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

VER PRODUCT

TARTA DE CREMA DE FRUTOS DE CÁSCARA

39000769

Le hemos preguntado a nuestra azúcar granulada, recubierta de chocolate, cómo es la nata con nueces que la acompaña. Su respuesta: ¡suave, esponjosa, avainillada y deliciosa! Encima, hay unas jugosas bases de bizcocho de avellana. Para coronar el conjunto, se añaden unos montículos de nata montada, avellana picada crujiente y un bizcocho desmigado muy ligero. ¿Quién será la estrella de este pastel?

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.750 g	ø 24 x aprox. 8,5 cm	aprox. 146 g	12	4

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

VER PRODUCT

”TOUT AU CHOCOLAT“, PASTEL DE CHOCOLATE

39000722

¡Celebramos el chocolate por todo lo alto! Extendemos una crema de chocolate derretida entre dos bases de muffin oscuras y le añadimos una capa de crema de cacao. Después, adornamos el borde con muffin oscuro desmigado y ¡ya está listo para servir!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
950 g	ø 24 x aprox. 4,0 cm	aprox. 79 g	12	6

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

VER PRODUCT

PASTEL SACHER

39000396

¡Oh, Viena! El Prater, el Palacio Imperial, los bombones de Mozart y, por supuesto, ¡la tarta Sacher! No solo la encontrará en Austria, sino que nosotros también la elaboramos. Con jugosa masa tipo Sacher, un relleno afrutado de albaricoque y un fino glaseado de azúcar y cacao. ¡Así podrá ahorrarse el viaje!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.500 g	ø 26 x aprox. 6,0 cm	aprox. 125 g	12	4

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

TARTA DE CHOCOLATE DE CUATRO CAPAS

39000809

¿Cómo ha dicho? ¿Quiere aún más chocolate? En esta tarta, rellenamos dos bases de bizcocho de chocolate negro con una deliciosa crema de cacao y lo decoramos todo con dados de bizcocho de chocolate y bucles de –¿lo ha adivinado?– crema de cacao.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.900 g	ø 24 x aprox. 8,0 cm	aprox. 158 g	12	4

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

VER PRODUCT

PASTEL TRUENO DE CHOCOLATE

39001059

¡Un torbellino de entusiasmo en el mostrador de los postres! A sus clientes se les hará la boca agua con esta moderna tarta sin cobertura, que permite ver el relleno a primera vista. Las llamativas cremas claras y de chocolate se funden encima de nuestras jugosas bases de brownie, mientras que unas crujientes lentillas de chocolate añaden un toque de contraste. Y para darle el toque final, se vierte chocolate puro por el borde. ¡Un placer descomunal!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.200 g	ø 24 x aprox. 9,5 cm	aprox. 184 g	12	4

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

VER PRODUCT

SUGERENCIA DE RECETA

TARTA DE LICOR DE HUEVO

39000765

El licor de huevo no es nada nuevo. Rimas aparte, a los amantes de esta bebida les encantará esta tarta: sobre un lecho de masa quebrada, reposa una base de bizcocho oscuro recubierta de nata a la vainilla con chispas de chocolate. Encima, encontramos una base de jugoso bizcocho con nueces. Para acabar, se añade una deliciosa crema de licor de huevo recubierta con una salsa a base de esta bebida. ¡No se olvide de servirla con nata! ¡Y unas virutas de chocolate! Contiene alcohol.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.850 g	ø 24 x aprox. 9,5 cm	aprox. 154 g	12	4

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

VER PRODUCT

PASTEL DE CHOCOLATE CRUJIENTE

39000875

¿Oye ese crujido tan delicado? Se trata de una base de bizcocho oscuro con una capa crujiente elaborada con crema de cacao y avellanas, galleta finamente laminada y nuez picada. Por encima, le añadimos un relleno de crema ligera y una capa de crema de chocolate enriquecida con nata montada y queso cremoso. Para acabar, ponemos unos dados de bizcocho, crema de chocolate y avellanas picadas en trozos grandes, todo ello adornado con bizcocho desmigado.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.600 g	ø 24 x aprox. 6,5cm	aprox. 133 g	12	4

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

VER PRODUCT

SIMPLE
Y LLANAMENTE

NUEVO

¿Le apetece una tarta que estimule los sentidos? Nuestras creaciones son como una pequeña aventura gastronómica: cada capa incita a descubrir la siguiente con más ganas. Entre las dos jugosas bases hay una sorpresa afrutada o crujiente que le hará la boca agua. Disfrute de la pura alegría que ofrecen estas tartas de frutas: los audaces arándanos, el mango tropical y las cautivadoras cerezas esperan a ser degustados.

¡AHORA ES TU TURNO!

Lo más destacado es la capa de fruta o chocolate de la parte superior, que le está pidiendo a gritos que la decore a su gusto. Deje volar su creatividad y convierta cada porción de tarta en algo único.

Por lo demás, no se preocupe: gracias a nuestra receta especial, el producto se mantendrá especialmente fresco e irresistible. ¡Una opción que traerá un soplo de aire fresco a su gama!

TARTA DE CREMA DE ARÁNDONOS

39001117

Los arándanos, enmarcados por la crema de cacao y el bizcocho oscuro, se acompañan con una crema de vainilla. Esta fruta se presenta como crujiente liofilizado en el interior y en forma de crema y preparación. Una vez cortada, la tarta parece una obra de arte. ¡Deslumbre a todos con esta propuesta! **Contenido en fruta: 12 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.425 g	ø 24 x aprox. 5,5 cm	aprox. 119 g	12	4

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

VER PRODUCT

TARTA DE CEREZAS Y CREMA

39001116

¿Por dónde se llega al paraíso? Este es el camino: busque una tarta que tenga dos bases de bizcocho alternadas con una preparación de cerezas agridulces, una crema de cacao ligera con un preparado de esta fruta y una cobertura de color rojo con crema de cerezas agridulces. ¡Una visión celestial! **Contenido en fruta: 19 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.525 g	ø 24 x aprox. 5,5 cm	aprox. 127 g	12	4

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

VER PRODUCT

TARTA DE MANGO Y CREMA

39001118

Las dos bases de bizcocho ligero de almendras esconden una capa de crema blanca con galleta finamente laminada esperando a ser descubierta. Por encima, añadimos una preparación de mango con trozos de esta fruta, así como crema de mango y vainilla. Esta joya cremosa y ligera se completa con la cobertura de color amarillo, que invita a decorarla. **Contenido en fruta: 9 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.475 g	ø 24 x aprox. 5,5 cm	aprox. 123 g	12	4

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

VER PRODUCT

DE CONGELADO **A LISTO** PARA SERVIR

Cuando el negocio está lleno de clientes, se necesitan unas soluciones rápidas y flexibles. Con los productos de Erlenbacher, podrá reaccionar con flexibilidad ante unos picos de demanda breves y cada vez mayores.

Muchos de nuestros productos pueden descongelarse en el horno, mientras que otros pueden llevarse directamente del microondas al plato. También nuestros productos de nata pueden descongelarse según sea necesario con poco tiempo de antelación gracias a las prácticas porciones individuales.

VENTAJAS

Fáciles de manipular: descongelar porciones individuales, ya sea en el horno, en el microondas o en el frigorífico, es una tarea muy fácil incluso para el personal de servicio inexperto.

Listos para usar rápidamente: todos los productos del catálogo marcados con este símbolo pueden prepararse para su consumo de manera rápida y sencilla en el horno o en el microondas.

Lo mejor: ¡se desperdicia menos comida!

