



Erlenbacher

Passion & Cakes since 1973



Barista
CAKES

Los acompañantes perfectos

Especialidades de café con valor añadido ...

Las diferentes variantes en la preparación del café cada vez tienen mayor aceptación.

Aún así, los gustos de sus clientes son muy variados. En su cafetería o coffee-shop es Usted el especialista en cafés – el barista.

Sus preparaciones de café son las credenciales de su negocio y su nexa con el cliente.



Según encuestas actuales, los clientes esperan de un barista no solo un perfecto dominio del café sino también un original surtido en tartas.

Cada 3te



cliente de un coffee-shop dice: "espero consejos profesionales en el café y tartas."¹

50%

de todos los clientes piden siempre o regularmente una porción de tarta con su café.²

¹ En base a: todos los encuestados menores de 45 años que conocen la denominación "barista" (1513)/YouGov Sept. 2019

² En base a: todos los encuestados que visitan min. 1 x al mes un coffee-shop. Heavy User (363)/YouGov Sept. 2019

...gracias a nuestras 3 modernas



Para satisfacer las expectativas de sus clientes y ampliar su oferta, hemos desarrollado nuestras Barista CAKES en colaboración con un barista.

Eleve el placer del café y de la tarta a un nuevo nivel y ofrezca a sus comensales un momento de placer perfectamente armonizado. Así podrá aumentar fácilmente sus ventas.



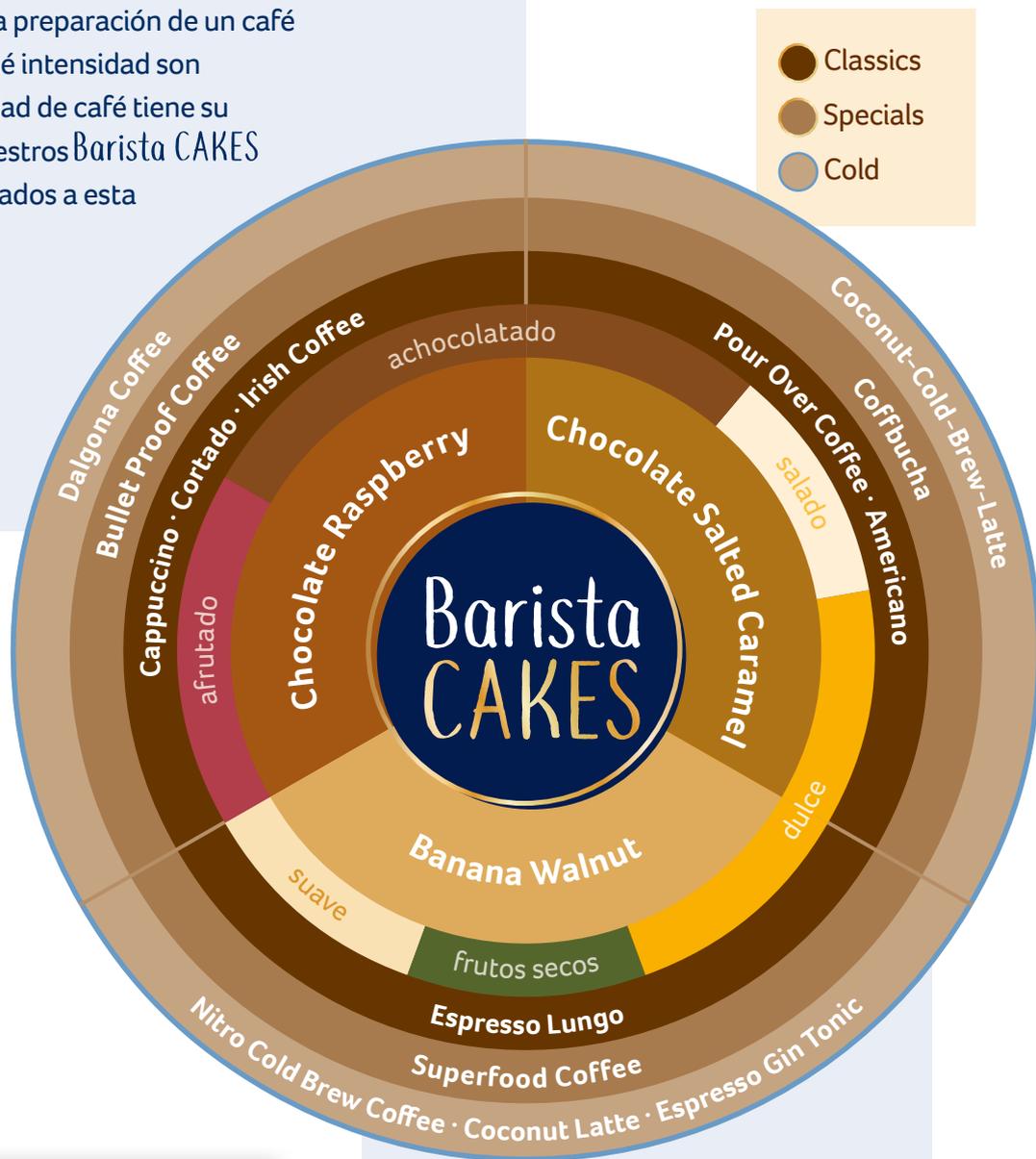
Los Barista CAKES son tartas redondas finas, con un diámetro de 24 cm y para una fácil manipulación, precortadas en 12 porciones.