NUESTROS CONSEJOS DE MANIPULACIÓN

MÁS INFORMACIÓN AQUÍ

CONSEJOS DE DESCONGELACIÓN SEGÚN SUS NECESIDADES

PRODUCTOS HORNEADOS a temperatura ambiente	
Porción individual tartas redondas	1 – 3 horas
Porción individual planchas	1 – 3 horas
PRODUCTOS DE NATA en el frigorífico	
Porción individual planchas de nata	2 – 4 horas
Porción individual pasteles de nata sin fruta	3 – 4 horas
Pasteles de nata sin precortar	Durante la noche aprox. 12 – 16 horas
Porción individual tartaletas	1 horas

CUANDO TIENE MUCHA PRISA

PRODUCTOS HORNEADOS en el horno	
Todos los productos horneados sin acabado de crema, glaseado o cobertura pueden regenerarse rápidamente en el horno.	Productos horneados hasta 2000 g aprox. 20 min. Productos horneados por encima de 2000 g aprox 40 min.
PRODUCTOS HORNEADOS en el microondas	
Algunos productos pueden descongelarse en el microondas para su uso inmediato.	0,5 – 2,5 min.

TROZO POR TROZO TARTAS EN SU TAMAÑO ORIGINAL

LAS PERFECTAS PORCIONES EN SU TAMAÑO ORIGINAL

TAMAÑO CLÁSICO PANADERÍA

5,6 x 9,5 cm
20 porciones

TAMAÑO CLÁSICO PARA LA GASTRONOMÍA

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

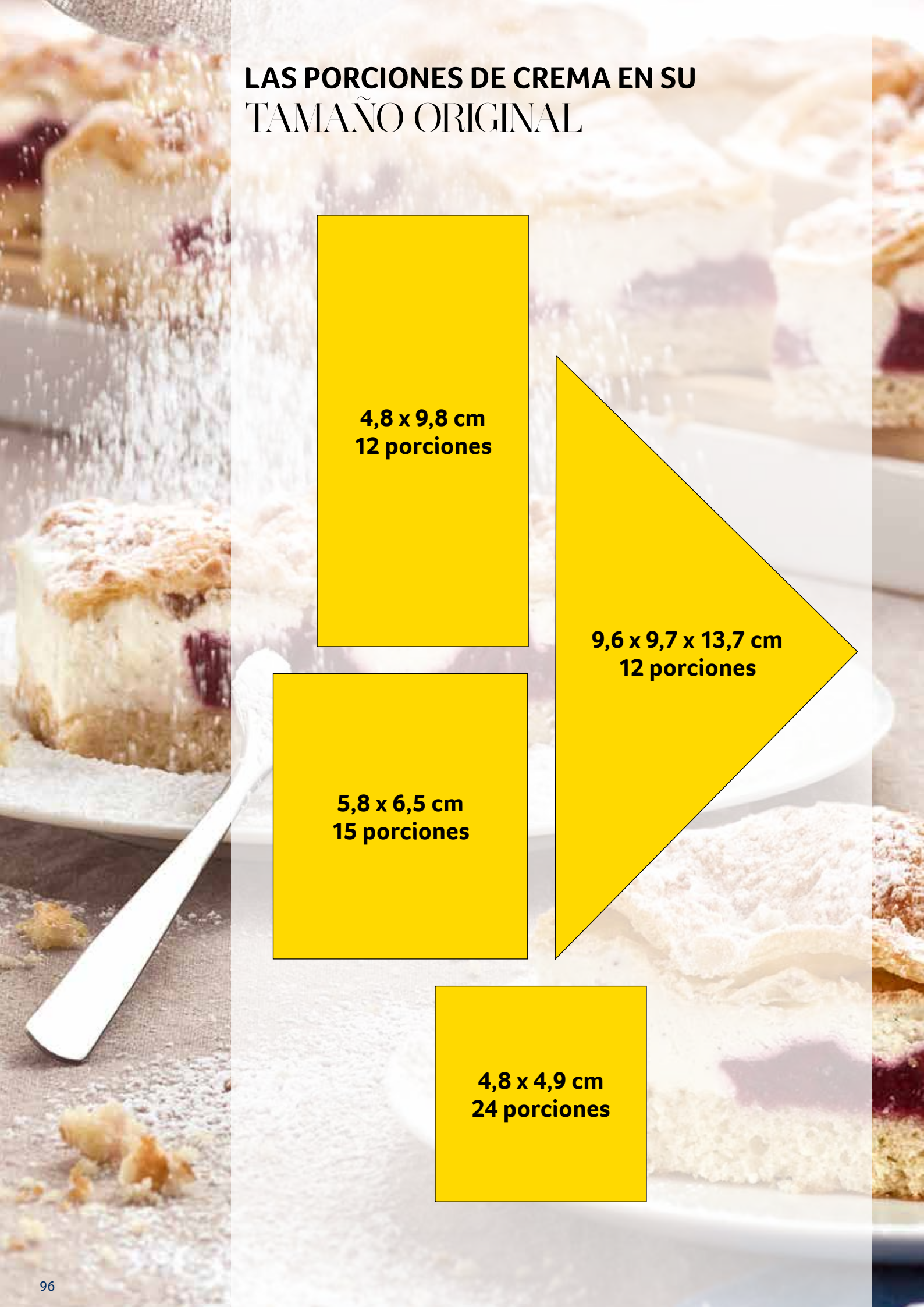
COFFEESHOP & CATERING

4,7 x 7 cm
16 porciones

CATERING & POSTRES

4,6 x 4,7 cm
48 porciones

LAS PORCIONES DE CREMA EN SU TAMAÑO ORIGINAL



TARTALETAS Y PORCIONES DE TARTAS Y PASTELES EN SU TAMAÑO ORIGINAL

TARTAS REDONDAS CLÁSICAS

12 porciones Ø 26 cm

VEGAN

TARTA DE ALBARICOQUE

39000719

TARTA DE MANZANA CON STREUSEL

39000782

14 porciones Ø 28 cm

TARTA DE MANZANA CON CUBIERTA CRUJIENTE

39000536

Barista CAKES

12 porciones Ø 24 cm

CHOCOLATE RASPBERRY CAKE

39000690

NUEVO

TIRAMISU CAKE

39001115

VEGAN

BANANA WALNUT CAKE

39000692

CHOCOLATE SALTED CARAMEL CAKE

39000686

12 porciones Ø 28 cm

TARTA DE MANZANA PREMIUM

39000793

TARTA DE MANZANA CON REJILLA DE PASTA BRISA

39000853

VEGAN

TARTA DE MANZANA DELICIOSA

39000724

TARTA DE MANZANA CON STREUSEL DE MANTEQUILLA

39000979

TARTA DE CEREZAS CON STREUSEL DE MANTEQUILLA

39000985

TARTA DE CIRUELAS CON STREUSEL DE MANTEQUILLA

39000982

TARTA DE FRESAS

39000998

TARTA DE QUESO Y NATA CON MELOCOTÓN

39000852

TARTA DE QUESO-NATA PREMIUM

39000743

TARTA PREMIUM DE QUESO ESTILO CEBRA

39000812

CHEESECAKES

sin precortar Ø 28 cm

TARTA DE QUESO FRESCO CON MANDARINAS

39000780

TARTA DE QUESO-NATA

39000796

ungeschnitten Ø 26 cm

TARTA DE QUESO CREMOSO DE LA ABUELA

39000820

12 porciones Ø 24 cm

TARTA DE QUESO CON FRESAS

39000791

TARTA DE QUESO CON FRAMBUESA

39000794

TARTA DE QUESO CON CARAMELO

39000817

TARTA DE QUESO "ESTILO AMERICANO"

39000789

crazy cheesecake club

14 porciones Ø 24 cm

CARAMEL BROWNIE CHEESECAKE SUPREME

39000877

BLUEBERRY CHEESECAKE SUPREME

39000878

VEGAN

CREAMY RASPBERRY

39000739

VEGAN

CREAMY BLUEBERRY

39000740

14 porciones Ø 24 cm

TARTA DE QUESO CON NATA Y FRESA

39000838

CREAM-CHEESECAKE "NEW YORK STYLE"

39000839

TARTAS CLÁSICAS

12 porciones Ø 28 cm

TARTA DE FRUTAS DEL BOSQUE

39001044

TARTA DE MANZANA

39001045

TARTA DE FRESAS

39000792

TARTA DE CHOCOLATE

39000790

SIN GLUTEN

TARTA DE ALMENDRAS Y CARAMELO

39001124

12 porciones Ø 24 cm

TARTA DE CHOCOLATE CON CUBIERTA

39000807

sin precortar Ø 18 cm

SMARTIES® PARTY CAKE

39000042

Oma's Landkuchen®

quartos Ø 38 cm

PUDIN DE SÉMOLA CON MANZANA

39000710

CEREZAS Y ALMENDRAS

39000708

STREUSEL DE SEMILLAS DE AMAPOLA

39000706

MERENGUE DE RUIBARBO

39000703

STREUSEL DE CIRUELAS

39000707

QUESO Y ALBARICOQUE

39000705

PUDIN DE ARÁNDANOS

39000704

PLANCHAS

20 porciones 28 x 38 cm | porción 5,6 x 9,5 cm

PLANCHA MARMOLEADA DE CEREZA

39001006

PLANCHA DE RUIBARBO-FRESA Y STREUSEL

39001005

PLANCHA DE CIRUELA CON STREUSEL DE MANTEQUILLA

39000735

PLANCHA DE QUESO Y MANDARINA

39000741

PLANCHA DE QUESO

39000736

PLANCHA DE MANZANA CON STREUSEL DE MANTEQUILLA

39001002

TARTA DE MANZANA CON COBERTURA

39001007

PLANCHA DE AMAPOLA Y STREUSEL

39001004

PLANCHA DE CHOCOLATE Y COCO

39001008

”OLA DEL DANUBIO“

39001001

PLANCHAS

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

”OLA DEL DANUBIO“

39000799

PLANCHA DE DOBLE CHOCOLATE

39000581

PLANCHA DE MANZANA DE LA ABUELA

39000798

VEGAN

SIN ACEITE DE PALMA

PLANCHA DE MANZANA

39000997

VEGAN

SIN ACEITE DE PALMA

RECTÁNGULOS DE PLÁTANO Y GROSELLA

39000718

SIN GLUTEN

BROWNIE DE FRAMBUESA

39000775

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

VEGAN

SIN ACEITE DE PALMA

PLANCHA DE LIMON

39000919

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

BROWNIE

39000862

PLANCHA DE MANZANA DE LA ABUELA

39000806

PLANCHA DE QUESO Y FRAMBUESAS

39000805

16 porciones 19 x 28 cm | porción 4,7 x 7 cm

BROWNIE

39000813

BROWNIE DE CARAMELO Y NUECES

39000880

SIN ACEITE DE PALMA

BROWNIE DE NUECES PACANAS

39000986

PLANCHAS DE CREMA

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

PLANCHA DE ARÁNDANOS Y SKYR

39000931

SIN ACEITE DE PALMA

PLANCHA DE MANGO CON CRÈME FRAÎCHE

39000848

SIN ACEITE DE PALMA

PLANCHA LIMA-LIMÓN

39000830

SIN ACEITE DE PALMA

PLANCHA DE FRESA CON NATA CON YOGUR

39000850

PLANCHA DE MOUSSE DE CHOCOLATE

39000851

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

NUEVO

PLANCHA DE QUESO – GROSELLA NEGRA

39001121

NUEVO

PLANCHA DE FRAMBUESA – LIMA

39001123

NUEVO

PLANCHA DE CHOCOLATE Y CARAMELO

39001122

PLANCHAS DE CREMA

12 porciones 19,5 x 29 cm | porción 4,8 x 9,8 cm

SIN ACEITE DE PALMA

PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON FRAMBUESAS

39000733

SIN ACEITE DE PALMA

PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON MANDARINAS

39000732

SIN ACEITE DE PALMA

PLANCHA DE FRESA, FRAMBUESA Y YOGUR

39000822

SIN GLUTEN · BAJO CONTENIDO EN LACTOSA

SIN ACEITE DE PALMA

PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON MELOCOTÓN

39000886

SIN GLUTEN · BAJO CONTENIDO EN LACTOSA

SIN ACEITE DE PALMA

PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON FRESA

39000885

SIN ACEITE DE PALMA

TARTA MULTIFRUTA

39000773

SIN ACEITE DE PALMA

PLANCHA DE FRESAS CON CREMA DE LECHE

39000730

SIN GLUTEN · BAJO CONTENIDO EN LACTOSA

SIN ACEITE DE PALMA

PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON ARÁNDANOS

39000884

SIN ACEITE DE PALMA

PLANCHA DE FRUTOS DEL BOSQUE CON CREMA DE LECHE

39000731

PLANCHA DE MIEL CON ALMENDRAS

39000751

SIN GLUTEN

SIN ACEITE DE PALMA

PLANCHA DE BAYAS Y SKYR

39000916

SIN GLUTEN · BAJO CONTENIDO EN LACTOSA

SIN ACEITE DE PALMA

PLANCHA DE CACAO Y NATA

839000887

SIN ACEITE DE PALMA

PLANCHA DE CEREZA "SELVA NEGRA"

39000726

PLANCHA DE LATTE MACCHIATO

39000804

PLANCHA CRUJIENTE DE CEREZA Y CACAO

39000827

PLANCHA DE TIRAMISÚ

39000636

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

PLANCHAS DE CREMA

12 porciones 19,5 x 29 cm | porción 4,8 x 9,8 cm

VEGAN

PLANCHA DE FRESAS

39000774

SIN ACEITE DE PALMA

PLANCHA DE FRESA CON NATA CON YOGUR

39000582

PLANCHA DE FRAMBUESA Y QUESO FRESCO

39000583

SIN ACEITE DE PALMA

PLANCHA DE MANGO CON CRÈME FRAÎCHE

39000801

SIN ACEITE DE PALMA

PLANCHA DE QUESO FRESCO Y MANDARINAS

39000833

PLANCHA DE MIEL CON ALMENDRAS

39000727

SIN ACEITE DE PALMA

PLANCHA DE NATA Y CEREZAS

39000832

PLANCHA DE COPOS DE NATA

39000860

PLANCHA DE MOUSSE DE CHOCOLATE

39000586

Our Finest Cakes

12 porciones 19,5 x 29 cm | porción 9,6 x 9,7 x 13,7 cm

NUEVO

TRIÁNGULOS CRUZADOS DE VAINILLA Y FRAMBUESA

39000764

SIN ACEITE DE PALMA

TRIÁNGULOS DE FRAMBUESA, QUESO Y NATA

39000855

NUEVO

TRIÁNGULOS CRUJIENTES DE FRESA Y LIMÓN

39000441

SIN ACEITE DE PALMA

TRIÁNGULOS DE FRESAS CON CREMA DE LECHE

39000856

NUEVO

TRIÁNGULOS CRUZADOS DE VAINILLA Y CEREZA

39000346

NUEVO

TRIÁNGULOS CRUJIENTES CON CREMA Y NUECES

39000896

NUEVO

TRIÁNGULOS CRUJIENTES DE YOGUR CON MANGO

39000423

NUEVO

TRIÁNGULOS CRUJIENTES DE MASCARPONE Y ARÁNDANOS

39000391

NUEVO

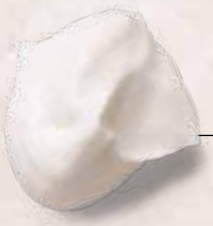
TRIÁNGULOS CRUJIENTES DE MOUSSE DE DOBLE CHOCOLATE

39000495

NUEVO

TRIÁNGULOS CRUJIENTES DE NUECES CON CARAMELO SALADO

39000351



PASTELES

Our Finest Cakes

sin precortar Ø 28 cm

PASTEL DE FRESAS CON CREMA DE LECHE

39000874

PASTEL DE QUESO-NATA CON FRAMBUESAS

39000778

PASTEL DE QUESO-NATA CON MANDARINAS

39000360

PASTEL DE QUESO FRESCO Y NATA

39000523

PASTEL DE ARÁNDANOS

39000539

PASTEL CRUJIENTE DE YOGUR Y MANGO

39000734

PASTEL DE PERA "BELLA HELENA"

39000725

PASTEL DE CEREZAS "SELVA NEGRA"