³ Fuente: Kaffeereport nº 11/2022

Maridaje de aromas para el momento de placer perfecto

El café está compuesto por más de 800 diferentes aromas y es por este motivo uno de los productos naturales más complejos. La preparación de un café decide qué aromas y con qué intensidad son percibidos. Cada especialidad de café tiene su propio perfil de aromas. Nuestros Barista CAKES están perfectamente adaptados a esta característica del café.



Un ejemplo de nuestra rueda de sabores de Barista CAKES: su cliente le pide un capuchino. Las notas afrutadas y achocolatadas son ideales para su perfil de sabor. La Chocolate Raspberry Cake sería la recomendación perfecta en este caso. Elaborada con frambuesas y crema de chocolate fundente, realiza el sabor del capuchino.



BANANA WALNUT CAKE

8110126



Una cobertura de crema de leche de avena blanca cubre esta tarta de plátano con nueces.

Una jugosa base con plátano, nueces y crujiente de avena, generosamente cubierto con una cobertura de crema de leche de avena. Pistachos picados decoran esta tarta vegana y **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: A temperatura ambiente (21 – 22 °C)
tarta entera 2 horas aprox.



CHOCOLATE SALTED Caramel CAKE

8110131



Caramelo salado sobre una deliciosa tarta de chocolate.

Una base de masa quebrada de cacao con una crema de chocolate intensa, bolitas crujientes de caramelo salado y encima una deliciosa crema de caramelo salado. Todo cubierto con ralladura de chocolate y azúcar glasé.

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

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



CHOCOLATE RASPBERRY CAKE

8110122



Elegantes colores y la acidez de los frutos rojos como contraste.

¡Esta creación fundirá su corazón pastelero! La base de masa quebrada de cacao esta rellena con una suave y fundente capa de crema de chocolate. Encima, espolvoreados, crujientes trocitos de chocolate con un preparado de frambuesa. Decorado con frambuesas enteras y cubierta con gelatina para tartas transparente para un acabado elegante.

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

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

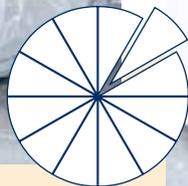


*Todos los productos con este símbolo pueden prepararse rápidamente al horno en el microondas.



son sinónimo de fácil manipulación:

Las recetas de los Barista CAKES han sido elegidas de tal manera que sean especialmente fáciles de manipular.



- tartas redondas finas (24 cm de diámetro)
- precortadas en 12 porciones

- sólo unas pocas horas de tiempo de descongelación a temperatura ambiente⁴
- las porciones congeladas se pueden extraer unitariamente

- la vida útil, una vez descongelada, y en refrigeración, es de 2 días⁴
- independencia estacional y uso flexible

Tel.
Pedidos:
0034-932097806

Todos los Barista CAKES de un vistazo

Código	Denominación	Peso	Peso por porción	Udes por caja	Porciones precortadas	Cajas por palet/capa	EAN caja
8110126	Banana Walnut Cake	980 g	aprox. 82 g	4	12	66/6	4004311501269
8110131	Chocolate Salted Caramel Cake	1.000 g	aprox. 83 g	4	12	66/6	4004311501313
8110122	Chocolate Raspberry Cake	1.200 g	aprox. 100 g	4	12	66/6	4004311501221

⁴ Temperatura ambiente: 21-22°C, Frigorífico: 6-7°C