39000398

PASTEL DÚO DE CHOCOLATE Y NATA

39000907

NUEVO

TARTA DE NUECES

39000477

12 porciones Ø 24 cm

NUEVO

TARTA DE LIMA Y MORAS

39000532

NUEVO

TARTA DE FRESA Y SUERO DE MANTEQUILLA FERMENTADO

39000544

NUEVO

TARTA DE FRESA-TIRAMISÚ

39000750

PASTEL DE FRESA CRUJIENTE

39001057

NUEVO

TARTA DE QUESO Y NATA

39000413

NUEVO

TARTA DE MANGO Y VAINILLA

39000768

NUEVO

TARTA DE CREMA DE QUESO Y FRAMBUESA

39000447

NUEVO

TARTA DE YOGURT DE FRAMBUESA

39000767

NUEVO

TARTA DE GROSELLA Y MELOCOTÓN

39000771

NUEVO

TARTA DE CEREZA-STRACCIATELLA

39000766

Our Finest Cakes

12 porciones Ø 26 cm | 24 cm

NUEVO

TARTA SELVA NEGRA

39000770

NUEVO

TARTA DE CREMA DE FRUTOS DE CÁSCARA

39000769

NUEVO

TARTA DE LICOR DE HUEVO

39000765

PASTEL DE ZANAHORIA DE CUATRO CAPAS

39000810

”TOUT AU CHOCOLAT“, PASTEL DE CHOCOLATE

39000722

PASTEL SACHER

39000396

TARTA DE CHOCOLATE DE CUATRO CAPAS

39000809

PASTEL TRUENO DE CHOCOLATE

39001059

SIN ACEITE DE PALMA

PASTEL DE CHOCOLATE CRUJIENTE

39000875

Our Finest Cakes

12 porciones Ø 24 cm

NUEVO

TARTA DE CREMA DE ARÁNDONOS

39001117

NUEVO

TARTA DE CEREZAS Y CREMA

39001116

NUEVO

TARTA DE MANGO Y CREMA

39001118

TARTALETAS

12 porciones | Portion Ø 6,1 cm

TARTALETAS DE NATA QUESO Y FRESA

39000841

TARTALETAS DE FRAMBUESAS Y CHOCOLATE BLANCO

39000847

TARTALETAS LATTE-MACCHIATO

39000917

TARTALETAS CON MOUSSE DE CHOCOLATE

39000846

PRODUCTOS PARA NUTRICIÓN ESPECIAL

VEGAN

TARTAS

TARTA DE ALBARICOQUE

39000719

TARTA DE MANZANA DELICIOSA

39000724

BANANA WALNUT CAKE

39000692

CREAMY RASPBERRY

39000739

CREAMY BLUEBERRY

39000740

PLANCHAS

PLANCHA DE MANZANA

39000997

RECTÁNGULOS DE PLÁTANO Y GROSELLA

39000718

PLANCHA DE LIMON

39000919

PLANCHAS DE CREMA

PLANCHA DE FRESAS

39000774

SIN GLUTEN

TARTAS

TARTA DE ALMENDRAS Y CARAMELO

39001124

PLANCHAS

BROWNIE DE FRAMBUESA

39000775

PLANCHAS DE CREMA

PLANCHA DE BAYAS Y SKYR

39000916

SIN GLUTEN · BAJO CONTENIDO EN LACTOSA

PLANCHAS DE CREMA

PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON FRESA

39000885

PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON ARÁNDANOS

39000884

PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON MELOCOTÓN

39000886

PLANCHA DE CACAO Y NATA

39000887

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

NUESTROS PRODUCTOS HALAL

TARTAS

TARTA DE MANZANA DELICIOSA

39000724

TARTA DE MANZANA PREMIUM

39000793

TARTA DE QUESO CON FRESAS

39000791

PLANCHAS

PLANCHA DE MANZANA DE LA ABUELA

39000798

BROWNIE DE FRAMBUESA

39000775

PLANCHAS DE CREMA

PLANCHA DE FRESAS CON CREMA DE LECHE

39000730

PLANCHA CRUJIENTE DE CEREZA Y CACAO

39000827

TRIÁNGULOS DE FRESAS CON CREMA DE LECHE

39000856

TRIÁNGULOS DE FRAMBUESA, QUESO Y NATA

39000855

PASTELES

PASTEL DE ZANAHORIA DE CUATRO CAPAS

39000810

PASTEL DE CHOCOLATE CRUJIENTE

39000875

¡NUESTROS ARTÍCULOS DE SERVICIO!

AQUÍ ENCONTRARÁ NUESTROS ARTÍCULOS DE SERVICIO Y CÓMO Y DÓNDE SOLICITARLOS.

ÍNDICE DE SURTIDO

Código	Denominación	Peso	Udes por caja	Porciones precortadas	Cajas por palé/capa	Udes por palé	Página
Tartas redondas clásicas, precortadas ø 28 cm, ø 26 cm, ø 24 cm							
39000719	Tarta de Albaricoque (vegana)	1.570 g	4	12	56/8	224	13, 34
39000985	Tarta de Cerezas con Streusel de Mantequilla	1.700 g	4	12	56/8	224	15
39000807	Tarta de Chocolate con Cubierta	1.000 g	6	12	48/6	288	29
39000982	Tarta de Ciruelas con Streusel de Mantequilla	1.800 g	4	12	56/8	224	15
39000998	Tarta de Fresas	2.150 g	4	12	40/4	160	18
39000853	Tarta de Manzana con Rejilla de Pasta Brisa	2.500 g	4	12	36/4	144	14
39000782	Tarta de Manzana con Streusel	1.250 g	4	12	96/16	384	13
39000979	Tarta de Manzana con Streusel de Mantequilla	2.000 g	4	12	56/8	224	14
39000536	Tarta de Manzana con Cubierta Crujiente	2.500 g	4	14	36/4	144	13
39000724	Tarta de Manzana Deliciosa (vegana)	2.250 g	4	12	36/4	144	14, 34
39000793	Tarta de Manzana Premium	2.500 g	4	12	36/4	144	14
39000812	Tarta Premium de Queso Estilo Cebra	2.250 g	4	12	56/8	224	18
39000743	Tarta de Queso-Nata Premium	2.150 g	4	12	56/8	224	18
39000852	Tarta de Queso y Nata con Melocotón	2.400 g	4	12	36/4	144	18
Tartas redondas clásicas, sin precortar ø 28 cm, ø 26 cm, ø 18 cm							
39000042	SMARTIES® Party Cake	430 g	6		108/12	648	29
39000820	Tarta de Queso Cremoso de la Abuela	2.500 g	4		56/8	224	19
39000780	Tarta de Queso Fresco con Mandarinas	2.150 g	4		56/8	224	19
39000796	Tarta de Queso-Nata	2.150 g	4		56/8	224	19
Crazy Cheesecake Club, precortadas ø 24 cm							
39000878	Blueberry Cheesecake Supreme	1.900 g	4	14	72/6	288	22
39000877	Caramel Brownie Cheesecake Supreme	1.950 g	4	14	72/6	288	22
39000740	Creamy Blueberry (vegana)	1.525 g	4	14	72/6	288	23, 35
39000739	Creamy Raspberry (vegana)	1.575 g	4	14	72/6	288	23, 35
Cheesecake, precortadas ø 24 cm							
39000839	Cream-Cheesecake "New York Style"	1.950 g	6	14	48/6	288	25
39000791	Tarta de Queso con Fresas	1.450 g	6	12	48/6	288	24
39000817	Tarta de Queso con Caramelo	1.450 g	6	12	48/6	288	24
39000794	Tarta de Queso con Frambuesa	1.450 g	6	12	48/6	288	24
39000838	Tarta de Queso con Nata y Fresa	2.000 g	6	14	48/6	288	24
39000789	Tarta de Queso "Estilo Americano"	1.450 g	6	12	48/6	288	25
Tartes, precortadas ø 28 cm							
39001124	Tarta de Almendras y Caramelo (sin gluten)	950 g	4	12	64/8	256	29, 35
39000790	Tarta de Chocolate	1.000 g	4	12	64/8	256	28
39000792	Tarta de Fresas	1.300 g	4	12	64/8	256	28
39001044	Tarta de Frutas del Bosque	1.150 g	4	12	64/8	256	28
39001045	Tarta de Manzana	1.150 g	4	12	64/8	256	28
Barista Cakes, precortadas ø 24 cm							
39000692	Banana Walnut Cake (vegana)	980 g	4	12	66/6	264	33, 35
39000690	Chocolate Raspberry Cake	1.200 g	4	12	66/6	264	32
39000686	Chocolate Salted Caramel Cake	1.000 g	4	12	66/6	264	33
39001115	Tiramisu Cake	1.150 g	4	12	66/6	264	32
Oma's Landkuchen, en cuartos ø 38							
39000708	Cerezas y Almendras	3.300 g	1		150/6	150	38
39000703	Merengue de Ruibarbo	2.900 g	1		150/6	150	38
39000704	Pudin de Arándanos	3.400 g	1		150/6	150	39
39000710	Pudin de Sémola con Manzana	3.150 g	1		150/6	150	38
39000705	Queso y Albaricoque	3.700 g	1		150/6	150	39
39000707	Streusel de Ciruelas	3.150 g	1		150/6	150	39
39000706	Streusel de Semillas de Amapola	3.500 g	1		150/6	150	38

ÍNDICE DE SURTIDO

Código	Denominación	Peso	Udes por caja	Porciones precortadas	Cajas por palé/capa	Udes por palé	Página
Planchas, precortadas 28 x 38 cm							
39000862	Brownie	2.050 g	3	48	88/8	264	48
39001001	"Ola del Danubio"	2.200 g	3	20	88/8	264	43
39001004	Plancha de Amapola y Streusel	2.350 g	3	20	88/8	264	42
39001008	Plancha de Chocolate y Coco	2.400 g	3	20	88/8	264	43
39000735	Plancha de Ciruela con Streusel de Mantequilla	2.750 g	3	20	88/8	264	41
39000919	Plancha de Limon (vegana)	1.500 g	3	24	88/8	264	47, 52
39001002	Plancha de Manzana con Streusel de Mantequilla	3.300 g	3	20	88/8	264	42
39000806	Plancha de Manzana de la Abuela	1.800 g	3	48	88/8	264	48
39000736	Plancha de Queso	3.100 g	3	20	88/8	264	42
39000805	Plancha de Queso y Frambuesas	2.350 g	3	48	88/8	264	48
39000741	Plancha de Queso y Mandarina	3.200 g	3	20	88/8	264	41
39001005	Plancha de Ruibarbo-Fresa y Streusel	2.400 g	3	20	88/8	264	41
39001006	Plancha Marmoleada de Cereza	1.850 g	3	20	88/8	264	41
39001007	Tarta de Manzana con Cobertura	3.150 g	3	20	88/8	264	42
Planchas, precortadas 19 x 28 cm							
39000813	Brownie	1.000 g	3	16	132/12	396	51
39000775	Brownie de Frambuesa (sin gluten)	1.050 g	6	12	60/6	360	47, 53
39000986	Brownie de Nueces Pacanas	1.000 g	6	16	60/6	360	51
39000880	Brownie de Caramelo y Nueces	1.100 g	3	16	132/12	396	51
39000799	"Ola del Danubio"	1.000 g	6	12	60/6	360	46
39000581	Plancha de Doble Chocolate	1.000 g	6	12	60/6	360	46
39000997	Plancha de Manzana (vegana)	1.300 g	4	12	60/6	240	46, 52
39000798	Plancha de Manzana de la Abuela	1.000 g	6	12	60/6	360	46
39000718	Rectángulos de Plátano y Grosella (vegana)	1.150 g	6	12	60/6	360	47, 53

¡NUESTRO CONSEJO!

AQUÍ ENCONTRARÁ INFORMACIÓN ADICIONAL SOBRE: CAJAS POR PALÉ/CAPA

ÍNDICE DE SURTIDO

Código	Denominación	Peso	Udes por caja	Porciones precortadas	Cajas por palé/capa	Udes por palé	Página
Planchas de nata, crema y fruta, precortadas 19,5 x 29 cm							
39000887	Plancha de Cacao y Nata (sin gluten y bajo en lactosa)	1.300 g	4	12	66/6	264	59, 75
39000726	Plancha de Cereza "Selva Negra"	1.500 g	4	12	66/6	264	56
39000827	Plancha Crujiente de Cereza y Cacao	2.100 g	4	12	66/6	264	57
39000822	Plancha de Fresa, Frambuesa y Yogur	2.000 g	4	12	66/6	264	55
39000730	Plancha de Fresas con Crema de Leche	2.000 g	4	12	66/6	264	55
39000731	Plancha de Frutos del Bosque con Crema de Leche	2.000 g	4	12	66/6	264	56
39000916	Plancha de Bayas y Skyr (sin gluten)	1.450 g	4	12	66/6	264	56, 74
39000804	Plancha de Latte Macchiato	1.500 g	4	12	66/6	264	59
39000751	Plancha de Miel con Almendras	1.400 g	4	12	66/6	264	59
39000884	Plancha de Queso Fresco y Nata con Arándanos (sin gluten y bajo en lactosa)	1.950 g	4	12	66/6	264	58, 75
39000733	Plancha de Queso Fresco y Nata con Frambuesas	2.000 g	4	12	66/6	264	55
39000885	Plancha de Queso Fresco y Nata con Fresa (sin gluten y bajo en lactosa)	2.050 g	4	12	66/6	264	55, 75
39000732	Plancha de Queso Fresco y Nata con Mandarinas	2.000 g	4	12	66/6	264	57
39000886	Plancha de Queso Fresco y Nata con Melocotón (sin gluten y bajo en lactosa)	2.000 g	4	12	66/6	264	57, 75
39000636	Plancha de Tiramisú	1.150 g	4	12	66/6	264	59
39000773	Tarta Multifruta	1.800 g	4	12	66/6	264	58
Planchas de nata, crema y fruta, precortadas 19,5 x 29 cm							
39001122	Plancha de Chocolate y Caramelo	1.425 g	4	15	60/6	360	61
39001123	Plancha de Frambuesa – Lima	1.250 g	4	15	60/6	360	61
39001121	Plancha de Queso – Grosella Negra	1.900 g	4	15	60/6	360	61
Planchas de nata, crema y fruta, precortadas 19,5 x 29 cm							
39000931	Plancha de Arándanos y Skyr	1.200 g	6	24	60/6	360	65
39000860	Plancha de Copos de Nata	1.050 g	6	12	60/6	360	64
39000583	Plancha de Frambuesa y Queso Fresco	1.350 g	6	12	60/6	360	62
39000774	Plancha de Fresas (vegana)	1.550 g	4	12	66/6	264	62, 74
39000582	Plancha de Fresa con Nata con Yogur	1.350 g	6	12	60/6	360	62
39000850	Plancha de Fresa con Nata con Yogur	1.350 g	6	24	60/6	360	65
39000801	Plancha de Mango con Crème Fraîche	1.000 g	6	12	60/6	360	63
39000848	Plancha de Mango con Crème Fraîche	1.100 g	6	24	60/6	360	65
39000727	Plancha de Miel con Almendras	1.050 g	6	12	60/6	360	63
39000851	Plancha de Mousse de Chocolate	1.000 g	6	24	60/6	360	65
39000586	Plancha de Mousse de Chocolate	1.000 g	6	12	60/6	360	64
39000832	Plancha de Nata y Cerezas	1.350 g	6	12	60/6	360	64
39000833	Plancha de Queso Fresco y Mandarinas	1.100 g	6	12	60/6	360	63
39000830	Plancha Lima-Limón	1.100 g	6	24	60/6	360	65
Triángulos de nata, crema y fruta, precortadas 19,5 x 29 cm							
39000896	Triángulos Crujientes con Crema y Nueces	1.500 g	4	12	66/6	264	69
39000441	Triángulos Crujientes de Fresa y Limón	1.900 g	4	12	66/6	264	68
39000391	Triángulos Crujientes de Mascarpone y Arándanos	1.900 g	4	12	66/6	264	69
39000495	Triángulos Crujientes de Mousse de Doble Chocolate	1.500 g	4	12	66/6	264	70
39000351	Triángulos Crujientes de Nueces con Caramelo Salado	1.600 g	4	12	66/6	264	70
39000423	Triángulos Crujientes de Yogur con Mango	1.950 g	4	12	66/6	264	69
39000346	Triángulos Cruzados de Vainilla y Cereza	2.050 g	4	12	66/6	264	68
39000764	Triángulos Cruzados de Vainilla y Frambuesa	1.950 g	4	12	66/6	264	67
39000855	Triángulos de Frambuesa, Queso y Nata	2.000 g	4	12	66/6	264	67
39000856	Triángulos de Fresas con Crema de Leche	2.000 g	4	12	66/6	264	68

ÍNDICE DE SURTIDO

Código	Denominación	Peso	Udes por caja	Porciones precortadas	Cajas por palé/capa	Udes por palé	Página
Pasteles, sin precortar ø 28 cm							
39000734	Pastel Crujiente de Yogur y Mango	2.600 g	4		36/4	144	78
39000539	Pastel de Arándanos	2.050 g	4		32/4	128	78
39000398	Pastel de Cerezas "Selva Negra"	2.150 g	4		28/4	112	79
39000874	Pastel de Fresas con Crema de Leche	2.250 g	4		28/4	112	77
39000725	Pastel de Pera "Bella Helena"	2.350 g	4		28/4	112	79
39000523	Pastel de Queso Fresco y Nata	1.800 g	4		36/4	144	78
39000778	Pastel de Queso-Nata con Frambuesas	2.200 g	4		36/4	144	77
39000360	Pastel de Queso-Nata con Mandarinas	2.500 g	4		36/4	144	77
39000907	Pastel Dúo de Chocolate y Nata	2.050 g	4		40/4	160	79
39000477	Tarta de Nueces	2.250 g	4		32/7	128	79
Pasteles, precortadas ø 26 cm, 24 cm							
39000875	Pastel de Chocolate Crujiente	1.600 g	4	12	54/6	270	89
39001057	Pastel de Fresa Crujiente	1.900 g	4	12	42/6	168	84
39000810	Pastel de Zanahoria de Cuatro Capas	2.000 g	4	12	42/6	168	87
39000396	Pastel Sacher	1.500 g	4	12	40/4	160	88
39001059	Pastel Trueno de Chocolate	2.200 g	4	12	42/6	168	89
39000766	Tarta de Cereza-Stracciatella	2.000g	4	12	42/6	168	86
39000809	Tarta de Chocolate de Cuatro Capas	1.900 g	4	12	42/6	168	88
39000769	Tarta de Crema de Frutos de Cáscara	1.750g	4	12	42/6	168	87
39000447	Tarta de Crema de Queso y Frambuesa	2.000g	4	12	42/6	168	85
39000750	Tarta de Fresa-Tiramisú	2.000g	4	12	42/6	168	83
39000544	Tarta de Fresa y Suero de Mantequilla Fermentado	2.300g	4	12	42/6	168	83
39000771	Tarta de Grosella y Melocotón	1.975g	4	12	42/6	168	86
39000765	Tarta de Licor de Huevo	1.850g	4	12	42/6	168	89
39000532	Tarta de Lima y Moras	2.050g	4	12	42/6	168	87
39000768	Tarta de Mango y Vainilla	2.050g	4	12	42/6	168	85
39000413	Tarta de Queso y Nata	1.650g	4	12	42/6	168	84
39000767	Tarta de Yogurt de Frambuesa	1.900g	4	12	42/6	168	85
39000770	Tarta Selva Negra	1.900g	4	12	42/6	168	86
39000722	"Tout au Chocolat", Pastel de Chocolate	950 g	6	12	48/6	288	88
Tartas, precortadas ø 24 cm							
39001116	Tarta de Cerezas y Crema	1.525g	4	12	48/8	288	91
39001117	Tarta de Crema de Arándonos	1.425g	4	12	48/8	288	91
39001118	Tarta de Mango y Crema	1.475g	4	12	48/8	288	91
Tartaletas							
39000846	Tartaletas con Mousse de Chocolate	900 g	4		66/6	264	71
39000847	Tartaletas de Frambuesas y Chocolate Blanco	1.080 g	4		66/6	264	71
39000841	Tartaletas de Nata Queso y Fresa	900 g	4		66/6	264	71
39000917	Tartaletas Latte-Macchiato	660 g	4		66/6	264	71

CONDICIONES GENERALES DE VENTA DE ERLENBACHER BACKWAREN GMBH WASSERWEG 39, 64521 GROSS-GERAU
VÁLIDAS A PARTIR DEL: 1 DE ENERO DE 2025

§ 1 Generalidades, ámbito de aplicación

(1) Las presentes condiciones generales de venta (en lo sucesivo las «CGV») se aplican a todas nuestras relaciones comerciales con nuestros clientes (en lo sucesivo, el «Comprador»). Las CGV se aplican únicamente si el Comprador es empresario (art. 14 del civil alemán (BGB)), una persona jurídica de Derecho Público o un patrimonio especial de Derecho Público.

(2) Las CGV se aplican en particular a contratos relativos a la venta o suministro de bienes muebles (en lo sucesivo las «Mercancías») independientemente de si las Mercancías las fabricamos nosotros mismos o las adquirimos de otros proveedores (arts. 433 y 651 del civil alemán (BGB)). Salvo que se acuerde otra cosa, las CGV se aplican en su versión válida en el momento del pedido por parte del Comprador o, en todo caso, en la última versión que le haya sido comunicada en forma escrita en calidad de acuerdo marco también para contratos futuros similares, sin que tengamos que volver a referirnos a ellas en cada caso.

(3) Solo se aplicarán estas CGV. Los términos y condiciones diferentes, contrarios o suplementarios del Comprador (en lo sucesivo los «CGContr») formarán parte del contrato únicamente y en la medida en que hubiéramos dado nuestro consentimiento escrito al respecto. Dicho requisito de consentimiento tendrá validez en todo caso, por ejemplo, incluso si realizamos la entrega sin reservas obrando en nuestro conocimiento las CGContr del Comprador.

(4) Cualquier acuerdo celebrado individualmente con el Comprador para un caso concreto (incluidos los acuerdos complementarios, suplementos y modificaciones) siempre tendrá prioridad sobre estas CGV. De cara al contenido de tales acuerdos, será criterio determinante un contrato escrito o nuestra confirmación escrita, salvo prueba en contrario.

(5) Las explicaciones y notificaciones con relevancia jurídica que se deban emitir tras la celebración del contrato (p. ej., fijación de plazos, apercibimientos, informes sobre vicios, rescisiones, desistimiento) deberán presentarse por escrito para ser eficaces.

(6) Las alusiones a la validez de preceptos legales tienen carácter meramente aclaratorio. Por tanto, los preceptos legales tienen validez incluso sin una aclaración de tal índole, a no ser que en las presentes CGV se modifiquen directamente o se excluyan expresamente

(7) Conforme a estas CGV, se entiende por días laborables 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 otra cosa, 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 la Mercancía al Comprador.

(4) En Alemania, el importe mínimo por pedido y entrega es de 1.000 euros netos.
En los pedidos de entre 1.000 y 1.800 euros netos se añadirá a la factura un recargo por cantidad mínima de 59 euros. El recargo por cantidad mínima no se cobrará para pedidos superiores a 1.800 euros netos por pedido dentro de Alemania. Fuera de Alemania, la cantidad mínima por pedido y entrega es de 1.800 euros netos. Si no se alcanza el valor de pedido de 1.800 euros, se cobrará un recargo por cantidad mínima de 150 euros por pedido.

§ 3 Precios

(1) Salvo que se acuerde otra cosa, se aplicarán nuestros precios vigentes en la fecha de la celebración del contrato, entendiéndose por ello los precios franco almacén más el correspondiente impuesto legal sobre las ventas.

(2) Los precios acordados incluyen todos los costes del Punto Verde (Grüner Punkt).

(3) En caso de compra con envío (§ 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 este no fuera el caso, el plazo de entrega dentro de Alemania y Europa será de aproximadamente 10 días laborables tras la celebración del contrato.

(2) Nuestra obligación de entrega se cumple siempre a reserva de nuestro 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), informaremos sin demora al Comprador notificándole al mismo tiempo el nuevo plazo de entrega estimado. Si el servicio no estuviera disponible ni siquiera dentro del nuevo plazo de entrega, estaremos autorizados para desistir del contrato total o parcialmente; en caso de contraprestación del Comprador ya efectuada, la reembolsaríamos sin demora.

(4) El comienzo de la mora en la entrega se determinará según la normativa legal. En todo caso, se requerirá para ello un apercibimiento por parte del Comprador.

(5) Si hubiéramos incurrido en mora en la entrega, no se verán afectados por ello los derechos del Comprador al desistimiento e indemnización por daños y perjuicios conforme a § 11 de estas CGV. Tampoco se verían afectados por ello nuestros derechos legales de desistimiento 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 el servicio y/o el cumplimiento posterior resultasen imposibles o no fueran exigibles razonablemente).

§ 5 Entrega, cesión del riesgo, demora en la aceptación

(1) La entrega se lleva a cabo franco almacén, que también es el lugar de cumplimiento para la entrega y un posible cumplimiento posterior. A petición del Comprador, la Mercancía se envía a otro lugar determinado por él (compra con envío). Salvo que se acuerde otra cosa, estamos autorizados a determinar nosotros mismos el modo de envío (especialmente la empresa de transporte, el trayecto, el embalaje).

(2) Estaremos autorizados a efectuar entregas parciales si
a) la entrega parcial fuera útil para el Comprador en el marco del objeto contractual específico;
b) la entrega del resto de Mercancías pedidas es segura y
c) la(s) entrega(s) parcial(es) no genera(n) gastos considerables o adicionales al Comprador (a no ser que nos declaremos dispuestos a correr con tales gastos).

(3) El riesgo de pérdida y deterioro casuales de la Mercancía se cede al Comprador como muy tarde con la entrega. No obstante, en la compra con envío el riesgo de pérdida o deterioro casuales de la Mercancía, así como el riesgo de retraso, se ceden ya en el momento de la entrega de la Mercancía a la empresa de transporte, al transportista o a la persona o entidad a cargo del envío. La transferencia o entrega del pedido tendrán el mismo efecto si el Comprador hubiera incurrido en demora en la aceptación.

(4) Si el Comprador incurre en demora en la aceptación, se abstiene de colaborar o si nuestra entrega se retrasa 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 a tanto alzado 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, el total no será superior al 10 % del precio neto. No se verán afectadas por lo dicho ni la aportación de pruebas de haber incurrido en gastos más altos ni nuestras pretensiones legales (en particular a indemnización por daños y perjuicios y desistimiento); el importe a tanto alzado deberá compensarse en cualquier caso en reclamaciones monetarias que superen dicho importe. El Comprador tendrá la posibilidad de demostrar que no se nos han causado perjuicios o solo un perjuicio considerablemente menor que el importe a tanto alzado mencionado antes.

§ 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 entrega de la Mercancía. No obstante, estaremos autorizados en todo momento, también en el marco de una relación comercial en vigor, a efectuar una entrega total o parcial solo con pago por adelantado. Declararemos la correspondiente reserva, como muy tarde, con la confirmación del pedido.

(2) A menos que se acuerde otra cosa, el Comprador deberá pagar la factura en metálico sin descuentos o mediante transferencia/domiciliación bancaria. Nos reservamos para casos concretos el derecho de admisión de letras y letras de cambio. Las letras de cambio, cheques y notas bancarias de adeudo tendrán validez como pago únicamente tras su cobro y abono en nuestra cuenta bancaria. Los gastos de descuento y otros gastos correrán a cargo del cliente.

(3) El Comprador entrará en mora con el vencimiento del plazo de pago, sin que para ello se requiera ningún percibimiento. En tal caso, tenemos derecho a las respectivas reclamaciones legales.

(4) Asistirán al Comprador derechos de compensación o retención únicamente en la medida en que su pretensión esté establecida con fuerza de ley o sea incuestionable. En caso de vicios en la entrega, no se verán afectadas por ello los derechos recíprocos del Comprador según la § 10 frase 2 del apartado 6 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 desistir del contrato (art. 321 del civil alemán (BGB)).

§ 7 Reserva de propiedad

(1) Hasta el abono completo de todas las deudas pasadas y futuras derivadas del contrato de compra y de 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 hasta abonados por completo los créditos garantizados. El Comprador deberá informarnos inmediatamente por escrito si se hubiera presentado 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 desistir del contrato conforme a la normativa legal y a solicitar la Mercancía en amparo de la reserva de propiedad y de nuestro desistimiento. Si el Comprador no pagase el precio de compra vencido, podremos hacer valer tales derechos solo si hubiéramos fijado anteriormente y sin éxito al Comprador un plazo razonable para el pago o si tal fijación de plazo fuese prescindible conforme a la normativa legal.

(4) Hasta la revocación según la letra b) siguiente, el Comprador estará facultado para revender y/o transformar las Mercancías sujetas a reserva de propiedad en el ámbito de la gestión diaria de sus actividades comerciales. En ese caso se aplicarán complementariamente las disposiciones que siguen.

a) En calidad de caución y conforme a lo dispuesto en el apartado anterior, el Comprador nos cede desde este momento sus demandas frente a terceros derivadas de la reventa de la Mercancía o del producto final, y ello en su totalidad o por la cuantía de nuestra posible participación en su copropiedad. Aceptamos la cesión. En lo relativo a las demandas cedidas, se aplican igualmente las obligaciones del Comprador mencionadas en el § 7 apartado 2.

b) De cara al cobro de su demanda, el Comprador conserva su autorización para ello junto a nosotros. En cualquier caso, nos obligamos a no cobrar dicha demanda mientras el Comprador cumpla sus obligaciones de pago frente a nosotros, no se demore en el pago y, en particular, no se haya interpuesto ninguna solicitud de inicio de proceso de insolvencia o suspensión de pagos y no hagamos valer nuestra reserva de propiedad como resultado del ejercicio de un derecho según el § 7 apartado 3. Sin embargo, si este fuera el caso, podremos solicitar que el Comprador ponga en nuestro conocimiento las demandas cedidas y los deudores de las mismas, nos proporcione todos los datos precisos para el cobro, nos entregue la documentación necesaria para el cobro y notifique a los deudores (terceros) la cesión. Por lo demás, en ese caso también estaremos facultados para revocar la autorización del Comprador para revender y transformar las Mercancías sujetas a reserva de propiedad.
c) Si el valor realizable de las cauciones excede nuestras pretensiones en más del 20 %, habilitaremos a nuestra discreción cauciones a petición del Comprador.
(5) Estamos autorizados a acceder en persona al almacén de mercancías del cliente, sea nosotros mismos o a través de apoderados, 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 cauciones solicitadas sean utilizables también 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 tanto, en caso de que falle la opción del cumplimiento del contrato elegida originalmente por el administrador de la insolvencia en el marco de su derecho de elección, también podremos hacer valer la reserva de propiedad acordada originalmente u otras cauciones solicitadas.

§ 8 Objetos prestados

(1) Los objetos puestos en manos del cliente en calidad de préstamo (palés, refrigeradores y congeladores, dispositivos de venta, medios publicitarios y similares) seguirán siendo de nuestra propiedad también en caso de constituirse cauciones. Dichos objetos no se podrán pignorar, vender, desguazar, arrendar o alquilar sin nuestro consentimiento escrito.
(2) El Comprador deberá informarnos sin demora y por escrito de cualesquiera pignoraciones y otras intervenciones de terceros en los objetos prestados, así como de posibles daños y pérdidas de estos, y deberá asumir o reembolsar los gastos generados en relación con el ejercicio de nuestros derechos de propiedad. Lo dicho se aplica también en caso de iniciarse un procedimiento de subasta judicial o solicitarse un procedimiento de insolvencia sobre el patrimonio del Comprador.
(3) El cliente, tras el uso para el que estaban destinados los objetos prestados, nos los devolverá sin demora completamente limpios. No asistirá al cliente ningún derecho de retención sobre los objetos prestados.

§ 9 Obligación de examen y reclamación por vicios

(1) El Comprador está obligado a examinar sin demora la Mercancía en el momento de la recepción o, en caso de compra con envío, en el lugar de destino acordado, con el objeto de
a) comprobar el número de unidades, pesos y embalaje e indicar posibles quejas al respecto en el albarán de entrega o carta de porte o en el acuse de recibo/nota de traslado del almacén frigorífico, y
b) proceder a por lo menos un control de calidad de muestras aleatorias representativas, y para ello, según se considere adecuado, abrir el embalaje (cajas de cartón, sacos, botes, láminas, etc.) y comprobar directamente el aspecto externo, olor y sabor de la Mercancía.
(2) En caso de reclamación por 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 la recepción de la Mercancía o, en caso de compra con envío, 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 de los plazos antes indicados. No será suficiente una reclamación oral o telefóniaprox. No se tendrán en cuenta las reclamaciones por vicios planteadas a representantes comerciales, intermediarios o agentes.
c) Por el contenido de la reclamación deberá poderse saber inequívocamente el tipo y el alcance del presunto vicio.
(3) Las quejas en referencia al número de unidades, pesos y embalaje de la Mercancía quedarán excluidas si en el albarán de entrega o en la carta de porte o en el recibo de entrega no se ha anotado indicación al respecto de acuerdo con § 9 la letra a) del apartado 1. Por otra parte, queda excluida asimismo cualquier reclamación si el Comprador ya ha mezclado, reutilizado, revendido o empezado a tratar o procesar la Mercancía suministrada.
(4) Si la reclamación se presenta fuera de forma y plazo, la Mercancía sobre la que se presenta se considerará aprobada y aceptada.

§ 10 Derechos de reclamación del Comprador en caso de vicios

(1) En relación a los derechos del Comprador en caso de vicios materiales o jurídicos (incluida la entrega incorrecta o incompleta) se aplica la normativa legal salvo que en lo sucesivo se determine otra cosa. En ningún caso se verán afectadas por ello las normativas legales especiales en caso de entrega final de la Mercancía a un consumidor (recurso contra el proveedor según los arts. 478 y 479 del 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 identificadas como tales y que se entregaron al Comprador antes de su pedido o fueron incorporadas al contrato en la misma forma que estas CGV.
(3) Si no se hubiese concertado ningún acuerdo sobre la calidad, se juzgará según la normativa legal si hay vicio o no (art. 434 del civil alemán (BGB)). En cualquier caso, no asumimos ninguna responsabilidad por declaraciones públicas o anuncios publicitarios de terceros.
(4) En caso de reclamación por vicios justificada y efectuada en tiempo debido (véase § 9), el Comprador, en un primer momento, puede solicitar como cumplimiento posterior y a su elección la subsanación del vicio (reparación) o la entrega de una Mercancía sin vicios (producto sustitutivo). Si el Comprador no declarase cuál de los dos derechos elige, podremos fijarle un plazo razonable para ello. Si el Comprador no eligiese dentro del plazo establecido, el derecho de elección quedaría en nuestras manos una vez vencido el plazo.
(5) Estamos autorizados para hacer que el cumplimiento posterior esté sujeto a la condición de que el Comprador pague el precio de compra vencido. No obstante, el Comprador estará autorizado a retener una parte del precio de compra en una cuantía razonable según su relación con el vicio.
(6) El Comprador deberá concedernos el tiempo y la ocasión necesarios para satisfacer el cumplimiento posterior que adeudamos y, en particular, facilitarnos la Mercancía objeto de reclamación para que podamos verificarla. En caso de suministro sustitutivo, el Comprador deberá devolvernos la Mercancía viciada conforme a la normativa legal.
(7) Los gastos necesarios para la comprobación y el cumplimiento posterior correrán a nuestro cargo 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 un plazo razonable para el cumplimiento posterior impuesto por el Comprador venciese sin éxito o fuera prescindible conforme a la normativa legal, el Comprador podrá desistir del contrato de compra o minorar el precio de compra. No obstante, en caso de vicio insignificante no habrá ningún derecho de desistimiento.
(9) Incluso en caso de vicio asistirán al Comprador derechos a indemnización por daños y perjuicios o reposición de gastos innecesarios únicamente conforme a § 11, quedando en otro caso totalmente excluidos.

§ 11 Otra responsabilidad

(1) Salvo que se desprenda otra cosa de estas CGV, incluidas las disposiciones siguientes, nuestra responsabilidad en caso de vulnerar obligaciones contractuales y extracontractuales se regirá conforme a la normativa legal.
(2) Nos haremos responsables de indemnización por daños y perjuicios —independientemente de su fundamento jurídico— en el marco de la responsabilidad culposa en caso de dolo y negligencia grave. En caso de simple negligencia solo nos haremos responsables
a) por daños que supongan un peligro para la vida, el cuerpo o la salud,
b) por daños resultantes del incumplimiento relevante de una obligación contractual fundamental (obligación cuyo cumplimiento sea imprescindible para la ejecución debida del contrato y en cuya observancia confía regularmente y puede confiar el contratante); en ese caso, no obstante, nuestra responsabilidad se limitará a indemnizar por el perjuicio previsible que suele producirse.
(3) Las limitaciones de la responsabilidad según el § 11 apartado 2 se aplicarán también en caso de vulneración de obligaciones por parte o a favor de personas cuya actuación culpable sea atribuible a nosotros conforme a la normativa legal. Dichas limitaciones no se aplicarán en caso de que ocultemos de forma dolosa un vicio o hayamos asumido una garantía por la calidad de la Mercancía y por los derechos del Comprador según la Ley alemana de Responsabilidad por Productos.
(4) El Comprador podrá rescindir o anular el contrato debido a una vulneración de obligaciones que no sea un vicio únicamente cuando nos sea atribuible la vulneración de obligaciones. Queda excluido el libre derecho del Comprador a rescindir el contrato (en particular, según los arts. 651 y 649 del civil alemán (BGB)). En lo demás se aplicarán los requisitos y efectos jurídicos previstos por la ley.

§ 12 Prescripción

(1) No obstante lo dispuesto en el n.° 3 del apartado 1 del art. 438 del civil alemán (BGB), los derechos del Comprador por vicios prescribirán transcurrido un año a partir de la 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 § 12 el apartado 1 se aplica también a los derechos contractuales y extracontractuales del Comprador a indemnización por daños y perjuicios basados en un vicio de la Mercancía, a no ser que la aplicación de la prescripción regular legal (arts. 195 y 199 del civil alemán (BGB)) conlleve, en caso excepcional, una prescripción más corta. No obstante, los derechos del comprador a indemnización por daños y perjuicios según § 11 la letra a) de las frases 1 y 2 del apartado 2, así como conforme a la Ley alemana de Responsabilidad por Productos, prescriben únicamente según los plazos de prescripción legales.

§ 13 Forma escrita, confidencialidad, protección de datos

(1) La forma escrita exigida por estas CGV se cumple igualmente en caso de comunicación por fax o correo electrónico.
(2) Si en el marco de la relación comercial el Comprador pusiese información a nuestra disposición, esta no se considerará confidencial a no ser que se acuerde expresamente otra cosa 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 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, quedando excluida 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 internacionalmente— será la de 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 ineficacia de alguna disposición de estas CGV no afectaría a la eficacia del resto. Las disposiciones ineficaces se considerarán reemplazadas por aquellas disposiciones eficaces que se aproximen lo más posible al propósito económico de las disposiciones suprimidas.

PEDIDOS TELEFÓNICOS:
+34-93-2097806

Erlenbacher Backwaren GmbH

Wasserweg 39
64521 Groß-Gerau (Alemania)

Tel: +49 (0) 6152 803-0
Fax: +49 (0) 6152 803-347

www.erlenbacher.de/es
info@erlenbacher.net

Síganos en:

Print product CO2e balanced & compensated
natureOffice.com/DE-344-NM86N7F

FSC www.fsc.org MIX Paper | Supporting responsible forestry FSC® C019545

2024-11